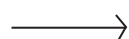


---

**LE PICCOLO**  
**DE PÈRE EN FILS**  
**DEPUIS 1982**

---

**434 ROUTE DE TOULOUSE | 33130 BÈGLES**  
**05 56 85 55 66**  
**<http://restaurant-lepiccolo.com>**



# APERERO

## SODA & SIROPS

**Coca-Cola** | **Coca-Cola Zéro** (33cl) 3.55€

**Orangina** (33cl) 3.55€

**Ice tea Pêche** (33cl)

**Schweppes Tonic** | **Agrumes** (33cl) 3.55€

**Perrier** (33cl) 3.55€

**Fanta Orange** (50cl) 3.55€

**Sirop à l'eau** 2.5€ **Diabolo** 3.55€

Menthe | Grenadine | Citron | Pêche | Orgeat

| Fraise

## JUS DE FRUITS

**Jus Bouteille** (25cl) 3.55€

Orange | Abricot | Ananas | Pommes | Fraise

| Tomate

## EAUX

**Abatilles** | **1L** 4.10€ **50cl** 2.8€

Plate | Pétilante

# BIÈRES

**25cl** (pression) **50cl** (pression) **33cl** (bouteille)

**1664 (blonde)** 3.85€ 7.7€

**1664 (blanche)** 4€ 8€

**Bière du moment** 4.20€ 8.40€

**Desperados** 4.5€

**1664 0% (sans alcool)** 3.5€

# WHISKY SUP

**Glenfiddich** | single malt scotch

**Chivas Regal** | blended scotch

**Knockando** | single malt scotch

**Glenlivet** | single malt scotch

**Cardhu** | single malt scotch

**Nikka** | all malt Japanese

**Jack Daniels N°7** | sour mash

**Four Roses** | bourbon

8.9€

## APÉRITIFS

**Kir** Cassis | Mûres | Pêche

**Martini** Rouge | Blanc | Rosé

**Porto** Rouge | Blanc

**Pineau** Rouge | Blanc

**Suze**

**Pastis** Ricard | 51 | Casanis

4.2€

**Marsala** Amandes | Oeuf

**Lillet** Rouge | Blanc | Rosé

**Sangria**

4.5€

## CHAMPAGNE

**La coupe**

**Kir Royal**

**La Bouteille**

8€

8€

42€

## WHISKY

**Cutty Sark**

**J&B**

7.9€

# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL

**Mojito**

**Mojito Fraise**

**Américano**

**Ti'Punch**

**Cocktail de Fruits Rhum**

**Spritz**

**Sex on a Beach**

**Pina Colada**

**Caipirinha**

8.9€

## SANS ALCOOL

**Cocktail de Fruits**

**Virgin Mojito**

**Virgin Mojito Fraise**

**Virgin Pina Colada**

4.2€

# DIGESTIFS

**Get 27** | **31** | **Manzana** | **Grappa** | **Marie Brizzard**

**Patxaran** | **Cognac VSOP** | **Armagnac**

Et beaucoup d'autres ...

# NOS ENTRÉES

---

## À partager ... Ou pas ...

<b>Oeuf mayonnaise</b> Un classique ... Simplement	6€
<b>Foie gras de canard mi-cuit maison</b> Un morceau de foie gras de canard de qualité supérieure, lentement cuit pour une texture fondante et un goût riche Accompagné d'une touche de confiture de figues	24€
<b>Oeuf cocotte au foie gras</b> L'alliance parfaite du crémeux de l'œuf et de la richesse du foie gras, une explosion de saveurs en toute simplicité	16€
<b>Assiette de jambon de pays</b> Un choix de jambon de qualité supérieure, tranché finement pour révéler toute sa saveur	12€
<b>Burratta à l'huile d'olive Extra Vierge</b> Boules de mozzarella au coeur fondant 220gr	11€
<b>Assiette de bulots</b>	10€
<b>Bouquet de crevettes rose</b>	11€
<b>Assiette de saumon fumé et citron</b>	13€
<b>Assiette de langoustines</b>	15€
<b>Supions grillés au chorizo</b> Petits calamars sautés à la plancha	15€
<b>Huitres N°2 (Origine selon arrivage)</b> Par 6 Par 9 Par 12	13€ 15€ 19€

# NOS TAPAS

(2/3 PERSONNES)

---

<b>LA PLANCHE APERO</b> Chiffonade de serrano, pâté basque, piments doux basque, chorizo	11€
<b>LA PLANCHE DU PAYS</b> Foie gras de canard mi-cuit, saucisson, salami, jambon de pays	18€
<b>LA PLANCHE DE LA MER</b> 6 huitres, crevettes rose, langoustines, bulots	20€

# NOS SALADES

---

<b>Salade de Tricandilles</b> Tricandilles, croûtons, ail, persil, salade verte	15€
<b>Salade Cesar</b> Poulet, parmesan, oeufs, croûtons, sauce cesar, salade verte	14€
<b>Salade Landaise</b> Gésiers confits, pignons, tomates, magrets fumés, salade verte	15€
<b>Salade Bergère</b> Chevre sur toast, huile d'olive, basilic, jambon de pays, salade verte	13€
<b>Salade Montagnarde</b> Reblochon chaud, jambon blanc, noix, salade verte	14€
<b>Salade de L'Océan</b> Thon, crevettes, chiffonade de saumon fumé, sauce blanche, salade verte	13€
<b>Salade du Delice</b> Foie gras poêlé, jambon de pays, magrets grillées, salade verte	17€
<b>Salade du Chef</b> Miette de morue, persillade, st-Jacques grillées, salade verte	17€
<b>Salade Parmesane</b> Jambon de pays, copeaux de parmesan, dès de chèvre, tomate, pesto, salade verte	14€
<b>Salade Périgourdine</b> Confit de canard, magrets fumés, gésiers confits, tomates, salade verte	17€
<b>Salade Fermière</b> Champignon de Paris frais, gésiers confits, foie gras mi-cuit maison, tomates, salade verte	17€
<b>Salade Burratina</b> Burratta 220gr, tomates cerises, jambon de pays, pesto, salade verte	16€

## MENU ENFANT (-10 ans)

Steak haché tradition Frites, pasta bolognaise ou jambon blanc Frites / glace 1 boule au choix / Sirop ou Diabolo au choix

11€

# NOS VIANDES

---

<b>Bavette XXL coeur d'ailou</b> Env 300gr	23€
<b>Entrecôte aux échalotes</b> Env 400gr	27€
<b>Tournedos de boeuf (Rossini suppl. 9€)</b> Env 300gr	27€
<b>Steak Tartare de boeuf au couteau</b> Préparé par nos soins Env 300gr	21€
<b>Steak tartare de boeuf italien au couteau</b> Huile d'olive, pesto, parmesan / Préparé par nos soins Env 300gr	21€
<b>Côte de boeuf de OUF XXXL</b> <u>Pour 1 personne!</u> Env 800gr	42€
<b>La planche du BON-VIVANT</b> Pour 1 personne. Assortiment 4 viandes : Bavette d'ailou 160gr, 1/2 magret de canard, confit de canard, chorizo grillé, Frites fraîches	37€
<b>Confits de canard</b>	21€
<b>Magret de canard ENTIER</b> Env. 320gr	23€
<b>Authentique Andouillettes AAAAA</b> AAAAA ? Il s'agit d'un label de qualité délivré par l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	21€
<b>Côte de veau grillée à la persillade</b> Env 350gr	26€
<b>Camembert tiède, charcuteries et frites fraîches</b> Jambon de pays, coppa, salami, jambon blanc	18€

# NOS BURGERS

---

<b>Maxi BURGER MAISON</b> Steak haché charolais 180gr, tomate, oignons, sauce burger, salade	18€
<b>Maxi BURGER MAISON LANDAIS</b> Steak haché charolais 180gr, foie gars de canard poêlé, tomate, oignons, salade	21€
<b>Maxi BURGER MAISON BASQUE</b> Steak haché charolais 180gr, brebis basque, piquillos, sauce basque aux poivrons, salade	19€
<b>Maxi BURGER MAISON SUÈDOIS</b> Saumon Fumé, tomates, salade, oignons, ciboulette, Sauce Tartare	17€

# NOS PRODUITS DE LA MER

---

## Gratin de Noix de Saint-Jacques

Fondue de poireaux, champignons de paris et pommes vapeur, gratiné à la chapelure

20€

## Cassolette de morue sauce Saint-Jacques

À la crème et pommes vapeur

20,50€

## Gambas à la plancha

6 pièces, et ses pommes de terre sautés à la persillade

22€

# NOS PASTAS

---

(suppl. Burratta +7€)

## Lasagne

La même recette depuis 1982 ... Boeuf, bolognaise, jambon blanc, crème

17€

## Pasta à la truffe d'été

Crème et Basilic

18€

## Pasta aux noix de saint-jacques

Crème citronnée

19,50€

## Pasta Bolognaise



14€

## Pasta Duo Terre Mer

Noix de st-jacques, chorizo, foie gras poêlé, crème

Pennes ?  
ou  
Spaghettis ?

21€

## Pasta 4 Fromages

Emmental, chèvre, gorgonzola, parmesan : à la crème



15,50€

## Pasta Carbonara

Façon Piccolo, Lardons, crème, champignon, jaune d'oeuf

16€

## Pasta aux fruits de mer Royale

Moules, calamars, gambas, langoustines, crevettes roses, ail, huile d'olive

21,50€

# LES VINS

Les millésimes peuvent varier, n'hésitez pas à nous demander.

## ROUGES 75cl

### AOC PESSAC LÉOGNAN

#### Le Dauphin D'olivier

2nd vin du Chateau Olivier | Léognan

36€

#### Chateau Coucheroy

2nd vin du Chateau Rochemorin | Martillac

39€ 37.5cl 20€

#### Chateau Coquillas

2nd vin du Chateau de France | Léognan

40€ 37.5cl 20.5€

#### Chateau le Petit Chevalier

2nd vin Domaine de chevalier | Léognan

41€

#### Picque Caillou

| Méridon

41€

#### Le cadet de L'Arrivet Haut-Brion

2nd vin du Chateau L'arrivet Haut-Brion | Léognan

43€

#### Domaine de la solitude

| Martillac

48€

#### Le Petit Smith Haut Lafitte

2nd vin Chateau Smith Haut Lafitte | Martillac

51€

#### Chateau Carbonnieux

| Léognan

57€

#### Chateau Pape Clement

Grand cru Classé Bernard Magrez | Pessac

150€

### AOC GRAVES

#### Notre Graves du moment

31€ 37.5cl 16€

### AOC SAINT-EMILION

#### Le Clos de la Gaffelière

2nd vin du Chateau Gaffelière | Saint-Émilion

39€ 37.5cl 20€

#### Chateau Pipeau

| Saint Emilion

47€

## BLANCS 75cl

### IGP CÔTES DE GASCOGNE

#### Domaine de UBY N°4

Vin Blanc doux Gros et Petit Manseng | Cazaubon

23€

### AOC PESSAC LÉOGNAN

#### Chateau Coucheroy

2nd vin du Chateau Rochemorin | Martillac

38€

#### Le Dauphin D'olivier

2nd vin du Chateau Olivier | Léognan

36€

#### Chateau Carbonnieux

| Léognan

57€

### AOC GRAVES

#### Notre Graves du moment

31€

## NOS SUGGESTIONS



### LE VIN DU MOIS

Voir ardoise

32€

## LA CUVÉE DU PICCOLO

Partenariat unique avec le château

Notre Père.

Rouge Bordeaux supérieur

ou en Bordeaux Rosé.

22€

## ROSÉS 75cl

---

<b>La Cuvée du PICCOLO</b> Appellation Bordeaux Rosé   Chateau Notre Père (Existe également en rouge)	22€
<b>Le Rosé du moment</b> Voir ardoise	25€
<b>Rosé de provence AOC</b>	26€   37.5cl 13.50€
<b>Lambrusco Rosé</b> DOC Amabile   Vin Italien Pétillant	23€

## VINS AU VERRE et carafes

---

### ROUGES

	Verre 12.5cl	Carafes 50cl 1L	
<b>Chateau Coucheroy</b>   Pessac Léognan 2nd vin du Chateau Rochemorin   Martillac	6.9€		
<b>Chateau Pipeau</b>   Saint-Émilion Grand cru	7.5€		
<b>Bordeaux AOC</b>	4.8€	7.9€	14€
<b>Médoc AOC</b>	4.8€	7.9€	14€
<b>Graves AOC</b>	4.8€	7.9€	14€

### ROSÉS

<b>Rosé AOC</b>	4.8€	7.9€	14€
<b>Lambrusco Rosé</b>   DOC Amabile   Vin Italien Pétillant	7€	18€	

### BLANCS

<b>Sauvignon blanc</b>	4.8€	7.9€	14€
<b>Domaine de UBY N°4</b> Blanc doux Gros et Petit Manseng   Cazaubon	4.8€		