



# ETCHE ONA

Pyla-sur-Mer

## POUR L'APERO

Assiette de jambon Ibérique pour 2 personnes . . . . . 14 €

## ENTRÉES

Huîtres du Bassin d'Arcachon

N°3 par 6 . . . . . 10 €  
N°3 par 9 . . . . . 15 €  
N°3 par 12. . . . . 20 €

Tartare de bonite sauvage sauce vierge . . . . . 14 €

Salade de chèvre chaud au lard sur pain de campagne . . 13,50 €

Salade italienne :

(mozzarella Di Buffala, tomates, Jambon de Parme, huile d'olive et basilic) . . . . . 13,50 €

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 €

Onglet de bœuf échalottes confites, frites maison . . . . . 21 €

Boudin noir de Christian Parra, piperade, frites maison . . . 19 €

Burger classic, viande de boeuf, frites maison . . . . . 17 €

Burger de l'océan au thon, frites maison . . . . . 18 €

Encornets persillade à la plancha, riz paëlla . . . . . 21 €

Gambas persillade à la plancha, riz paëlla . . . . . 21 €

Merlu crumble de chorizo et parmesan, piperade, riz paëlla . 21 €

Supplément frites maison ou salade . . . . . 5 €

## 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 €

## FORMULE DU MIDI

Entrée du jour ou Dessert du jour

+ Plat du jour ou pizza reine

14,00€

Entrée du jour + Plat du jour ou pizza reine

+ Dessert du jour

18,00€

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

## 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, mozzarella, 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 €

Base blanche, 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 Macadamia . . . . .	8,50 €
Café ou Thé Gourmand Etche Ona . . . . .	10 €
Crème brûlée à la pistache . . . . .	9 €
Tartelette coco et sorbet des tropiques . . . . .	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 €	- Macadamia beurre salé	- Café
2 boules....5,50 €	- Framboise	- Tiramisu
3 boules....7,50 €	- Citron vert	- Chocolat noisette
	- Sorbet des tropiques	
Chocolat liégeois . . . . .	7,50 €	
Glace chocolat noisette, sauce chocolat, crème chantilly.		
Dame blanche . . . . .	7,50 €	
Glace macadamia, 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 €	
Sorbet des tropiques, 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 €
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

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 €
Le Carrousel Côtes de Provence BIO . . . . .			30 €
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 €