

# LES MENUS

## FORMULES LUNCH - les midis du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR	10,50
ENTRÉE + PLAT DU JOUR	13,50
PLAT DU JOUR + DESSERT	13,50
ENTRÉE + PLAT DU JOUR + DESSERT	15,90

## MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

SIROP À L'EAU

AU CHOIX :

- PÂTES BOLOGNAISE
- PÂTES CARBONARA
- PÂTES NAPOLITAINE
- STEAK HACHÉ + FRITES
- JAMBON + FRITES

GLACE



MENU

8,50



# LES ENTRÉES

## LES ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF

*citron, copeaux de parmesan*

7,50

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME

8,50

MOULES GRATINÉES AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL MAISON

*par 6*

6,50

*par 12*

11,50

ŒUF PIZZAÏOLO GRATINÉ AU FEU DE BOIS

*œuf, viande hachée, sauce tomate aromatisée, mozzarella gratinée*

6,50

# LES ENTRÉES

## LES SALADES

<b>SALADE VERTE</b>	3,00
<b>SALADE ROQUETTE ET SES COPEAUX DE PARMESAN</b>	4,50
<b>SALADE MIXTE</b> <i>mesclun, tomate, oignons rouges</i>	6,00
<b>SALADE ITALIENNE (uniquement l'été)</b> <i>mesclun, tomates, burratina (mozzarella crèmeuse), pesto, crème de balsamique</i>	9,00
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> <i>mesclun, toasts de chèvre chaud, lardons poêlés</i>	12,50
<b>SALADE CABÉCOU</b> <i>mesclun, jambon de parme, toasts de cabécou gratinés</i>	13,50
<b>SALADE CAPRÈSE</b> <i>mesclun, tomates, mozzarella, jambon de Parme, copeaux de parmigiano</i>	14,50
<b>* Les salades peuvent être servies sur une pâte à pizza croustillante</b>	2,00

## PIADINE FAÇON WRAPS

<b>PIADINE DU CHEF</b> <i>fine pâte à pizza roulée garnie de ricotta aux fines herbes fraîches, tomates confites, jambon de parme, roquette, crème balsamique</i>	12,50
<b>PIADINE NORVÉGIENNE</b> <i>fine pâte à pizza roulée garnie de ricotta aux fines herbes fraîches, saumon fumé, tomates confites, roquette</i>	14,50

# LES PLATS

## LES SPÉCIALITÉS DE L'ORIGAN

<b>AUBERGINE PARMIGIANA (et salade verte)</b> <i>aubergines, tomates, mozzarella, sauce tomate, avec ou sans jambon, parmesan gratiné, salade</i>	15,50
--	-------

## LE COIN DE LA MER Accompagnement au choix : frites maison, mesclun, légumes du jour, pâtes.


<b>GAMBAS FLAMBÉES À L'ARMAGNAC</b> <i>crème d'ail, parmesan</i>	16,50
<b>PARRILADA DE LA MER (3 poissons grillés)</b>	21,50

# LES PLATS

## LE COIN DU BOUCHER Accompagnement au choix : frites maison, mesclun, légumes du jour, pâtes.

<b>ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE</b>	16,50
<b>ESCALOPE DE VEAU FIRENZE</b> <i>jambon cru, crème, mozzarella gratinée</i>	17,50
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE</b> <i>environ 300/350 g</i>	19,50
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF EN SAUCE</b> <i>environ 300/350 g, sauce au poivre, gorgonzola ou échalotes</i>	21,50
<b>CUISSE DE CANARD ET MAGRET</b> <i>(selon arrivage)</i>	15,00
<b>MAGRET DE CANARD ENTIER GRILLÉ</b> <i>(selon arrivage)</i>	20,50
<b>PARILLADA DE LA TERRE</b> <i>(3 viandes grillées)</i>	21,50

## LES PÂTES (linguines ou penne)

<b>NAPOLITAINE</b> <i>tomate, basilic, aromates, parmesan</i>	7,50
<b>ARRABIATA (FORCE 1, 2 OU 3 AU CHOIX)</b>  <i>ail, piment, tomate, basilic, persil, parmesan</i>	9,50
<b>GEVONESE</b> <i>pesto, crème, parmesan</i>	10,50
<b>BOLOGNAISE</b> <i>sauce tomate, viande, aromates, parmesan</i>	10,50
<b>CARBONARA</b> <i>crème, lardons, œuf, parmesan</i>	10,50
<b>POULET</b> <i>crème, poulet, roquette, parmesan</i>	13,50
<b>SAUMON</b> <i>crème, citron, basilic, saumon fumé, sauce Napolitaine, parmesan</i>	12,50
<b>LASAGNE (et salade verte)</b> <i>sauce bolognaise, béchamel</i>	13,50

# LES PIZZAS

ø29

ø33

## BASE SAUCE TOMATE

### MARGARITA

*sauce tomate, mozzarella, olives*

8,70 11,40

### AÏDA

*sauce tomate, mozzarella, ail frais, olives*

9,20 11,90

### NAPOLITAINE

*sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives*

9,90 12,60

### REINE

*sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, olives*

9,90 12,60

### ROMAINE

*sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, olives*

9,20 11,90

### CALZONE EN CHAUSSON

*sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, œuf*

10,50 13,20

### ROYALE

*sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, œuf, olives*

10,50 13,20

### ARMÉNIENNE

*sauce tomate, mozzarella, viande hachée de bœuf, poivrons, oignons, olives*

10,70 13,40

### MEXICAINE

*sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons frais, oignons, olives*

10,70 13,40

### ORIENTALE

*sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons frais, oignons, olives*

10,70 13,40

### PAYSANNE

*sauce tomate, mozzarella, lardons, oignons, œuf, olives*

10,70 13,40

### CAPRINE

*sauce tomate, mozzarella, lardon, chèvre, olives*

11,20 13,90

### HAWAÏENNE

*sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas, olives*

11,20 13,90

### VÉGÉTARIENNE

*sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, champignons frais, poivrons frais, olives*

11,20 13,90

### 4 FROMAGES

*sauce tomate, mozzarella, chèvre, roquefort, parmesan, olives*

11,70 14,40

### KEBAB

*sauce tomate, mozzarella, lamelles de kebab, poivrons frais, oignons, olives*

11,70 14,40

# LES PIZZAS

ø29

ø33

## BASE SAUCE TOMATE (SUITE)

### PÊCHEUR

sauce tomate, mozzarella, cocktails de fruits de mer frais, persillade, olives

11,70 14,40

### PROVENÇALE

sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons, olives

12,20 14,9

### VÉSUV

sauce tomate, mozzarella, jambon cru, tomates fraîches, pesto, olives

12,20 14,9

### BASQUE

sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, jambon cru, fromage de brebis, confiture de cerises noires, olives

12,70 15,40

### ETNA

sauce tomate, crème, chorizo, merguez, poivrons frais, oignons, œuf, olives

12,70 15,40

### CARNIVORE

sauce tomate, mozzarella, lardons, chorizo, merguez, jambon blanc, olives

12,90 15,60

## BASE CRÈME FRAÎCHE

### ALSACIENNE

crème, mozzarella, lardons, oignons, olives

10,20 13,40

### SOUEST

crème, mozzarella, jambon cru, pruneaux, olives

10,70 13,40

### SAVOYARD

crème, mozzarella, jambon blanc, reblochon, olives

10,70 13,40

### FLAMBÉE

crème, mozzarella, lardons, oignons, œuf, olives

10,70 13,40

### ALPINE

crème, mozzarella, jambon cru, chèvre

11,20 13,90

### FORESTIÈRE

crème, mozzarella, lardons, champignons frais, oignons, olives

11,20 13,90

### CHÈVRE-MIEL

crème, mozzarella, lardons, chèvre, miel, olives

11,40 14,10

### FROMAGÈRE

crème, mozzarella, chèvre, roquefort, parmesan, olives

11,50 14,40

# LES PIZZAS

ø29

ø33

## BASE CRÈME FRAÎCHE (SUITE)

### NORDIC

*crème, mozzarella, saumon fumé, olives*

11,70 14,40

### EXOTIQUE

*crème, mozzarella, poulet, ananas, curry, olives*

11,70 14,40

### GORGONZ

*crème, mozzarella, gorgonzola, noix, miel, olives*

11,70 14,40

### PIZZAFLETTE

*crème, mozzarella, lardons, oignons, reblochon, pommes de terre, olives*

12,40 15,10

### INDIENNE

*crème, mozzarella, poulet, poivrons frais, oignons, olives*

12,40 15,10

### ALEX

*crème, pesto, jambon cru, tomates fraîches, mozzarella, olives*

12,40 15,10

## LE PIZZAÏOLO, C'EST VOUS !

### ORIGAN

*sauce tomate ou crème, mozzarella, 3 ingrédients au choix, roquette*

14,20 16,50

### DÉLICE

*pizza roulée servie avec une salade verte, sauce tomate ou crème, mozzarella, 3 ingrédients au choix*

14,20 13,90

# LES DESSERTS

## LES GLACES & SORBETS

### CRÈMES GLACÉES

*café / caramel fleur de sel / chocolat noir / fraise / menthe / rhum-raisins / vanille de Bourbon  
noix de coco*

### SORBETS PLEIN FRUIT

*citron vert / citron jeune / framboise / poire*

<b>COUPE 1 BOULE</b> <i>parfum au choix</i>	2,10
<b>COUPE 2 BOULES</b> <i>parfum au choix</i>	4,00
<b>COUPE 3 BOULES</b> <i>parfum au choix</i>	5,50
<b>SUPPLÉMENT</b> <i>chocolat, coulis ou chantilly</i>	0,80

## LES CAFÉS GOURMANDS

<b>CAFÉ VIENNOIS</b> <i>café chaud, cacao amer, chantilly</i>	4,00
<b>AFFOGATO</b> <i>boule de glace vanille, café chaud, chantilly</i>	5,00
<b>IRISH COFFEE</b> <i>café chaud, whisky, chantilly</i>	6,00
<b>ARM COFFEE</b> <i>café chaud, armagnac, chantilly</i>	6,00
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <i>café accompagné de ses 4/5 gourmandises maison</i>	6,50
<b>THÉ GOURMAND</b> <i>thé ou infusion, accompagné de ses 4/5 gourmandises maison</i>	7,50

## LES COUPES GLACÉES

<b>DAME BLANCHE</b> <i>3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly</i>	6,20
<b>CAFÉ ou CHOCOLAT ou CAMEL LIÉGEOIS</b> <i>3 boules café, chocolat ou caramel, sauce assortie, chantilly</i>	6,20
<b>BANANA SPLIT</b> <i>chocolat noir, fraise, vanille, banane fruit, sauce chocolat chaud, chantilly</i>	6,50

## LES COUPES ALCOOLISÉES

<b>COLONEL</b> <i>3 boules citron vert avec vodka</i>	6,80
<b>ICEBERG</b> <i>3 boules menthe avec Get 27, sauce chocolat chaud, chantilly</i>	6,80
<b>WILLIAMINE</b> <i>3 boules poire avec alcool de poire</i>	6,80

# LES DESSERTS

## LES PLAISIRS SUCRÉS

COUPE BANANE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD, CHANTILLY	4,40
CRÈME BRÛLÉE MAISON	4,50
TIRAMISU MAISON	5,00
COULANT AU CHOCOLAT	5,00
PROFITEROLES MAISON	7,00
PANACOTTA MAISON	4,50





# LES BOISSONS

## LES APÉRITIFS CLASSIQUES

RICARD, PASTIS 51	2 cl	2,50
KIR	10 cl	3,00
VIN CUIT	4 cl	3,40
WHISKY	4 cl	4,80
WHISKY COCA	4 cl	5,30
BIÈRE PRESSION HEINEKEN	50 cl	5,00
BIÈRE PRESSION AFFLIGEM	50 cl	6,00
DESPERADOS (bouteille)	33 cl	4,50
PELFORTH BRUNE (bouteille)	33 cl	4,50

## APÉRITIFS LOCAUX

LE POUSSE RAPIÈRE	12,5 cl	5,00
LE POUSSE RAPIÈRE EN CARAFE	1 L	24,00
FLOC DE GASCOGNE - ROUGE OU BLANC	verre	4,00

## LES DIGESTIFS

GIN, VODKA, MALIBU, GET 27, POIRE, COGNAC, MANZANAC	3 cl	4,50
---	------	------

## SPÉCIALITÉS & COCKTAILS

POUSSE RAPIÈRE	verre	4,90
SANGRIA	verre	4,50
	1/2 L	6,50
	1 L	12,00
COCKTAILS MAISON: TEQUILA SUNRISE, AMERICANO, GIN TONIC, MOJITO, APEROL SPRITZ	verre	5,90

«L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.»

# LES BOISSONS

## LES SOFTS

SIROP À L'EAU	25 cl	2,00
LIMONADE	25 cl	2,20
DIABOLO	25 cl	2,50
COCA-COLA, PERRIER, ORANGINA, ICE TEA, SCHWEPPES AGRUME	33 cl	3,00
JUS DE FRUITS (orange, ananas ou pomme)	25 cl	3,00
BIÈRE SANS ALCOOL	25 cl	3,20
EVIAN, BADOIT ou SAN-PELLEGRINO	50 cl	3,00
EVIAN, BADOIT ou SAN-PELLEGRINO	1L	4,20

## CAFÉS, THÉS, ...

CAFÉ		1,50
CAFÉ DOUBLE		2,80
NOISETTE		1,60
THÉ, INFUSION		2,00




# LES VINS

## VINS ROUGES

	35 cl	50 cl	75 cl
<b>DOMAINE DE PELLEHAUT - HARMONIE</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	17,00
<b>DOMAINE DE PELLEHAUT - LES MARCOTTES</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	16,00	21,00
<b>DOMAINE CHIROULET - TERROIR GASCON</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	14,00	-	19,00
<b>DOMAINE CHIROULET - GRANDE RÉSERVE</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	28,00
<b>DOMAINE DE MIRAIL - MIRLANDES</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	18,00
			
<b>DOMAINE GENSAC - PAS DE DEUX</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	24,00
<b>CHÂTEAU LAFFITTE TESTON - REFLET DU TERROIR</b> <i>AOP Madiran</i>	15,00	-	21,00
<b>PAUL JABOULET AINÉ - PARALLÈLE 45</b> <i>AOP Côtes du Rhône</i>	-	-	22,00
			
<b>LAMBRUSCO - SEC OU DOUX</b> <i>Vin Italien - DOP Lambrusco</i>	-	-	12,00
<b>POGGIO ANIMA - ASMADEUS NERO D'AVOLA</b> <i>Vin Italien - IGP Sicile</i>	-	-	21,00

## VINS BLANCS

	35 cl	50 cl	75 cl
<b>DOMAINE CHIROULET - TERRES BLANCHES</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	17,00
<b>DOMAINE DE MIRAIL - COLOMBARD</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	18,00
			
<b>DOMAINE GENSAC - PIAFFER</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	20,00
<b>DOMAINE CHIROULET - SOLEIL D'AUTOMNE</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	20,00
<b>CHÂTEAU DE MONLUC - GOUPIL</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	18,00

«L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.»

# LES VINS

## VINS ROSÉS

	35 cl	50 cl	75 cl
<b>DOMAINE DE PELLEHAUT - HARMONIE</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	16,00
<b>DOMAINE CHIROULET - LE TEMPS DES FLEURS</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	17,00
<b>CHÂTEAU DE MONLUC - GOUPIL</b> <i>IGP Côtes de Gascogne</i>	-	-	17,00
<b>DOMAINE LAFAGE - MIRAFLORES</b> <i>Côtes du Roussillon</i>	-	-	19,00
<b>LAMBRUSCO - SEC OU DOUX</b> <i>Vin Italien - DOP Lambrusco</i>	-	-	12,00

## LES BULLES

	la coupe	75 cl
<b>CHÂTEAU DE MONLUC - CHARDONNAY</b> <i>Méthode traditionnelle - Brut Blanc</i>		- 24,00
<b>CHÂTEAU DE MONLUC - TUILÉ</b> <i>Méthode traditionnelle - Brut Rosé</i>	4,00	24,00
<b>PROSECCO - MINOS</b> <i>Vin Italien - DOCG Prosecco</i>		- 24,00
<b>TAITTINGER - PRESTIGE</b> <i>AOP Champagne - Brut Blanc</i>		- 55,00

## NOS ARMAGNACS

<b>RYST DUPEYRON - HORS D'ÂGE</b> <i>Ténarèze</i>	3 cl	5,50
<b>COURREGEOT - 2008</b> <i>Ténarèze</i>	3 cl	5,50
<b>DOMAINE DE MIRAIL - VS</b> <i>Haut Armagnac</i>	3 cl	5,50
<b>DOMAINE TARIQUET - VSOP</b> <i>Bas Armagnac</i>	3 cl	5,50

«L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.»