

Les classiques

12 euros

La margherita

Sauce tomate, fromage rapé

Allergènes: gluten, lait

Vin suggéré: UBY cotes de gascogne IGP "tortue" (rouge)

La romaine

Sauce tomate, jambon blanc supérieur, fromage rapé.

allergènes: gluten, lait.

vin suggéré: UBY cotes de gascogne IGP "Tortue" (rouge).

La reine

Sauce tomate, fromage rapé, jambon blanc supérieur, champignons de paris frais, mozzarella, origan.

allergènes: gluten, lait.

Vin suggéré: UBY cotes de gascogne IGP "tortue" (rouge)

Les originales

14 euros

La taj mahal

crème de coco au curry, fromage rapé, poulet, oignons rouge

Allergènes: gluten, lait, moutarde

Vin suggéré: Domaine Capdeville Jurancon "Vent sud" (blanc moelleux)

La cannibale

Sauce tomate ou crème fraîche, fromage rapé, viande hachée, merguez, oeuf, champignons de Paris frais

Allergènes: gluten, lait

vin suggéré : Château du cèdre Cahors Malbec "cedrus" (rouge)

La chorizo

crème de pesto de poivrons, fromage rapé, chorizo à griller, roquefort AOP, oignons rouges

Allergènes: gluten, lait

vin suggéré: Château du cèdre Cahors Malbec "cedrus" (rouge)

Les gourmandes

15,50 euros

La mortiflette

Pommes de terre, fromage râpé, crème fraîche, saucisse de morteaux IGP, Morbier 60J d'affinage, oignons rouge

Allergenes: gluten, lait

Vin suggéré: UBY côtes de gascogne IGP "tortue" (rouge)

La raclette

Pommes de terre, fromage râpé, crème fraîche, fromage à raclette, coppa, jambon sec italien, cornichon

Allergenes: gluten, lait

Vin suggéré: UBY Colombard-sauvignon "tortue" (blanc sec et fruité)

La magret /roquefort

fromage râpé, crème fraîche, roquefort AOP, magret de canard, poires

Allergenes: gluten, lait

Vin suggéré: UBY côte de gascogne IGP "tortue" (rouge)

Les creatives

17 euros

La rossini

crème de cèpes, fromage rapé, magret de canard, foie gras, confit d'oignons

Allergenes: gluten, lait, fruits à coque

Vin suggéré: Château du Cèdre Cahors Malbec "cedrus" (rouge)

La cabécou miel

fromage rapé, crème fraîche, cabécou du périgord, jambon sec italien, mesclun, miel, noix

Allergenes: gluten, lait, fruits à coque

Vin suggéré: Domaine de Capdeville Jurançon "vent sud" (blanc moelleux)

La gastronome

fromage râpé, crème fraîche, brie de Meaux, jambon sec italien, mesclun, crème de balsamic

Allergene: gluten, lait

Vin suggere: Domaine Capdeville Jurançon "vent sud" (blanc moelleux)

Les creatives

17 euros

La poireaux et mers

fromage râpé, crème de moutarde à l'ancienne, saumon frais, poireaux, jus de citron

Allergene: gluten, lait, moutarde

vin suggéré: UBY Colombar Sauvignon "Tortue" (blanc sec et fruité)

La Truffina

mascarpone truffée, fromage râpé, jambon blanc truffé, burrata, creme balsamique truffé

allergenes: gluten, lait

Vin suggéré: Domaine Capdeville Jurançon "vent sud" (blanc moelleux)

