



# ETCHE ONA

Pyla-sur-Mer

## ENTRÉES

Huîtres du Bassin d'Arcachon	
N°3 par 6 . . . . .	9 €
N°3 par 9 . . . . .	14 €
N°3 par 12 . . . . .	18 €
Salade de chèvre chaud au lard sur pain Poilâne . . . . .	11,50 €
Piquillos farçis à la morue et crémeux de tourteau . . . . .	11,50 €

Salade du Sud Ouest. . . . .	14 €
(gésiers, lardons, magret fumé, tomates, toast de boudin noir de Christian Parra)	
Tartitruffe sur pain Poilâne . . . . .	14 €
(mascarpone truffé, pancetta tome truffée, salade)	
Assiette Ibérique . . . . .	16 €
(jambon ibérique, piments gundillas)	

## PLATS

Axoa de veau maison riz paëlla . . . . .	19,50 €
Onglet de boeuf sauce gorgonzola, frites maison, salade . . .	21 €
Côtelettes d'agneau (Chuletas) marinées au romarin frites maison, salade . . . . .	19,50 €
Encornets persillade à la plancha, riz paëlla . . . . .	19,50 €
Boudin noir de Christian Parra, piperade, frites maison, salade	19 €
Camembert rôti . . . . .	19 €
(duo de jambon de Parme et jambon braisé, frites maison, salade)	
Assiette supplémentaire de frites maison . . . . .	4,50 €
Assiette supplémentaire de salade . . . . .	3,50 €

## MOULES FRITES MAISON (selon arrivage)

Moules au gorgonzola . . . . .	17,00 €
Moules à la basquaise . . . . .	16,50 €
Moules «Etche Ona» au crémeux de tourteau . . . . .	17,50 €

### MENU DU MIDI

- Entrée du jour **ou** Dessert du jour  
+ Plat du jour ou pizza Reine  
**13,00€**
- Entrée du jour + Plat du jour ou pizza Reine  
+ Dessert du jour  
**17,00€**

Uniquement le midi, du lundi au vendredi, sauf jours fériés

## MENU ENFANT 11,00€

1 grenadine **ou** 1 menthe à l'eau  
Steak haché **ou** nuggets de poulet | frites maison  
1 compote à boire **ou** 1 Kinder Bueno

## PIZZAS

<b>MARGHERITA</b> . . . . .	12,50 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic frais, origan.	
<b>REINE</b> . . . . .	14,50 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, origan, jambon braisé, champignons, olives noires.	
<b>NAPOLITAINE</b> . . . . .	14 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, origan, anchois, câpres, olives noires.	
<b>PARME</b> . . . . .	15,50 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, jambon de Parme, roquette, parmesan.	
<b>4 FROMAGES</b> . . . . .	15,50 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, talegio, origan.	
<b>VÉGÉTARIENNE</b> . . . . .	15,50 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, champignons, poivrons, roquette, origan, olives noires, câpres.	
<b>PIZZA CHORIZO</b> . . . . .	15,50 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, oignons, origan, poivrons, chorizo ibérique.	
<b>PIZZA BASQUE</b> . . . . .	15,50 €
Tomates, mozzarella, jambon de Bayonne, poivrons, oignons, fromage de brebis, piment d'espelette.	
<b>PIZZA ORIENTALE</b> . . . . .	16,50 €
Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives noires, œuf, chorizo.	
<b>PIZZA CHÈVRE MIEL</b> . . . . .	17 €
Crème fraîche, mozzarella, lardons, fromage de chèvre, roquette.	
<b>PIZZA PANCETTA</b> . . . . .	17 €
Base blanche, champignons, mozzarella, pancetta, roquette, huile de truffe.	
<b>PIZZA IBÉRIQUE</b> . . . . .	19 €
Tomate, jambon Ibérique, chorizo Ibérique, mozzarella, parmesan, roquette.	

Supplément garniture 1,50 €

## MENU 30,00€

### ENTRÉE au choix :

- 6 huîtres du Bassin d'Arcachon
- ou** Piquillos farçis à la morue et crémeux de tourteau
- ou** Salade de chèvre chaud sur pain Poilâne

### PLAT au choix (frites maison) :

- Boudin noir de Christian Parra | piperade
- ou** Axoa de veau maison riz paëlla
- ou** Moules au choix dans la carte selon arrivage.

### DESSERT :

Au choix dans la carte.

Supplément 3 euros : Irish coffee, coupe colonel, café ou thé gourmand Etche Ona

## DESSERTS

Fondant au chocolat et glace diamant . . . . .	8,50 €
Vanille, crème caramel au beurre salé, amandes pralinées.	
<b>Café ou Thé Gourmand Etche Ona.</b> . . . . .	<b>10 €</b>
Crème brûlée au vieux rhum . . . . .	9 €
Profiteroles maison au chocolat chaud , glace diamant. . . . .	7,50 €
Fromage de brebis, confiture de cerises noires . . . . .	8 €

## POUSSE-CAFÉ

Irish coffee . . . . .	10 €
Café gascon (Armagnac) . . . . .	10 €
Jamaican coffee (Rhum blanc) . . . . .	10 €
French coffee (Cognac) . . . . .	10 €

## GLACES artisanales

<b>Coupe de glace :</b>	<b>Parfums :</b>	
1 boule.....	3,50 €	- Diamant (vanille, crème caramel au, - Café - Tiramisu - Chocolat noisette - Cocktail des îles - Citron vert)
2 boules....	5,50 €	- Diamant (vanille, crème caramel au, - Café - Tiramisu - Chocolat noisette - Cocktail des îles - Citron vert)
3 boules....	7,50 €	- Diamant (vanille, crème caramel au, - Café - Tiramisu - Chocolat noisette - Cocktail des îles - Citron vert)
Chocolat liégeois . . . . .	7,50 €	
Glace chocolat noisette, sauce chocolat chaud, crème chantilly.		
Dame blanche . . . . .	7,50 €	
Glace diamant, sauce chocolat chaud, crème chantilly.		
Café liégeois . . . . .	7,50 €	
Glace café, sauce café, crème chantilly.		
Coupe colonel . . . . .	9,50 €	
Glace citron vert et vodka.		
Coupe Etche Ona . . . . .	8,00 €	
Glace Tiramisu, crème caramel au beurre salé, crème chantilly.		

## CARTE DES VINS

### ROUGES

	Verre (15cl)	Bouteille (75cl)
Vin de Corbières - A.O.P . . . . .	4,50 €	
Château LA LOUBIÈRE - Bordeaux contrôlée . . . . .	5,00 €	22 €
Château CHANTE L'OISEAU - Graves . . . . .	5,50 €	Fillette (50 cl) 20 €
Réserve FAMILLE PERRIN Côtes du Rhône AOC . . . . .	5,50 €	25, 50 €
DOMAINE DES ROCHES NEUVES Saumur Champigny . . . . .	5,50 €	26 €
JASCI MONTEPULCIANO Italie . . . . .	6 €	25 €
Château TOUR LÉOGNAN - Pessac Léognan A.O.C., 2° vin Château CARBONNIEUX . . . . .	7 50 €	35 €
Château COQUILLAS - Pessac Léognan A.O.C. . . . .		Bouteille (50 cl) 24 €
Château DE LIONNE - Graves A.O.C . . . . .		26 €
Château L'ETAMPE - Saint Emilion grand Cru. . . . .		38 €
Château HAUT GADET - Haut Médoc . . . . .		28 €
DOMAINE DE LA SOLITUDE - Graves Pessac Léognan A.O.C . . . . .		38 €
Château de ROUILLAC - Graves Pessac Léognan A.O.C . . . . .		42 €
Château MAUCAILLOU - Moulis A.O.C . . . . .		50 €
LAMBRUSCO Rouge ou rosé . . . . .		19 €

### ROSÉS

Gris Blanc - Pays d'Oc . . . . .	4,50 €	22 €
Domaine de Grandpré Côtes de Provence A.O.C . . . . .	6 €	(37,5cl) 21 €
Casa Rosa (vin Corse) . . . . .		20 €

### BLANCS

Château HAUT D'ARZAC - Entre-Deux-Mers . . . . .	4,50 €	(37,5cl) 17 €	20 €
TARIQUET Classic (sec) Côtes de Gascogne . . . . .	5 €		20 €
TARIQUET Premières grives (moelleux) Côtes de Gascogne . . . . .	6 €		24 €
Buxy Montagny 1er cru Les Chariots (Chardonnay) . . . . .	7 €		26 €
Château TOUR LÉOGNAN - Pessac Léognan A.O.C., 2° vin Château CARBONNIEUX . . . . .	7,50 €		35 €

**VIN EN PICHET** Blanc Rouge, Rosé . . . . . (1/4) 7 € . . . . . (1/2) 12,50 €

### CHAMPAGNES

Champagne Brut coupe . . . . . (la coupe)	10 €
Champagne Brut Dangin . . . . .	65 €
Champagne Brut Laurent Perrier . . . . .	80 €