

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

LE MIDI : MENU 19.90* ou 32.80

(Hors Samedi midi ou jours Fériés)

LE SOIR : MENU 32.80 ou 39.00

Suite de la carte



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

434 ROUTE DE TOULOUSE I 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



APERO

SODA & SIROPS

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

JUS DE FRUITS

Jus Bouteille (25cl)	3.65€
Orange I Abricot I Ananas I Pommes I Fraise	
I Tomate	

EAUX

Abatilles I 1L 4.10€	50cl 2.8€
Plate I Pétillante	

APÉRITIFS

Kir Cassis I Mûres I Pêche	
Martini Rouge I Blanc I Rosé	
Porto Rouge I Blanc	
Pineau Rouge I Blanc	
Suze	
Pastis Ricard I 51 I Casanis	

4.2€

Marsala Amandes I Oeuf	
Lillet Rouge I Blanc I Rosé	
Sangria	

4.8€

CHAMPAGNE

La coupe	
Kir Royal	
La Bouteille	

9€

9€

44€

WHISKY

Cutty Sark	
J&B	

7.9€

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 I single malt scotch	
Chivas Regal I blended scotch	
Knockando I single malt scotch	
Glenlivet I single malt scotch	
Cardhu I single malt scotch	
Nikka I all malt Japanese	
Jack Daniels N°7 I sour mash	
Four Roses I bourbon	

13.3€

AVEC ALCOOL

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

11€

SANS ALCOOL

Cocktail de Fruits	
Virgin Mojito	
Virgin Mojito Fraise	
Virgin Pina Colada	

6€

COCKTAIL du moment

Le Spritz Saint-Germain

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

24€

Accompagné d'une confiture de figues

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

14€

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, parmesan

16€

LA PLANCHE DU PAYS

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

18€

LA PLANCHE DE LA MER

Saumon fumé, crevettes rose, langoustines, bulots

20€

NOS SALADES

Salade de Tricandilles	15€
Tricandilles, croûtons, ail, persil, salade verte	
Salade Cesar	14€
Poulet, parmesan, oeufs, croûtons, sauce cesar, salade verte	
Salade Landaise	15€
Gésiers confits, pignons, tomates, magrets fumés, salade verte	
Salade Bergère	13€
Chevre sur toast, huile d'olive, basilic, jambon de pays, salade verte	
Salade Montagnarde	14€
Reblochon chaud, jambon blanc, noix, salade verte	
Salade de L'Ocean	13€
Thon, crevettes, chiffonade de saumon fumé, sauce blanche, salade verte	
Salade du Delice	17€
Foie gras poêlé, jambon de pays, magrets grillés, salade verte	
Salade du Chef	17€
Miette de morue, persillade, st-Jacques grillées, salade verte	
Salade Parmesane	14€
Jambon de pays, copeaux de parmesan, dès de chèvre, tomate, pesto, salade verte	
Salade Périgourdine	17€
Confit de canard, magrets fumés, gésiers confits, tomates, salade verte	
Salade Fermière	17€
Champignon de Paris frais, gésiers confits, foie gras mi-cuit maison, tomates, salade verte	
Salade Burratina	16€
Burrata 120gr, tomates, jambon de pays, pesto, salade verte	

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 cœur d'loyau 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 <u>Pour 1 personne !</u> Env 800gr	46€
La planche du BON-VIVANT <u>Pour 1 personne !</u> Assortiment 4 viandes : Bavette d'loyeau 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 AAAA 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 SUÈDOIS Saumon fumé, tomates, salade, oignons, ciboulette, Sauce Tartare	19€

supplément sauce Roquefort, poivre, mayonnaise, échalotes confites +2€

NOS PRODUITS DE LA MER

Gratin de Noix de Saint-Jacques

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

21€

Cassolette de morue sauce Saint-Jacques

À la crème et pommes vapeur et citron

21,5€

Gambas à la plancha

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

22€

Poulpe Grillé sauce Vièrge

Et ses pommes de terre sautés à la persillade

23€

NOS PASTAS

Lasagne

La même recette depuis 1982 ... Boeuf, bolognaise (poivrons), jambon blanc, crème et emmental

17€

Pasta à la truffe d'été

Crème et Basilic (suppl. Burrata +7€)

19€

Pasta aux noix de saint-jacques

Crème citronnée

19,5€

Pasta Bolognaise



15€

Pasta Duo Terre Mer

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

21€



16€

Pasta 4 Fromages

Emmental, chèvre, roquefort, parmesan : à la crème

17€

Pasta Carbonara

Façon Piccolo, Lardons, crème, champignon, jaune d'oeuf (suppl. Burrata +7€)

22,5€

Pasta aux fruits de mer Royale

Moules, gambas, langoustines, crevettes roses, Noix de Saint Jacques, persillade, huile d'olive

LES VINS

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

ROUGES 75cl

AOC PESSAC LÉOGNAN

Chateau Coucheroy

2nd vin du Chateau Rochemorin | Martillac

36€ 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

| Mérignac

42€

L'Arrivet Haut-Brion

| Léognan

46€

Domaine de la solitude

| Martillac

48€

Le Petit Smith Haut Lafitte

2nd vin Chateau Smith Haut Lafitte | Martillac

52€

Chateau Carbonnieux

| Léognan

66€

Chateau Pape Clement

Grand cru Classé Bernard Magrez | Pessac

150€

AOC GRAVES

Notre Graves du moment

32€ 37.5cl 16.5€

AOC SAINT-EMILION

Les hauts de la Gaffelière

2nd vin du Chateau Gaffelière | Saint-Émilion

41€

Chateau Pipeau

| Saint Emilion

55€

BLANCS 75cl

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Domaine de UBY N°4

Vin Blanc doux Gros et Petit Manseng | Cazaubon

28€

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

66€

AOC GRAVES

Notre Graves du moment

32€

NOS SUGGESTIONS



LE VIN DU MOIS

Voir ardoise

33€

LE VIN DE LA MAISON

LA CUVÉE DU PICCOLO

Partenariat unique avec le Château Notre Père.

Rouge Bordeaux supérieur ou en Bordeaux Rosé.

25€

ROSÉS 75cl

La Cuvée du PICCOLO (Le vin de la maison) Appellation Bordeaux Rosé Chateau Notre Père (Existe également en rouge)	25€
Le Rosé du moment Voir ardoise	25€
Rosé de provence AOC	28€ 37.5cl 14.50€
Lambrusco Rosé DOC Amabile Vin Italien Pétillant	24,5€

VINS AU VERRE carafes et bouteilles...



ROUGES

	12.5cl	50cl	1L	75cl
Chateau Coucheroy Pessac Léognan 2nd vin du Chateau Rochemorin Martillac	7,80€			36€
Chateau Pipeau Saint-Émilion Grand cru	8,20€			55€
Bordeaux AOC	4.9€	8.1€	14,5€	
Graves AOC	4.9€	8.1€	14,5€	

ROSÉS

Bordeaux Rosé AOC	4.9€	8.1€	14€	
Lambrusco Rosé DOC Amabile Vin Italien Pétillant	4.9€	18€		24,5€

BLANCS

Sauvignon blanc	4.9€	8.1€	14€	
Domaine de UBY N°4 <u>Blanc doux</u> Gros et Petit Manseng Cazaubon	5,2€			28€
Moscato D'Asti <u>Blanc doux</u> Italien Pétillant DOCG	5,2€			26€
Prosecco Extra Dry <u>Blanc sec</u> Italien Pétillant DOC	5,2€			26€
Sainte-croix-du-Mont <u>Blanc Sucrée</u> Moelleux AOP	5.2€			28€