

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



SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM
RESTAURANT_LEPICCOLO

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) 3.90€
Orangina (25cl) 3.90€
Ice tea Pêche (25cl) 3.90€
Schweppes Tonic (25cl) **I Agrumes** (50cl) 3.90€
Perrier (33cl) 3.90€
Fanta Orange (50cl) 3.90€
Sirop à l'eau 2.5€ **Diabolo** 3.90€
Menthe I Grenadine I Citron I Pêche I Orgeat
I Fraise

JUS DE FRUITS

Jus Bouteille (25cl) 3.90€
Orange I Abricot I Ananas I Pommes I Fraise
I Tomato

EAUX

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

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

11€

12€

49€

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

11€

SANS ALCOOL

Cocktail de Fruits
Virgin Mojito
Virgin Mojito Fraise
Virgin Pina Colada

8€

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 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

14€

NOS PLANCHES APERO

(2/3 PERSONNES)

LA PLANCHE APERO

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

14€

LA PLANCHE ITALIENNE

Burrata 120gr, jambon de pays, coppa, salami, parmesan

18€

LA PLANCHE DU PAYS

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

20€

LA PLANCHE DE LA MER

Saumon fumé, crevettes rose, langoustines, bulots

22€

NOS SALADES

Salade de Tricandilles Tricandilles, croûtons, ail, persil, salade verte	18€
Salade Cesar Poulet, parmesan, oeufs, croûtons, sauce cesar, salade verte	15€
Salade Landaise Gésiers confits, pignons, tomates, magrets fumés, salade verte	17€
Salade Bergère Chevre sur toast, huile d'olive, basilic, jambon de pays, salade verte	14€
Salade Montagnarde Reblochon chaud, jambon blanc, noix, salade verte	15€
Salade de L'Océan Thon, crevettes, chiffonade de saumon fumé, sauce blanche, salade verte	15€
Salade du Delice Foie gras poêlé, jambon de pays, magrets grillés, salade verte	19€
Salade du Chef Miette de morue, persillade, st-Jacques grillées, salade verte	19€
Salade Parmesane Jambon de pays, copeaux de parmesan, dès de chèvre, tomate, pesto, salade verte	15€
Salade Périgourdine Confit de canard, magrets fumés, gésiers confits, tomates, salade verte	19€
Salade Fermière Champignon de Paris frais, gésiers confits, foie gras mi-cuit maison, tomates, salade verte	18€
Salade Burratina Burratta 120gr, tomates, jambon de pays, pesto, salade verte	17€

MENU ENFANT (-10 ans)	11€
Steak haché tradition Frites, pasta bolognaise ou jambon blanc Frites / glace 1 boule au choix / Sirop ou Diabolo au choix	

NOS VIANDES

Bavette XXL coeur d'ail Env 300gr	25€
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	23€
Steak tartare de boeuf italien au couteau Huile d'olive, pesto, parmesan / Préparé par nos soins Env 300gr	23€
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'ail 160gr, 1/2 magret de canard, confit de canard, chorizo grillé, Frites	38€
Confits de canard	23€
Magret de canard ENTIER Env. 320gr	24€
Authentique Andouillettes AAAAA AAAAA ? Il s'agit d'un label de qualité délivré par l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	21,5€
Côte de veau grillée à la persillade Env 350gr	27€
Camembert tiède, charcuteries et frites Jambon de pays, coppa, salami, jambon blanc	20€

NOS BURGERS

Maxi BURGER MAISON Steak haché, tomate, oignons, sauce burger, salade	21€
Maxi BURGER MAISON LANDAIS Steak haché, foie gras de canard poêlé, tomate, oignons, salade	24€
Maxi BURGER MAISON BASQUE Steak haché, brebis basque, piquillos, sauce basque aux poivrons, sauce basque, salade	23€
Maxi BURGER MAISON SUÉDOIS Saumon Fumé, tomates, salade, oignons, ciboulette, Sauce Tartare	20€

NOS PRODUITS DE LA MER

Gratin de Noix de Saint-Jacques Fondue de poireaux, champignons de paris et pommes vapeur, crème, citron, gratiné <u>à la chapelure</u>	22€
Cassolette de morue sauce Saint-Jacques À la crème et pommes vapeur et citron	22,5€
Gambas à la plancha 6 pièces, et ses pommes de terre sautés à la persillade	23€
Poulpe Grillé sauce Vièrge Et ses pommes de terre sautées à la persillade	25€

NOS PASTAS

Lasagne La même recette depuis 1982 ... Boeuf, bolognaise (poivrons), jambon blanc, crème et emmental	18€
Pasta à la truffe d'été ♥ Crème et Basilic (suppl. Burratta +7€)	20€
Pasta aux noix de saint-jacques Crème citronnée	21€
Pasta Bolognaise	15€
Pasta Duo Terre Mer Noix de st-jacques, chorizo, foie gras poêlé, crème	22,5€
Pasta 4 Fromages Emmental, chèvre, roquefort, parmesan : à la crème	17€
Pasta Carbonara Façon Piccolo, Lardons, crème, champignon, jaune d'oeuf (suppl. Burratta +7€)	17€
Pasta aux fruits de mer Royale Moules, gambas, langoustines, crevettes roses, Noix de Saint Jacques, persillade, huile d'olive	22,8€



Pennes ?
ou
Spaghettis ?



LES VINS

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

ROUGES 75cl

AOC PESSAC LÉOGNAN

Chateau Coucheroy

2nd vin du Chateau Rochemorin I Martillac

36€ 37.5cl 20€

Chateau Coquillas

2nd vin du Chateau de France I Léognan

40€ 37.5cl 20.5€

Chateau L'Esprit de Chevalier

2nd vin Domaine de chevalier I Léognan

41€

Picque Caillou

I Mégnac

42€

L'Arrivet Haut-Brion

I Léognan

46€

Domaine de la solitude

I Martillac

48€

Le Petit Smith Haut Lafitte

2nd vin Chateau Smith Haut Lafitte I Martillac

52€

Chateau Carbonnieux

I Léognan

66€

Chateau Pape Clement

Grand cru Classé Bernard Magrez I 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 I Saint-Émilion

41€

Chateau Pipeau

I Saint Emilion

55€

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€

BLANCS 75cl

IGP CÔTES DE GASCogne

Domaine de UBY N°4

Vin Blanc doux Gros et Petit Manseng I Cazaubon

28€

AOC PESSAC LÉOGNAN

Chateau Coquillas

2nd vin du Chateau de France I Léognan

40€

Le Petit Chevalier

2nd vin Domaine de chevalier I Léognan

41€

Chateau Carbonnieux

I Léognan

66€

AOC GRAVES

Notre Graves du moment

32€

ROSÉS 75cl

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

VINS AU VERRE carafes et bouteilles...

ROUGES

	 12.5cl	 50cl	 1L	 75cl
Chateau Coucheroy I Pessac Léognan 2nd vin du Chateau Rochemorin I Martillac	7,80€			36€
Chateau Pipeau I 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 I DOC Amabile I 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 I Cazaubon	5,2€			28€
Moscato D’Asti <u>Blanc doux</u> Italien Pétillant I DOCG	5,2€			26€
Prosecco Extra Dry <u>Blanc sec</u> Italien Pétillant I DOC	5,2€			26€
Sainte-croix-du-Mont <u>Blanc Sucrée</u> Moelleux I AOP	6,1€			30€