



ETCHE ONA

Pyla-sur-Mer

ENTRÉES

Huîtres du Bassin d'Arcachon	
N°4 par 6	9 €
N°4 par 9	14 €
N°4 par 12.	18 €
Assiette de melon, jambon cru	11 €
Salade de chèvre chaud au lard sur pain Poilâne.	12 €
Assiette d'antipasti/charcuterie ibérique.	16 €
pour 2 personnes	
Salade vegan :	
(salade, tomates, poivrons, haricots verts, olives noires, champignons)	12 €
Salade Etche Ona :	
(salade, tomates, poivrons confits, jambon de Bayonne, copeaux de fromage de brebis)	13,50 €

PLATS

Tartare de bœuf au couteau préparé à l'italienne, frites maison, câpres, basilic, parmesan, huile d'olive, échalotes, poivrons.	19,50 €
Côtelettes d'agneau marinées au romarin, frites maison, salade	21 €
Boudin noir de Christian Parra, piperade, frites maison . . .	19 €
Burger classic, viande de boeuf, frites maison	16 €
(supplément foie gras frais 6 €)	
Burger du sud-ouest, magret de canard haché, frites maison	17 €
(supplément foie gras frais 6 €)	
Encornets persillade à la plancha, riz paëlla	19,50 €
Tartare de dorade sauvage à la coriandre fraîche, frites maison, .	
salade	21 €
Filet de bar à la basquaise, piperade, riz paella.	21 €

MOULES FRITES MAISON (selon arrivage)

Moules au gorgonzola	17,50 €
Moules à la basquaise	17,00 €
Moules «Etche Ona» au crémeux de tourteau	18,00 €

MENU DU MIDI

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

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

MENU 30,00€

ENTRÉE au choix :

- 6 huîtres du Bassin d'Arcachon
- ou** Assiette melon, jambon cru
- ou** Salade Etche Ona (salade, poivrons confits, jambon de Bayonne, copeaux de fromage de brebis, tomates).

PLAT au choix (frites maison) :

- Boudin noir de Christian Parra | piperade
- ou** Tartare de boeuf au couteau préparé à l'italienne (câpres, huile d'olive, échalotes, poivrons, vinaigre balsamique et copeaux de parmesan)
- ou** Moules au choix dans la carte.

DESSERT :

Au choix dans la carte.

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

PIZZAS

MARGHERITA	13,00 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic frais, origan.	
REINE	15,00 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, origan, jambon braisé, champignons, olives noires.	
NAPOLITAINE	14,50 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, origan, anchois, câpres, olives noires.	
PARME	16,00 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, jambon de Parme, roquette, parmesan.	
4 FROMAGES	16,00 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, fromage de chèvre, origan.	
VÉGÉTARIENNE	16,00 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, champignons, poivrons, roquette, origan, olives noires, câpres.	
PIZZA CHORIZO	16,00 €
Tomate, mozzarella, huile d'olive, oignons, origan, poivrons, chorizo ibérique.	
PIZZA BASQUE	16,00 €
Tomates, mozzarelle, jambon de Bayonne, poivrons, oignons, fromage de brebis, piment d'espelette.	
PIZZA ORIENTALE	17,00 €
Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives noires, œuf, chorizo.	
PIZZA CHÈVRE MIEL	17,50 €
Crème fraîche, mozzarella, lardons, fromage de chèvre, roquette.	
PIZZA PANCETTA	17,50 €
Base blanche, champignons, mozzarella, pancetta, roquette, huile de truffe.	
PIZZA IBÉRIQUE	19,50 €
Tomate, jambon Ibérique, chorizo Ibérique, mozzarella, parmesan, roquette.	

Supplément garniture 1,50 €

MENU ENFANT 10,00€

Steak haché **ou** nuggets de poulet | frites maison
1 compote à boire **ou** 1 Kinder Bueno

DESSERTS

Fondant au chocolat et glace diamant	8,50 €
Vanille, crème caramel au beurre salé, amandes pralinées.	
Café ou Thé Gourmand Etche Ona.	10 €
Crème brûlée au vieux rhum	9 €
Clafoutis maison aux fruits frais	8,50 €
Coupe de fruits rouges, sorbet citron vert	9,50 €
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

Coupe de glace :	Parfums :	
1 boule.....	3,50 €	- Diamant (vanille, crème caramel au, - Café - Tiramisu - Chocolat noisette - Cocktail des îles
2 boules....	5,50 €	- Diamant (vanille, crème caramel au, - Café - Tiramisu - Chocolat noisette - Cocktail des îles
3 boules....	7,50 €	- Diamant (vanille, crème caramel au, - Café - Tiramisu - Chocolat noisette - Cocktail des îles
- Diamant (vanille, crème caramel au, - Café - Tiramisu - Chocolat noisette - Cocktail des îles		
- Framboise		
- Citron vert		
Chocolat liégeois	7,50 €	
Glace chocolat noisette, sauce chocolat, crème chantilly.		
Dame blanche	7,50 €	
Glace diamant, sauce chocolat, 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 Cocktail des Iles, fruits exotiques, coulis de de fruit rouge 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 d'ARSAC - Margaux Appellation Margaux contrôlée		45 €
Château MAUCAILLOU - Moulis A.O.C		50 €
LAMBRUSCO Rouge ou rosé		19 €

ROSÉS

Le Loup de la Loubière - Bordeaux	19,50 €		
Gris Blanc - Pays d'Oc	4,50 €	22 €	
Château La Valetanne - Côtes de Provence	6,00 €	Bouteille (50 cl) 22 €	27 €
Casa Rosa (vin Corse)			20 €

BLANCS

Le Loup de la Loubière - Bordeaux	19,50 €		
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 Danguin	65 €
Champagne Brut Laurent Perrier	80 €