

— RESTAURANT —
LE PICCOLO
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1982
— BÈGLES —

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

Nos prix sont affichés TTC. Service compris

Nous serons ravis de vous fournir un emballage pour vos restes, sur demande.
Par souci de sécurité alimentaire, certains produits sensibles (viandes crues, crustacés...)
ne peuvent être emportés.

Liste des allergènes
Origine des viandes →
En scanant ce QR CODE



**TOUS LES JOURS, RETROUVER NOS DIFFERENTS MENUS
(ENTRÉE+PLAT+DESSERT)
AFFICHÉS SUR NOS ARDOISES EN SALLE.**

LE MIDI* : MENU 18.90 ou 31.00 (Hors Samedi midi ou jours Fériés)

LE SOIR : MENU 31.00 ou 39.00

Suite de la carte



APERRO

SODA & SIROPS

Coca-Cola | **Coca-Cola Zéro** (33cl) 3.65€
Orangina (25cl) 3.65€
Ice tea Pêche (25cl) 3.65€
Schweppes Tonic (25cl) | **Agrumes** (50cl) 3.65€
Perrier (33cl) 3.65€
Fanta Orange (50cl) 3.65€
Sirop à l'eau 2.5€ | **Diabolo** 3.65€
Menthe | Grenadine | Citron | Pêche | Orgeat
| Fraise


JUS DE FRUITS

Jus Bouteille (25cl) 3.65€
Orange | Abricot | Ananas | Pommes | Fraise
| Tomato

EAUX

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

BIÈRES

	25cl (pression)	50cl (pression)	33cl (bouteille)
1664 (blonde)	3.95€	7.80€	
1664 (blanche)	4.1€	8.1€	
Bière du moment	4.2€	8.4€	
Guinness 	x	8.9€	
Desperados			4.5€
1664 0% (sans alcool)			3.5€

Supplément Sirop Bière et Soda 1€

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

13.3€

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

4.8€

CHAMPAGNE

La coupe 9€
Kir Royal 9€
La Bouteille 44€

WHISKY

Cutty Sark 7.9€
J&B

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Mojito
Mojito Fraise
Américano
Ti'Punch
Cocktail de Fruits Rhum 11€
Spritz
Sex on a Beach
Pina Colada
Caipirinha

SANS ALCOOL

Cocktail de Fruits
Virgin Mojito
Virgin Mojito Fraise 6€
Virgin Pina Colada

COCKTAIL du moment

Le Spritz Saint-Germain | 13€
Un twist floral entre le spritz et la fleur de sureau



DIGESTIFS

Sur demande ...

NOS ENTRÉES

À partager ... Ou pas ...

Oeufs mayonnaise

Un classique ... Simplement

6€

Foie gras de canard mi-cuit maison

Foie gras de canard, lentement cuit pour une texture fondante et un goût riche
Accompagné d'une touche de confiture de figues

24€

Oeuf cocotte au foie gras

L'alliance parfaite du crémeux de l'œuf et de la richesse du foie gras, une explosion de saveurs en toute simplicité

16€

Assiette de jambon de pays

Tranché finement pour révéler toute sa saveur

12€

Burrata à l'huile d'olive Extra Vierge

Boules de mozzarella au coeur fondant 120gr

8€

Assiette de bulots

10€

Bouquet de crevettes rose

11€

Assiette de saumon fumé et citron

13€

Assiette de langoustines

15€

Huitres N°2 (Origine selon arrivage)

Par 6

13€

Par 9

15€

Par 12

19€

NOS PLANCHES APERO

(2/3 PERSONNES)

LA PLANCHE APERO

Chiffonade Jambon de pays, pâté basque, piments doux basque, chorizo

11€

LA PLANCHE ITALIENNE

Burrata 120gr, jambon de pays, coppa, salami

16€

LA PLANCHE DU PAYS

Foie gras de canard mi-cuit, salami, jambon de pays, coppa, parmesan

18€

LA PLANCHE DE LA MER

6 huitres, crevettes rose, langoustines, bulots

20€

NOS SALADES

Salade de Tricandilles Tricandilles, croûtons, ail, persil, salade verte	15€
Salade Cesar Poulet, parmesan, oeufs, croûtons, sauce cesar, salade verte	14€
Salade Landaise Gésiers confits, pignons, tomates, magrets fumés, salade verte	15€
Salade Bergère Chevre sur toast, huile d'olive, basilic, jambon de pays, salade verte	13€
Salade Montagnarde Reblochon chaud, jambon blanc, noix, salade verte	14€
Salade de L'Océan Thon, crevettes, chiffonade de saumon fumé, sauce blanche, salade verte	13€
Salade du Delice Foie gras poêlé, jambon de pays, magrets grillés, salade verte	17€
Salade du Chef Miette de morue, persillade, st-Jacques grillées, salade verte	17€
Salade Parmesane Jambon de pays, copeaux de parmesan, dès de chèvre, tomate, pesto, salade verte	14€
Salade Périgourdine Confit de canard, magrets fumés, gésiers confits, tomates, salade verte	17€
Salade Fermière Champignon de Paris frais, gésiers confits, foie gras mi-cuit maison, tomates, salade verte	17€
Salade Burratina Burratta 120gr, tomates, 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

Bavette XXL coeur d'ail Env 300gr	24€
Entrecôte aux échalotes Env 400gr	27€
Tournedos de boeuf (Rossini suppl. 9€) Env 300gr	27€
Steak Tartare de boeuf au couteau Préparé par nos soins Env 300gr	21€
Steak tartare de boeuf italien au couteau Huile d'olive, pesto, parmesan / Préparé par nos soins Env 300gr	21€
Côte de boeuf de OUF XXXL Pour 1 personne!! Env 800gr	42€
La planche du BON-VIVANT Pour 1 personne!! Assortiment 4 viandes : Bavette d'ail 160gr, 1/2 magret de canard, confit de canard, chorizo grillé, Frites	37€
Confits de canard	22€
Magret de canard ENTIER Env. 320gr	23€
Authentique Andouillettes AAAAA AAAAA ? Il s'agit d'un label de qualité délivré par l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	21€
Côte de veau grillée à la persillade Env 350gr	26€
Camembert tiède, charcuteries et frites Jambon de pays, coppa, salami, jambon blanc	19€

NOS BURGERS

Maxi BURGER MAISON Steak haché, tomate, oignons, sauce burger, salade	20€
Maxi BURGER MAISON LANDAIS Steak haché, foie gras de canard poêlé, tomate, oignons, salade	23€
Maxi BURGER MAISON BASQUE Steak haché, brebis basque, piquillos, sauce basque aux poivrons, sauce basque, salade	22€
Maxi BURGER MAISON SUÉDOIS Saumon Fumé, tomates, salade, oignons, ciboulette, Sauce Tartare	19€

NOS PRODUITS DE LA MER

Gratin de Noix de Saint-Jacques

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

21€

Cassiolette de morue sauce Saint-Jacques

À la crème et pommes vapeur et citron

21,50€

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 (poivrons), jambon blanc, crème et emmental

17€

Pasta à la truffe d'été

Crème et Basilic

18€

Pasta aux noix de saint-jacques

Crème citronnée

19,50€

Pasta Bolognaise

Pasta Duo Terre Mer

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

Pasta 4 Fromages

Emmental, chèvre, roquefort, parmesan : à la crème

Pasta Carbonara

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

Pasta aux fruits de mer Royale

Moules, gambas, langoustines, crevettes roses, persillade, huile d'olive

15€

21€

16€

16€

21,50€



Pennes ?
ou
Spaghettis ?



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

37€

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 L'Esprit de Chevalier

2nd vin Domaine de chevalier | Léognan

41€

Picque Caillou

| Méridon

42€

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

52€

Chateau Carbonnieux

| Léognan

57€

Chateau Pape Clement

Grand cru Classé Bernard Magrez | Pessac

120€

AOC GRAVES

Notre Graves du moment

31€ 37.5cl 16€

AOC SAINT-EMILION

Les hauts de la Gaffelière

2nd vin du Chateau Gaffelière | Saint-Émilion

39€

Chateau Pipeau

| Saint Emilion

47€

BLANCS 75cl

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Domaine de UBY N°4

Vin Blanc doux Gros et Petit Manseng | Cazaubon

25€

AOC PESSAC LÉOGNAN

Chateau Coquillas

2nd vin du Chateau de France | Léognan

40€

Le Petit Chevalier

2nd vin Domaine de chevalier | Léognan

41€

Chateau Carbonnieux

| Léognan

57€

AOC GRAVES

Notre Graves du moment

31€

NOS SUGGESTIONS



LE VIN DU MOIS

Voir ardoise

33€

LA CUVÉE DU PICCOLO

Partenariat unique avec le château

Notre Père.

Rouge Bordeaux supérieur

ou en Bordeaux Rosé.

23€

ROSÉS 75cl

La Cuvée du PICCOLO

Appellation Bordeaux Rosé | Château Notre Père
(Existe également en rouge)

23€

Le Rosé du moment

Voir ardoise

25€

Rosé de provence AOC

26€ | 37.5cl 13.50€

Lambrusco Rosé

DOC Amabile | Vin Italien Pétillant

23€

VINS AU VERRE et carafes

ROUGES

Chateau Coucheroy | Pessac Léognan

2nd vin du Chateau Rochemorin | Martillac

Chateau Pipeau | Saint-Émilion Grand cru

Bordeaux AOC

Médoc AOC

Graves AOC

ROSÉS



Bordeaux Rosé AOC

Lambrusco Rosé | DOC Amabile | Vin Italien Pétillant

BLANCS

Sauvignon blanc

Domaine de UBY N°4 Blanc doux Gros et Petit Manseng | Cazaubon

			
12.5cl	50cl	1L	75cl
6.9€			39€
7.5€			47€
4.9€	8.1€	14€	
4.9€	8.1€	14€	
4.9€	8.1€	14€	
4.9€	8.1€	14€	
4.9€	8.1€	14€	
7€	18€		23€
4.9€	8.1€	14€	
4.9€			25€