

nos apéros sympas

SANGRIA rouge ou blanche	verre ou pichet de 1L	2.5 ou 15
SPRITZ apérol		6
JACQUELINE	Vin blanc, grenadine, limonade	3.5
MOJITO	rhum Havana 3 ans, menthe, perrier, citron vert	8
MOJITO FRAISE		8.5
	Rhum Havana 3 ans, perrier, citron vert, menthe, pulpe de fraise	
DESPERITO		9.5
	Rhum Havana 3 ans, menthe, citron vert, sucre, 1 Despé à l'envers	
OUILLE-OUILLE-OUILLE		7
	Rhum, curaçao, jus d'orange, jus ananas, liqueur de banane	
COSMOPOLITAN		7
	Vodka, jus de cramberry, cointreau, jus de citron	
CAÏPIRINHA	Cachaça sucre, citron vert	6
TI-PUNCH	Rhum Havana, sirop de canne, citron vert	5.5
MARGARITA	Tequila, cointreau, citron vert	7
PINA COLADA	Rhum Havana 3 ans, ananas, crème coco	7
PUNCH	Rhum, cocktail de jus de fruits	6
KIR ROYAL	Bulles, liqueur au choix : pêche, cassis, griottes	5
KIR	Vin blanc, liqueur au choix : pêche, cassis, griottes	4
JACK LYNCHBURG LEMONADE		7
	Wisky Jack Daniels, cointreau, jus de citron, limonade	
SEX ON THE BEACH		7
	Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, pêche	
CUBA LIBRE	Rhum Havana, coca, jus de citron vert	5.5
COCKTAIL du moment	voir ardoise au bar	

mon petit apéro

SANGRIA rouge ou blanche 2.5 ou 15
verre ou pichet de 1L

JACQUELINE Vin blanc, grenadine, limonade 3.5

KIR ROYAL 5
Bulles, liqueur au choix : pêche, cassis, griottes

KIR 4
Vin blanc, liqueur au choix : pêche, cassis, griottes

nos bières à la **PRESSION** :

AUBRAC 25cl 3.5
Bière Blonde artisanale aveyronnaise 50 cl 6.5
1.5L 17.5

BIERE DE PRINTEMPS 25cl 5
Bière bio blonde, artisanale Aveyronnaise 50 cl 9
1.5L 26

à la **BOUTEILLE** :

DESPERADOS Bière à la Téquila 4.5

CUBANISTO Bière au Rhum 5

AUBRAC Blanche ou Ambrée 5
Bière artisanale, origine Aveyron

SABETZ QUE LEU 5.5
Bière blonde artisanale, forte teneur en alcool, origine aveyron

nos apéros pour trinquer

PORTO ou MARTINI blanc, rosé, rouge	3.5
RICARD	3.5
BAILEYS	4
WHISKY Balantines	4.5
WHISKY Jack Daniels	5.5
WHISKY Japonais Nikka 2cl	6.5
WHISKY Vilanova Berbie Tarn, 2cl	8.5
BOURBON WHISKY Marker's Mark	8
RHUM Havana Especial ambré	5.5
RHUM Havana 3 ans + Soda	5.5
RHUM Diplomatico Vénézuéla, Réserve Exclusive	7.5
RHUM Zacapa Guatemala, 23 ans d'âge, 2cl	7
RHUM Don Papa Philippines	7
VODKA + Soda ou Jus	5.5
VODKA Grey Goose France, 2cl	7.5
GIN Tonic	5.5
GIN Generous France	5.5
ARMAGNAC Domaine de Mastric, Gers, 2cl	8
GET 27 ou GET 31 supp perrier +1e	5
MALIBU + Jus de fruits	5.5
PATXARAN Liqueur Basque à la prunelle et anis	4
IZARRA Liqueur Basque composée de plantes	4.5

nos boissons sans alcool

COCKTAIL Soft du moment consultez l'ardoise au bar

MOJITO Virgin 4.5

menthe fraîche, perrier, sucre de canne

PIC FIZZ 4.5

jus de pomme, sirop framboise, schewppes agrumes, bonbons

PINA COLADA Virgin 4.5

lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne

ARLEQUIN 4.5

Sirop pamplemousse, jus ananas et d'orange, perrier, citron

LIMONADE artisanale Aveyronnaise 3.5

sans conservateur, sans colorant :NATURE, MYRTILLE ou FIGUE

JUS DE FRUITS bio Aveyronnais 3.8

Pomme, Raisin, Orange, Ananas, Multifruits, Citronnade, Tomates, Mandarine, ou Abricot

SCHWEPPEs agrumes 3

DIABOLO à la limonade artisanale Aveyronnaise 4

PECHE, GRENADINE, CITRON, PAMPLEMOUSSE, MENTHE, FRAISE

COCA ou COCA Zéro ou COCA LIGHT 3.5

ICE TEA, ORANGINA 3.5

PERRIER 3.5

Supplément 0.5 pour citron tranche ou sirop

SIROP à L'EAU 2

PECHE, GRENADINE, CITRON, PAMPLEMOUSSE, MENTHE, FRAISE

SAN PELLEGRINO ou VITTEL 5

bouteille d'1 litre

nos bières

LE PIC

pour mousser

à la **PRESSION** :

AUBRAC	25cl	3.5
Bière Blonde Artisanale Aveyronnaise	50 cl	6.5
	1.5L	17.5

BIERE DE PRINTEMPS	25cl	5
Bière bio blonde, artisanale Aveyronnaise	50 cl	9
	1.5L	26

à la **BOUTEILLE** :

DESPERADOS	4.5
Bière à la Téquila	

CUBANISTO	5
Bière au Rhum	

AUBRAC Blanche ou Ambrée	6
Bière artisanale, origine Aveyron	

SABETZ QUE LEU	6
Bière blonde artisanale, forte teneur en alcool, origine aveyron	

nos vins

LE PIC

rouges

LES RIEUX	Btle	48
Vicomté d'Aumelas -languedoc roussillon- fin et élégant, syrah		
LE P'TIT CUNAC	Verre	3.30
Côte du Tarn	Btle	15
Léger et fruité, médaillé d'or des vins du sud ouest		
MIGNABERRY	Verre	6.20
Irouleguy	Btle	26
Médaille d'or salon agriculture 2018, le vin Basque par excellence !		
DOMAINE DE RIBONNET	Verre	4.60
Comté Tolosan	Btle	21
Un vin Bio, 100% Syrah -Beaumont/ lèze (31)-		
ALDHARA	Verre	5.20
Somontano	Btle	23
un vin rond aux saveurs typiquement ibériques		
Comme Un Dimanche Sous un cerisier	Verre	4.7
Marcillac	Btle	21
Vin Aveyronnais, léger, aux notes de fruits rouges et de poivre noir-Agriculture raisonnée-		

nos vins blancs

LE PIC

et rosés

ROSES:

ROSEE D'ETE Btle 18
Côte du Languedoc
arômes de fruits à chair blanches, notes florales Verre 4

IRRESISTIBLE Btle 35
Côte de Provence, Domain de LA CROIX
un des rares cru classé en rosé...a découvrir ! Verre 7.5

BLANCS:

DOMAINE DE RIBONNET Btle 21
Comté Tolosan
Un vin blanc sec Bio, 100% sauvignon, Beaumont sur lèze (31) Verre 4.60

UNIQUE Btle 26.5
IGP Comté Tolosan
vin blanc sec, fruité, fin...
vinifié avec un vieux cépage oublié de l'appellation Jurançon:le Camaralet Verre 5.9

DOMAINE DE BELLEGARDE Btle 27
Jurançon
Un vin moelleux et enveloppant... Verre 6.15

BULLES:

CHAMPAGNE Btle 55
BLANC

nos TAPAS

LE PIC

a picorer

PATATAS Bravas et sa sauce tomates maison	4.5
Beignets de CALAMARS et aioli maison	5
JAMBON SERRANO grande Réserve, min. 18mois	5
CHIPIRONS petits calamars snackés (plancha), persillés	6.5
oignons RINGS beignets	4
CHORIZO Cocktail grillés et légèrement piquants	5.5
MAGRET séché fait maison, au piment d'espelette	6
CAMEMBERT entier, rôti avec une gousse d'ail	6
PIMIENTOS del Padron non piquants, frits et salés	4
ACCRAS de morue au piment d'espelette	5
SAUMON Gravlax maison, sauce aneth sauvage	6
JOELS petits poissons frits	4
POITRINE de PORC Aveyronnaise, farçie et snackée	4.5
COUTEAUX A LA PLANCHA persillés	6
CROQUETAS à l'Aligot de l'Aubrac	5
COEURS de canards persillés origine Sud Ouest	4.5
POULET CRISPY sauce blanche menthe fraîche	5.5
PERRETXIKO champignons blancs, crème d'avocats au fromage frais et piment d'espelette	4.5

nos TAPAS

LE PIC

a partager

planche de CHARCUTERIE Aveyronnaise 10

Terrine de campagne, Saucisse sèche, Poitrine de porc farçie

planche de SAUCISSE sèche Aveyronnaise 6

saucisse sèche de cochon à couper soi-même avec un véritable Laguiole

assortiment de charcuterie IBERIQUE 8

Sobrasada, Jambon Serrano grande réserve, Chorizo de Bellota

Pan con tomates 3.5

pain toasté, purée de tomates fraîches, huile olive, ail

duo de FROMAGES Basco-Béarnais 8

tomme de vache de Baretous, Ossau Iraty, et confiture cerise noire.

assiette MENDI 10

tomme de Vache et Ossau Iraty, Jambon SERRANO grande Réserve,

ardoise de TAPAS VEGETARIENS 10

tartinade courgettes, patatas bravas, pimientos del padron

côte de BOEUF 35

environ 1kg

trio de TARTINADES végé 12

tapenade de tomates séchées, de courgettes curcuma et houmous de coeur de palmiers

planche de FRITURES 11

beignets de Calamars, oignons Rings, et patatas Bravas

nos TAPAS

LE PIC

a partager

planche de CHARCUTERIE Aveyronnaise	10
terrines de campagne, Saucisse sèche, Poitrine de porc farçie	
planche de SAUCISSE sèche Aveyronnaise	6
saucisse sèche de cochon à couper soi-même avec un véritable Laguiole	
assortiment de charcuterie IBERIQUE	8
Sobrasada, Jambon Serrano grande réserve, CHORIZO de Bellota	
Pan con tomates	3.5
pain toasté, purée de tomates fraîches, huile olive et ail	
duo de FROMAGES Basco-Béarnais	8
tomme de vache de la Vallée de Baretous, et Ossau Iraty, confiture cerise noire.	
assiette MENDI	10
tomme de vache de la Vallée de Baretous, Ossau Iraty et JAMBON SERRANO grande Réserve,	
trio de TARTINADES végétal	12
tapenade de tomates séchées, de courgettes curcuma, et houmous de coeur de palmier	

notre carte

LE PIC

des DESSERTS

Gâteau BASQUE	5
le vrai, à la crème, et fait maison !	
duo de PANNA COTTA maison	4.5
2 verrines avec coulis de fruits	
CREPE caramel beurre salé ou chocolat fondu ou sucre	4.5
servie avec boule de glace vanille	
TIRAMISU au caramel beurre salé	4.5
BANOFFEE	4.5
speculos, mascarpone, bananes, confiture de lait maison	
moelleux CHOCOLAT	6
chantilly maison a la fève Tonka, glace suprême Pecan, noix de pécan torréfiées	
DESSERT DU MOMENT	4.5
CAFE ou CHOCOLAT LIEGEOIS	4.5
POIRE Belle Hélène	4.5
poire au sirop, glace vanille, chantilly, chocolat fondu	
coupe de GLACES	4
2 boules au choix : CITRON, VANILLE, CHOCOLAT, COCO, FRAMBOISE servie avec chocolat fondu et chantilly	
CAFE ou DECA GOURMAND	7
THE ou INFUSION GOURMAND	6
NUTT' POIRE	6.5
Nuttela, sirop de poire, vodka, jus orange	
COLONEL	6.5
sorbet citron, vodka	
IRISH COFFEE	6.5
café, whisky Jameson, chantilly	

nos boissons

LE PIC

CHAUDES

CAFE	1.7
DECAFEINE	1.7
CAPPUCINO	3
CHOCOLAT chaud	4
THE nature, parfumé, vert...	3
THE d'AUBRAC	3.5
infusion de plantes récoltées en Aveyron	
INFUSION de fruits ou plantes	2.5
IRISH COFFEE	6.5
café, whisky Jameson, chantilly	

**Pensez aussi à notre sélection de DIGESTIFS
d'exception.....**

Rhum ZACAPA, Whistky Nikka, Bourbon, Armagnac...

nos gentils FOURNISSEURS

Charcuteria Española LA JACA

charcuterie Ibérique, LES PRESES, GERONIA

BOUSQUET Viandes

charcuterie Aveyronnaise, viandes de l'Aubrac, 12450 LA PRIMAUBE

cafés et thés MG

Brûlerie 31600 MURET

fromagerie artisanale d'ARAMITS

Fromages Basques, 64570 ARAMITS

coopérative fromagère JEUNE MONTAGNE

Aligot, Tome fraîche de l'Aubrac, 12210 LAGUIOLE

Brasserie d'OLT

limonades artisanales, bière Aubrac, 12130 St Geniez d'Olt

La Ferme BIOVERCITE

farine Bio, 31600 MURET

FOURNIL D' Anna

pain Aveyronnais, baguettes, 31600 MURET

SAVEURS D'ICI

Fruits et légumes, 31600 SEYSSES

FINESSE des Vergers

Ste TOURNIER, jus de fruits bio, 12270 NAJAC

nos formules

LE PIC

soirée

FORMULE TAPAS : 25€ /pers

2 verres de Sangria/bière/vin ou soft

Pintxos Serrano Grande Réserve

Pintxos de Tortilla poivrons

Chorizo de Bellota

Terrine de campagne Aveyronnaise

Poitrine de porc farçie, snackée

Saucisse Aveyronnaise sèche de Coche

Calamars, oignons rings, accras de morue

Piquillos et pimientos del padron

patatas bravas et saucisse Aveyronnaise grillée/Chistora

2 Verrines dessert

Café/Thé

ATTENTION formule à réserver la veille de votre venue,
valable pour un groupe de minimum de 6 pers