

**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 scannant ce QR CODE



# APERO

## SODA & SIROPS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Coca-Cola</b> I <b>Coca-Cola Zéro</b> (33cl)          | 3.90€ |
| <b>Orangina</b> (25cl)                                   | 3.90€ |
| <b>Ice tea Pêche</b> (25cl)                              | 3.90€ |
| <b>Schweppes Tonic</b> (25cl) I <b>Agrumes</b> (50cl)    | 3.90€ |
| <b>Perrier</b> (33cl)                                    | 3.90€ |
| <b>Fanta Orange</b> (50cl)                               | 3.90€ |
| <b>Sirop à l'eau</b> 2.5€ <b>Diabolo</b> 3.90€           |       |
| Menthe I Grenadine I Citron I Pêche I Orgeat<br>I Fraise |       |

## JUS DE FRUITS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Jus Bouteille</b> (25cl)                 | 3.90€ |
| Orange I Abricot I Ananas I Pommes I Fraise |       |
| I Tomate                                    |       |

## EAUX

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| <b>Abatilles</b> I <b>1L</b> 4.10€ | <b>50cl</b> 2.8€ |
| Plate I Pétillante                 |                  |

# BIÈRES

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

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| <b>1664 (blonde)</b>         | 3.95€ | 7.80€ |
| <b>1664 (blanche)</b>        | 4.1€  | 8.1€  |
| <b>Bière du moment</b>       | 4.2€  | 8.4€  |
| <b>Guinness</b>              | x     | 8.9€  |
| <b>Desperados</b>            |       | 4.5€  |
| <b>1664 0% (sans alcool)</b> |       | 3.5€  |

Supplément Sirop Bière et Soda 1€

# WHISKY SUP

|   |
|---|
| <b>Glenfiddich</b> I single malt scotch |
| <b>Chivas Regal</b> I blended scotch    |
| <b>Knockando</b> I single malt scotch   |
| <b>Glenlivet</b> I single malt scotch   |
| <b>Cardhu</b> I single malt scotch      |
| <b>Nikka</b> I all malt Japanese        |
| <b>Jack Daniels N°7</b> I sour mash     |
| <b>Four Roses</b> I bourbon             |

13.3€

## APÉRITIFS

|                                     |
|-------------------------------------|
| <b>Kir</b> Cassis I Mûres I Pêche   |
| <b>Martini</b> Rouge I Blanc I Rosé |
| <b>Porto</b> Rouge I Blanc          |
| <b>Pineau</b> Rouge I Blanc         |
| <b>Suze</b>                         |

4.2€

|                                     |
|-------------------------------------|
| <b>Pastis</b> Ricard I 51 I Casanis |
| <b>Marsala</b> Amandes I Oeuf       |
| <b>Lillet</b> Rouge I Blanc I Rosé  |

4.8€

## CHAMPAGNE

|                     |
|---------------------|
| <b>La coupe</b>     |
| <b>Kir Royal</b>    |
| <b>La Bouteille</b> |

11€

12€

49€

## WHISKY

|                   |
|-------------------|
| <b>Cutty Sark</b> |
| <b>J&amp;B</b>    |

7.9€

# COCKTAILS

## AVEC ALCOOL

|                                |
|--------------------------------|
| <b>Mojito</b>                  |
| <b>Mojito Fraise</b>           |
| <b>Américano</b>               |
| <b>Ti'Punch</b>                |
| <b>Cocktail de Fruits Rhum</b> |

11€

## SANS ALCOOL

|                             |
|-----------------------------|
| <b>Cocktail de Fruits</b>   |
| <b>Virgin Mojito</b>        |
| <b>Virgin Mojito Fraise</b> |
| <b>Virgin Pina Colada</b>   |

8€

## 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

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

---

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

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Bavette XXL cœur d'aloïau</b>  | 25€   |
| Env 300gr   |       |
| <b>Entrecôte aux échalotes</b>  | 27€   |
| Env 400gr   |       |
| <b>Tournedos de boeuf (Rossini suppl. 9€)</b>   | 27€   |
| Env 300gr   |       |
| <b>Steak Tartare de boeuf au couteau</b>  | 23€   |
| Préparé par nos soins Env 300gr   |       |
| <b>Steak tartare de boeuf italien au couteau</b>  | 23€   |
| Huile d'olive, pesto, parmesan / Préparé par nos soins Env 300gr  |       |
| <b>Côte de boeuf de OUF XXXL</b>  | 46€   |
| <u>Pour 1 personne !</u> Env 800gr  |       |
| <b>La planche du BON-VIVANT</b>   | 38€   |
| <u>Pour 1 personne !</u>  |       |
| Assortiment 4 viandes : Bavette d'aloïau 160gr, 1/2 magret de canard, confit de canard, chorizo grillé, Frites    |       |
| <b>Confits de canard</b>  | 23€   |
| <b>Magret de canard ENTIER</b>  | 24€   |
| Env. 320gr  |       |
| <b>Authentique Andouillettes AAAA</b>   | 21,5€ |
| AAAAA ? Il s'agit d'un label de qualité délivré par l'Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique |       |
| <b>Côte de veau grillée à la persillade</b>   | 27€   |
| Env 350gr   |       |
| <b>Camembert tiède, charcuteries et frites</b>  | 20€   |
| Jambon de pays, coppa, salami, jambon blanc   |       |

## NOS BURGERS

---

|  |     |
|--|-----|
| <b>Maxi BURGER MAISON</b>  | 21€ |
| Steak haché, tomate, oignons, sauce burger, salade                                     |     |
| <b>Maxi BURGER MAISON LANDAIS</b>  | 24€ |
| Steak haché, foie gras de canard poêlé, tomate, oignons, salade                        |     |
| <b>Maxi BURGER MAISON BASQUE</b>   | 23€ |
| Steak haché, brebis basque, piquillos, sauce basque aux poivrons, sauce basque, salade |     |
| <b>Maxi BURGER MAISON SUÈDOIS</b>  | 20€ |
| Saumon fumé, tomates, salade, oignons, ciboulette, Sauce Tartare                       |     |

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

# NOS PRODUITS DE LA MER

---

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

# NOS PASTAS

---

|   |       |
|---|-------|
| <b>Lasagne</b>  | 18€   |
| La même recette depuis 1982 ... Boeuf, bolognaise (poivrons), jambon blanc, crème et emmental   |       |
| <b>Pasta à la truffe d'été</b> ❤  | 20€   |
| Crème et Basilic (suppl. Burrata +7€)   |       |
| <b>Pasta aux noix de saint-jacques</b>  | 21€   |
| Crème citronnée   |       |
| <b>Pasta Bolognaise</b>   | 15€   |
| <b>Pasta Duo Terre Mer</b>  | 22,5€ |
| Noix de st-jacques, chorizo, foie gras poêlé, crème   |       |
| <b>Pasta 4 Fromages</b>   | 17€   |
| Emmental, chèvre, roquefort, parmesan : à la crème  |       |
| <b>Pasta Carbonara</b>  | 17€   |
| Façon Piccolo, Lardons, crème, champignon, jaune d'oeuf (suppl. Burrata +7€)                    |       |
| <b>Pasta aux fruits de mer Royale</b>   | 22,8€ |
| 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

---

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

## VINS AU VERRE carafes et bouteilles...

---

### ROUGES

|  |  12.5cl |  50cl |  1L |  75cl |
|--|--|---|--|--|
| <b>Chateau Coucheroy</b>   Pessac Léognan<br>2nd vin du Chateau Rochemorin   Martillac | 7,80€  |   |  | 36€  |
| <b>Chateau Pipeau</b>   Saint-Émilion Grand cru  | 8,20€  |   |  | 55€  |
| <b>Bordeaux AOC</b>  | 4,9€   | 8,1€  | 14,5€  |  |
| <b>Graves AOC</b>  | 4,9€   | 8,1€  | 14,5€  |  |

### ROSÉS

|   |      |      |     |       |
|---|------|------|-----|-------|
| <b>Bordeaux Rosé AOC</b>                                    | 4,9€ | 8,1€ | 14€ |       |
| <b>Lambrusco Rosé</b>   DOC Amabile   Vin Italien Pétillant | 4,9€ | 18€  |     | 24,5€ |

### BLANCS

|  |      |      |     |     |
|--|------|------|-----|-----|
| <b>Sauvignon blanc</b>   | 4,9€ | 8,1€ | 14€ |     |
| <b>Domaine de UBY N°4</b> <u>Blanc doux</u> Gros et Petit Manseng   Cazaubon | 5,2€ |      |     | 28€ |
| <b>Moscato D'Asti</b> <u>Blanc doux</u> Italien Pétillant   DOCG             | 5,2€ |      |     | 26€ |
| <b>Prosecco Extra Dry</b> <u>Blanc sec</u> Italien Pétillant   DOC           | 5,2€ |      |     | 26€ |
| <b>Sainte-croix-du-Mont</b> <u>Blanc Sucrée</u> Moelleux   AOP               | 6,1€ |      |     | 30€ |