

Les classiques 33 cm 12 euros

Margherita

Sauce tomate, mozzarella fraîche, basilic frais

Allergènes : gluten, lait

Vin suggéré : UBY – Côtes-de-Gascogne I.G.P. "Tortue"

Romaine

Sauce tomate, jambon blanc supérieur, mozzarella, basilic frais

Allergènes : gluten, lait

Vin suggéré : UBY – Côtes-de-Gascogne I.G.P. "Tortue"

Reine

Sauce tomate, fromage râpé, jambon blanc, champignons de Paris frais,
mozzarella, origan

Allergènes : gluten, lait

Vin suggéré : UBY – Côtes-de-Gascogne I.G.P. "Tortue"

Les originales 33 cm

14 euros

Taj Mahal

Crème de coco au curry, fromage râpé, poulet , oignons rouges

Allergènes : gluten, lait, moutarde

Vin suggéré : Domaine Capdeville – Jurançon “Vent Sud”

Cannibale

Sauce tomate ou crème fraîche, fromage râpé, viande hachée, merguez, œuf, champignons de Paris frais

Allergènes : gluten, lait, oeuf

Vin suggéré : Château du Cèdre – Cahors Malbec “Cedrus”

Chorizo

Crème de pesto de poivron, fromage râpé, chorizo à griller, poivrons marinés

Allergènes : gluten, lait

Vin suggéré : Château du Cèdre – Cahors Malbec “Cedrus”

Les gourmandes 33 cm

15.50 euros

Tartiflette

Crème fraîche, pommes de terre, fromage râpé, saucisse de montbéliard, reblochon fermier AOP, oignons rouge

Allergènes : gluten, lait

Vin suggéré : UBY – Côtes-de-Gascogne I.G.P. "Tortue"

Raclette

Crème fraîche, pommes de terre, fromage râpé, fromage à raclette, coppa, jambon sec italien, cornichons

Allergènes : gluten, lait, Anhydride sulfureux et sulfites

Vin suggéré : UBY – Colombard-Sauvignon "Tortue"

Magret Foie Gras

Sauce tomate ou crème fraîche, fromage râpé, magret de canard, foie gras, persillade

Allergènes : gluten, lait

Vin suggéré : Château du Cèdre – Cahors Malbec "Cedrus"

Les créatives 33 cm

17 euros

Cabécou Miel

Crème fraîche, fromage râpé, cabécou du Périgord, Jambon sec italien, miel, noix, mesclun

Allergènes : gluten, lait, fruits à coque

Vin suggéré : Domaine Capdeville – Jurançon “Vent Sud”

Gastronome

Crème fraîche, fromage râpé, brie de Meaux, jambon sec italien, mesclun, tomate cerise, crème de balsamique

Allergènes : gluten, lait

Vin suggéré : Domaine Capdeville – Jurançon “Vent Sud”

L'Asperge / Saumon

Crème d'asperges, fromage râpé, asperges vertes, saumon frais, ciboulette fraîche

Allergènes : gluten, lait, poisson

Vin suggéré : UBY – Colombard-Sauvignon “Tortue”

Les créatives (suite) 33 cm 17 euros

La Burrata

Sauce tomate, fromage râpé, trio de tomates cerises, burrata, pesto

Allergènes : gluten, lait, fruits à coque

Vin suggéré : Domaine Capdeville – Jurançon “Vent Sud”

Grecque

Sauce tomate, fromage râpé, aubergines, viande hachée, féta

Allergènes : gluten, lait

Vin suggéré : UBY – Côtes-de-Gascogne I.G.P. “Tortue”