

**NOS MENUS CHANGENT TOUS LES JOURS
RETROUVER LES AFFICHÉS SUR NOS ARDOISES EN SALLE.**

LE MIDI :

ENTRÉE + PLAT // ou // PLAT + DESSERT : 18€*

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 22€*

**MAIS ÉGALEMENT LE MENU DU BOUCHER
CÔTE DE BOEUF 500GR + VERRE DE VIN + DESSERT : 31.99€**

LE SOIR : MENU 32.90 ou 39.80

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Suite de la carte



*Hors samedi midi et jours fériés

RESTAURANT LE PICCOLO

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1982
BÈGLES



Bienvenue chez vous !

Ici, c'est avant tout une histoire de famille.

Depuis trois générations, le Piccolo fait partie de la vie du quartier, et on est toujours aussi heureux de vous y accueillir.

On aime les choses simples : une cuisine très généreuse, de bons produits, une bonne ambiance et surtout, le plaisir de passer un bon moment autour de la table.

Que vous veniez déjeuner, dîner, boire un verre, en famille ou entres amis on espère que vous vous sentirez ici un peu comme chez vous.

Nous proposons également la privatisation de notre restaurant pour vos événements privés ou professionnels : anniversaires, repas d'entreprise, baptêmes ou réunions de groupe.

Nous adaptons nos formules afin de vous offrir un moment sur mesure dans un cadre authentique.

Alors bienvenue au Piccolo, installez-vous, profitez... et réglez-vous !

Sébastien, Nelly & toute l'équipe du Piccolo

Bon appetit
Z

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.



SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM
RESTAURANT_LEPICCOLO

APERERO

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 (25cl) 3.90€
Sirop à l'eau 2.5€ **Diabolo** 3.00€
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)	4.2€	8.4€	
Bière du moment	4.2€	8.4€	
Guinness	x	8.9€	
Desperados			4.5€
1664 0% (sans alcool)			3.5€

Supplément Sirop ou Picon 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

9€

APÉRITIFS

Kir Cassis I Mûres I Pêche
Martini Rouge I Blanc I Rosé
Porto Rouge I Blanc
Pineau Rouge I Blanc 4.2€
Suze
Pastis Ricard I 51 I Casanis

Marsala Amandes I Oeuf
Lillet Rouge I Blanc I Rosé 4.8€
Sangria

CHAMPAGNE

La coupe 11€
Kir Royal Cassis I Mûres I Pêche 12€
La Bouteille 51€

WHISKY

Cutty Sark
J&B 7.9€

NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL

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

SANS ALCOOL

Cocktail de Fruits
Virgin Mojito 8€
Virgin Mojito Fraise
Virgin Pina Colada

Le BAR à SPRITZ 11€

Spritz Aperol
Spritz Saint-Germain (Hugo)
Spritz Campari
Limoncello Spritz
SARTI Spritz



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 saumon fumé et citron

15€

Pôelées de tricandilles grillées à la persillade

14€

NOS PLANCHES APERO

(2/3 PERSONNES)

LA PLANCHE APERO

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

17€

LA PLANCHE ITALIENNE

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

22€

LA PLANCHE DU PAYS

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

25€

NOS VIANDES

Bavette XXL coeur d'ail Env 380gr	25€
Entrecôte aux échalotes Env 480gr	27€
Tournedos de boeuf (Rossini suppl. 9€) Deux beaux Médallions de <u>Filet de Boeuf</u> / Env 300gr	28€
Steak Tartare de boeuf au couteau Préparé par nos soins / Env 320gr	23€
Steak tartare de boeuf italien au couteau Huile d'olive, pesto, parmesan et tomates confites / Préparé par nos soins Env 320gr	23€
Côte de boeuf de OUF XXXL (Rossini suppl. 9€) <u>Pour 1 personne !!</u> Env 800gr	48€
La planche du BON-VIVANT <u>Pour 1 personne !!</u> Assortiment 4 viandes : Bavette d'ail 160gr, 1/2 magret de canard, cuisse de confit de canard, chorizo grillé	39€
Confits de canard	24€
Magret de canard ENTIER Env. 320gr	25€
Authentique Andouillettes AAAAA (5A) AAAAA ? Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	21,5€
Camembert ENTIER tiède, charcuteries et frites Jambon de pays, coppa, salami, jambon blanc	20€

NOS BURGERS XXL

Nos pains à Burger sont livrés frais chaque matin par notre boulanger (Traces de sésame)

Maxi BURGER MAISON Double Steak haché, tomate, oignons, sauce burger, salade	21€
Maxi BURGER MAISON LANDAIS Double Steak haché, foie gras de canard poêlé, tomate, oignons, sauce burger, salade	25€
Maxi BURGER MAISON BASQUE Double Steak haché, brebis basque, piquillos, sauce basque aux poivrons, sauce basque, salade	24€
Maxi BURGER MAISON SUÉDOIS Saumon Fumé, tomates, salade, oignons, ciboulette, Sauce Tartare	21€

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

NOS PASTAS

Lasagne du Piccolo al forno (au four)

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

19€

Pasta à la truffe d'été ♥

Crème et une dose généreuse de truffes d'été (suppl. Burratta +7€)

22€

Pasta aux noix de saint-jacques Fraiches

Crème citronnée

23€

Pasta Bolognaise

Boeuf, bolognaise (poivrons)



Pennes ?

ou

Spaghettis ?

18€

Pasta Duo Terre Mer

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

24€

Pasta 4 Fromages

Emmental, chèvre, roquefort, parmesan : à la crème



17€

Pasta Carbonara

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

17,95€

Pasta Gabinou

Pesto verde, jambon de pays et pignons de pin (suppl. Burratta +7€)

18€

NOS PRODUITS DE LA MER

Gratin de Noix de Saint-Jacques

Fondue de poireaux, champignons de paris, noix de st-jacques fraîches et pommes vapeur, crème, citron, gratiné à la chapelure

22€

Cassiolette de morue sauce Saint-Jacques

À la crème et pommes vapeur et citron

25€

Poulpe Grillé Sauce Vierge

Grosse tentacule de poulpe et ses pommes de terre sautées à la persillade

26€

NOS SALADES

Salade de Tricandilles

Tricandilles, croûtons, ail, persil, salade verte

20.5€

Salade Cesar

Poulet, parmesan, oeufs, croûtons, sauce cesar, salade verte

17€

Salade Landaise

Gésiers confits, pignons, tomates, magrets fumés, salade verte

19€

Salade Bergère

Chevre sur toast, huile d'olive, basilic, jambon de pays, salade verte

16€

Salade de L'Océan

Thon, chiffonade de saumon fumé, crème citronnée, citron, salade verte

16€

Salade du Delice

Foie gras poêlé, jambon de pays, magrets grillés, salade verte

22€

Salade du Chef

Miette de morue, persillade, st-Jacques grillées, salade verte

22€

Salade Parmesane

Jambon de pays, copeaux de parmesan, dès de chèvre, tomate, pesto, salade verte

17€

Salade Périgourdine

Cuisse de Confit de canard entière, magrets fumés, gésiers confits, tomates, salade verte

21€

Salade Fermière

Champignons de Paris frais, gésiers confits, foie gras mi-cuit maison, tomates, salade verte

21€

Salade Burratina

Burratta 120gr, tomates, jambon de pays, pesto, salade verte

18.5€

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

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€

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 Émilion

55€

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 Coucheroy

2nd vin du Chateau Rochemorin I Martillac

36€

Chateau Coquillas

2nd vin du Chateau de France I Léognan

40€

Chateau Carbonnieux

I Léognan

66€

AOC GRAVES

Notre Graves du moment

32€



LE VIN DU MOIS

Voir ardoise 33€

LE VIN DE LA MAISON

LA CUVÉE DU PICCOLO

Partenariat unique avec le
Château Notre Père.

25€

Rouge Bordeaux supérieur
ou en **Bordeaux Rosé.**

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	27€
Rosé de provence AOC	28€ 37.5cl 14.50€
Lambrusco Rosé DOC Amabile I Vin Italien Pétillant	25€

VINS AU VERRE carafes et bouteilles...

	 12.5cl	 50cl	 1L	 75cl
ROUGES				
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€	14,5€	
Lambrusco Rosé I DOC Amabile I Vin Italien Pétillant	4.9€			25€
BLANCS				
Sauvignon blanc <u>Blanc sec</u>	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€

RESTAURANT LE PICCOLO

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1982
BÈGLES



Bienvenue chez vous !

Ici, c'est avant tout une histoire de famille.

Depuis trois générations, le Piccolo fait partie de la vie du quartier, et on est toujours aussi heureux de vous y accueillir.

On aime les choses simples : une cuisine très généreuse, de bons produits, une bonne ambiance et surtout, le plaisir de passer un bon moment autour de la table.

Que vous veniez déjeuner, dîner, boire un verre, en famille ou entres amis on espère que vous vous sentirez ici un peu comme chez vous.

Nous proposons également la privatisation de notre restaurant pour vos événements privés ou professionnels : anniversaires, repas d'entreprise, baptêmes ou réunions de groupe.

Nous adaptons nos formules afin de vous offrir un moment sur mesure dans un cadre authentique.

Alors bienvenue au Piccolo, installez-vous, profitez... et réglez-vous !

Sébastien, Nelly & toute l'équipe du Piccolo

Bon appetit

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.



SUIVEZ NOUS SUR INSTAGRAM
RESTAURANT_LEPICCOLO

APERERO

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 (25cl) 3.90€
Sirop à l'eau 2.5€ **Diabolo** 3.00€
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)	4.2€	8.4€	
Bière du moment	4.2€	8.4€	
Guinness	x	8.9€	
Desperados			4.5€
1664 0% (sans alcool)			3.5€

Supplément Sirop ou Picon 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

9€

APÉRITIFS

Kir Cassis I Mûres I Pêche
Martini Rouge I Blanc I Rosé
Porto Rouge I Blanc
Pineau Rouge I Blanc 4.2€
Suze
Pastis Ricard I 51 I Casanis

Marsala Amandes I Oeuf
Lillet Rouge I Blanc I Rosé 4.8€
Sangria

CHAMPAGNE

La coupe 11€
Kir Royal Cassis I Mûres I Pêche 12€
La Bouteille 51€

WHISKY

Cutty Sark
J&B 7.9€

NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL

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

SANS ALCOOL

Cocktail de Fruits
Virgin Mojito 8€
Virgin Mojito Fraise
Virgin Pina Colada

Le BAR à SPRITZ 11€

Spritz Aperol
Spritz Saint-Germain (Hugo)
Spritz Campari
Limoncello Spritz
SARTI Spritz



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 saumon fumé et citron

15€

Pôelées de tricandilles grillées à la persillade

14€

NOS PLANCHES APERO

(2/3 PERSONNES)

LA PLANCHE APERO

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

17€

LA PLANCHE ITALIENNE

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

22€

LA PLANCHE DU PAYS

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

25€

NOS VIANDES

Bavette XXL coeur d'ail Env 380gr	25€
Entrecôte aux échalotes Env 480gr	27€
Tournedos de boeuf (Rossini suppl. 9€) Deux beaux Médallions de <u>Filet de Boeuf</u> / Env 300gr	28€
Steak Tartare de boeuf au couteau Préparé par nos soins / Env 320gr	23€
Steak tartare de boeuf italien au couteau Huile d'olive, pesto, parmesan et tomates confites / Préparé par nos soins Env 320gr	23€
Côte de boeuf de OUF XXXL (Rossini suppl. 9€) <u>Pour 1 personne !!</u> Env 800gr	48€
La planche du BON-VIVANT <u>Pour 1 personne !!</u> Assortiment 4 viandes : Bavette d'ail 160gr, 1/2 magret de canard, cuisse de confit de canard, chorizo grillé	39€
Confits de canard	24€
Magret de canard ENTIER Env. 320gr	25€
Authentique Andouillettes AAAAA (5A) AAAAA ? Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique	21,5€
Camembert ENTIER tiède, charcuteries et frites Jambon de pays, coppa, salami, jambon blanc	20€

NOS BURGERS XXL

Nos pains à Burger sont livrés frais chaque matin par notre boulanger (Traces de sésame)

Maxi BURGER MAISON Double Steak haché, tomate, oignons, sauce burger, salade	21€
Maxi BURGER MAISON LANDAIS Double Steak haché, foie gras de canard poêlé, tomate, oignons, sauce burger, salade	25€
Maxi BURGER MAISON BASQUE Double Steak haché, brebis basque, piquillos, sauce basque aux poivrons, sauce basque, salade	24€
Maxi BURGER MAISON SUÉDOIS Saumon Fumé, tomates, salade, oignons, ciboulette, Sauce Tartare	21€

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

NOS PASTAS

Lasagne du Piccolo al forno (au four)

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

19€

Pasta à la truffe d'été ♥

Crème et une dose généreuse de truffes d'été (suppl. Burratta +7€)

22€

Pasta aux noix de saint-jacques Fraiches

Crème citronnée

23€

Pasta Bolognaise

Boeuf, bolognaise (poivrons)

18€

Pasta Duo Terre Mer

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

24€

Pasta 4 Fromages

Emmental, chèvre, roquefort, parmesan : à la crème

17€

Pasta Carbonara

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

17,95€

Pasta Gabinou

Pesto verde, jambon de pays et pignons de pin (suppl. Burratta +7€)

18€



Pennes ?

ou

Spaghettis ?



NOS PRODUITS DE LA MER

Gratin de Noix de Saint-Jacques

Fondue de poireaux, champignons de paris, noix de st-jacques fraîches et pommes vapeur, crème, citron, gratiné à la chapelure

22€

Cassiolette de morue sauce Saint-Jacques

À la crème et pommes vapeur et citron

25€

Poulpe Grillé Sauce Vierge

Grosse tentacule de poulpe et ses pommes de terre sautées à la persillade

26€

NOS SALADES

Salade de Tricandilles

Tricandilles, croûtons, ail, persil, salade verte

20.5€

Salade Cesar

Poulet, parmesan, oeufs, croûtons, sauce cesar, salade verte

17€

Salade Landaise

Gésiers confits, pignons, tomates, magrets fumés, salade verte

19€

Salade Bergère

Chevre sur toast, huile d'olive, basilic, jambon de pays, salade verte

16€

Salade de L'Océan

Thon, chiffonade de saumon fumé, crème citronnée, citron, salade verte

16€

Salade du Delice

Foie gras poêlé, jambon de pays, magrets grillés, salade verte

22€

Salade du Chef

Miette de morue, persillade, st-Jacques grillées, salade verte

22€

Salade Parmesane

Jambon de pays, copeaux de parmesan, dès de chèvre, tomate, pesto, salade verte

17€

Salade Périgourdine

Cuisse de Confit de canard entière, magrets fumés, gésiers confits, tomates, salade verte

21€

Salade Fermière

Champignons de Paris frais, gésiers confits, foie gras mi-cuit maison, tomates, salade verte

21€

Salade Burratina

Burratta 120gr, tomates, jambon de pays, pesto, salade verte

18.5€

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

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€

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€

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 Coucheroy

2nd vin du Chateau Rochemorin I Martillac

36€

Chateau Coquillas

2nd vin du Chateau de France I Léognan

40€

Chateau Carbonnieux

I Léognan

66€

AOC GRAVES

Notre Graves du moment

32€



LE VIN DU MOIS

Voir ardoise 33€

LE VIN DE LA MAISON

LA CUVÉE DU PICCOLO

Partenariat unique avec le
Château Notre Père.

25€

Rouge Bordeaux supérieur
ou en **Bordeaux Rosé.**

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	27€
Rosé de provence AOC	28€ 37.5cl 14.50€
Lambrusco Rosé DOC Amabile I Vin Italien Pétillant	25€

VINS AU VERRE carafes et bouteilles...

	 12.5cl	 50cl	 1L	 75cl
ROUGES				
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€	14,5€	
Lambrusco Rosé I DOC Amabile I Vin Italien Pétillant	4.9€			25€
BLANCS				
Sauvignon blanc <u>Blanc sec</u>	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€