

PIZZA

BASE SAUCE TOMATE

Margherita

12,00 €

Mozzarella fior di latte, Huile des Pouilles

Parma

17,50 €

Mozzarella fior di latte, Jambon de Parme, Burrata, Huile des Pouilles

Végétarienne

16,00 €

Mozzarella fior di latte, Légumes locaux et de saison, Stracciatella, Huile de Noix du Quercy

Calzone

18,00 €

Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Champignons de Paris, Jaune d'Oeuf, Origan

La Tosca

17,50 €

Mozzarella fior di latte, Spinata Calabrese (Chorizo), Champignons de Paris

Regina

15,00 €

Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Champignons de Paris, Olives Taggiasche

Panuzzo* Manzo

18,00 €

Mozzarella, Effiloché de bœuf, Scamorza, Oignons, Jeunes pousses, Huile des Pouilles

Bocca

17,50 €

Mozzarella fior di latte, Pancetta, Stracciatella, Scamorza, Jeunes pousses, Olives Taggiasche

Napolitaine

13,00 €

Mozzarella fior di latte, Anchois, Câpres

BASE CRÈME

4 Fromaggi

15,50 €

Mozzarella fior di latte, Provolone, Pecorino, Gorgonzola

Bresaola

17,00 €

Bresaola (bœuf séchée), Caciocavallo, Mozzarella fior di latte, Oignons

Panuzzo* Salmone

18,00 €

Mozzarella fior di latte, Saumon, Pistache, Zeste de citron, Jeunes pousses, Huile des Pouilles, Scamorza, Stracciatella de Burrata

**Le Panuzzo est une pâte à pizza pliée en deux et savoureusement garnie*

Pizza du moment

15,50 €

Voir sur l'ardoise

LA PIZZA BOCCA COUP DE



Maxime confectionne des pizzas raffinées avec des produits de qualité importés d'Italie.

Les pizzas sont servies avec des ingrédients frais et de saison, soigneusement sélectionnés.

Les délais de levée et de maturation de la pâte sont respectés pour assurer une bonne digestion.

Le façonnage des pâtons et l'étalage se fait à la main

FARANDOLE DE CHIPOTERIES & GRIGNOTERIES À PARTAGER

Plateau de Charcuterie 21,00 €

Maison Conquet Aveyron/Italie 2pers.

Focaccia 11,00 €

Pâte à pizza croustillante, Huile des Pouilles, Aromates

Assiette de Charcuterie 11,00 €

Carpaccio de Bœuf 9,00 €

Assortiment de Fromages 17,00 €

Aveyron, Les Buronniers & Italie 2pers

Burrata, Petits Légumes 12,00 €

Trilogie de Fromages 9,00 €

NOS PLATS GOURMANDS ET GÉNÉREUX

Risotto Langoustine 19,00 €

Tagliatelles Carbonara 17,00 €

Guanciale, Vieux Rodez, Jaune d'oeuf, Pecorino.

Lasagne Bœuf 15,50 €

Gnocchis Burrata, Pesto de Saisons 16,50 €

Côte de Boeuf Française 350G 20,00 €

Accompagnée de Pomme de terre & Légumes de Saisons, Stracciatella.

Panino 17,00 €

Pâte à pizza frite, Steak haché de Boeuf, Burrata, Guanciale, Vieux Rodez, Tomates Marinées, Jeunes Pousses, Pesto du Jour, Galette de pomme de terre.

Escalope de Veau Milanaise 18,90 €

Accompagnée d'un délicieux Risotto aux Champignons de Paris.

Bol Italien 16,90 €

Burrata, Légumes Frais, Bresaola, Oeuf, Effeillée, Fruits, Oléagineux, Pomme de terre, Pesto de saison, Vinaigrette maison.

LE PETIT PLUS PAIN A PIZZA



Les petits plus aux choix

Oeuf Fermier - Charcuterie - Burrata - Galettes de pomme de terre...

A la Tosca, il n'y a d'autres ambitions que celle de proposer une cuisine sincère, ancrée dans l'authenticité, joyeuse et généreuse.

Tom signe une cuisine fine et de caractère, mêlant produits Locaux et Italien.

Franchissez la porte du restaurant et nous mettrons tout en œuvre pour que ces trente minutes ou ces deux heures vous donnent envie de revenir grâce à un service arrosé d'une bonne dose d'humour.

NOS BOISSONS CHAUDES « Maison Richard »

Ristretto, Espresso, Long,
Décaféiné, Noisette **2,20 €**

Double, Cappuccino, Crème,
Chocolat, Liégeois **3,00 €**

Thé et infusion **4,00 €**

Café Gelato **5,00 €**
Café froid, Sucre, Chantilly.

Irish Coffee **7,00 €**
Café, Whisky, Chantilly.

Affogato **7,00 €**
*Glace Mascarpone, Amaretto,
Espresso.*

NOS DIGESTIFS 4 CL

Blanche d'Armagnac **10,00€**

Armagnac 1983 **12,00€**

Armagnac 1974 **14,00€**

Armagnac 1997 **10,00€**

Amaretto **8,00€**

Limoncello **8,00€**

Get 27 **8,00€**

Eau de vie **9,00€**

Framboise, Poire, Prune - Gers

Grappa **8,00€**

Whisky **10,00€**

Rhum **9,00€**

Don John - Haute-Garonne

Rhum de la Tosca **6,00€**

Liqueur Pêche **8,00€**

Sambuca Anis **8,00€**

Vodka Belvedere **8,00€**

Whisky **8,00€**

Manzana **8,00€**

Baileys **8,00€**

Bonbon Sauvage Ambré **8,00€**

Parfois, la vie nous permet de croiser le chemin de personnes formidables puis il suffit d'échanger quelques mots pour comprendre qu'elles ne sont pas comme les autres & qu'elles nous seront vite indispensables.

VOUS NOUS ÊTES INDISPENSABLES.

Merci de votre présence !



NOS DOUCEURS

Dolce Café

Boisson chaude & Gourmandises.

9,00 €

Assiette de Fromages

Aveyron, Les Buronniers, Italien.

9,00 €

Tiramisu du mois

8,00 €

Gâteau au Chocolat & Noix du Quercy AOC Chantilly

7,00 €

Affogato

Glace Mascarpone, Amaretto, Expresso.

7,00 €

Cannolo

Biscuit au Cacao, Crème de Ricotta & Pistaches.

7,00 €

Tiramisu

Café, Mascarpone, Amaretto, Génoise.

8,00 €

Merveille Italienne

Pâte à Pizza sucrée, Chocolat Noisette maison, Chantilly.

6,00 €

Macedonia di frutta

Fruits frais de saison.

5,00 €

Panna Cotta Vanille

Coulis au choix : Chocolat Noisette maison, Caramel, Fruits, Pistache.

7,00 €

Panettone Retrouvée

Brioche Italienne façon Pain Perdue & Chantilly.

6,90 €

Coppa Gelati e Sobetti

3 Boules de Glaces ou Sorbets.

6,50 €

2 Boules de Glaces ou Sorbets.

4,90 €

1 Boules de Glaces ou Sorbets.

2,50 €

Avec Chantilly ou Coulis.

« Maison Glaces des Alpes »

Gelati

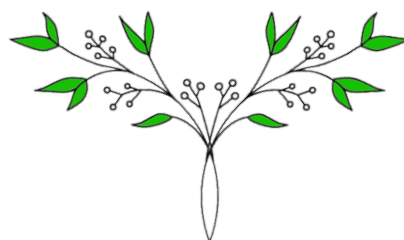
Glaces

- Vanille Noire
- Stracciatella
- Tiramisu
- Chocolat au lait
- Pistache
- Cappuccino
- Amarena

Sorbetti

Sorbets

- Café
- Fruits rouges
- Fruits des Tropiques
- Pêche de Vigne
- Citron - Basilic
- Noix de coco



Et Pourquoi Pas ?



BLANC

SUCRE

DOC - Moscato Asti			
<i>Vin Perlé Doux</i>	75cl		27€
AOC - Gaillac			
<i>Domaine Rôtier Marre</i>			
<i>Vendange Tardiges</i>	50cl		23€
AOC - Gaillac			
<i>Domaine Rôtier Marre</i>			
<i>Liquoreux</i>	75cl		25€
Moscato Passito			
<i>Liquoreux</i>	50cl		14€

SEC

AOC - Gaillac			
<i>Domaine Rôtier Marre</i>			
	50cl	13€	75cl 25€
AOC - Costières de Nîmes			
	75cl		29€
AOC - Limoux			
	75cl		31€
IGP - Pays d'oc			
	50cl		13€
AOP - Languedoc			
	75cl		27€
IGP - C. de Lastours			
	75cl		22€



ROSE

SEC

IGP - Pays d'Oc	75cl	25€
AOC - Côtes de Provence	75cl	28€
DOC - Bardolino	75cl	29€
IGP - Pays d'oc	50cl	13€

DOUX

AOC - Côteau du Quercy		
<i>Vignoble du Quercy</i>	75cl	22€



ROUGE

AOC - Gaillac			
<i>Domaine Rôtier Marre</i>			
<i>Cuvée Renaissance</i>			
	37,5cl	12€	75cl 28€
<i>Cuvée Gravel</i>			
	50cl	15€	75cl 27€
<i>2018 Cuvée l'Ame</i>	75cl		33€
AOC - Cahors			
<i>Domaine de la Garde</i>	75cl		34€
IGP - C. du Quercy			
<i>Domaine de la Garde</i>	75cl		35€
AOP - Vacqueyras			
<i>Domaine de Fontavin</i>	75cl		37€
AOP - Ch. du Pape			
<i>Domaine de Fontavin</i>	75cl		38€

IGP - Puglia Primitivo	75cl	28€
DOC - Montepulciano	75cl	35€
DOC - Romagna	75cl	30€
DOC - Nero d'Avola	75cl	31€
DO - Mendoza GAIA	75cl	29€
DOC - Barbera Asti	75cl	28€
DOC - Chianti	75cl	27€
DOC - Valpolicella	75cl	29€

AOC - La Clape	75cl	32€
<i>Chemin d'Après</i>		
AOC - T. Larzac	75cl	29€
<i>Chemin d'Après</i>		
IGP - Pays d'Oc	50cl	17€
AOC - C. du Rhône	75cl	25€
<i>Clos des Centenaires</i>		
IGP - Pays d'Oc	75cl	28€
<i>Clos des Centenaires</i>		
AOP - Saint Sardos		
<i>Grand Slevé</i>	50cl	13€
	75cl	23€
<i>Boisgrand</i>	75cl	25€
AOP - Pic St Loup	75cl	30€
<i>Chemin d'Après</i>		



PÉTILLANT

DOC - Prosecco	75cl	22€
<i>Vin Blanc sec</i>		
DOC - Lambrusco		
<i>Vin Rosé</i>		
<i>Vin Rouge</i>	75cl	19€
DOC - Moscato Asti		
<i>Vin Blanc Doux</i>	75cl	27€



Verre de vin 14cl 6,50€

*Le tout arrosé de vins
soigneusement sélectionnés
par Elodie.*

MISE EN GAÏETÉ

NOS COCKTAILS

Avec alcool 22 cl - 9,00 €

Gin Tonic

Gin, Eau gazeuse

Fiero Sprtiz

Prosecco, Fiero, Schweppes

Sprtiz

Prosecco, Apérol, Eau gazeuse

Limoncello Sprtiz

Prosecco, Limoncello, Eau gazeuse

Amaretto Sprtiz

Prosecco, Amaretto, Eau gazeuse

Mojito

Rhum Maison, Citron, Eau gazeuse

Martini Royal

Martini, Prosecco, Schweppes

Saint-Germain

Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau gazeuse

Mona

Nectar de Litchi, Grenadine, Gin

Sans alcool 22 cl - 8,00 €

Le Tosca

Grenadine, Nectar de litchi, Jus
d'orange, Limonade

Virginit Spritz

Vibrante, Eau gazeuse, Sirop de pêche

Floréal Spritz

Floréal, Eau gazeuse, Sirop de citron

Virgin Mojito

Citron, Eau gazeuse, Sirop Mojito

Nos Softs

Sodas

33cl **3,00€**

IceTea, Perrier, Coca-Cola, Coca-Zéro,
Orangina, Schweppes Tonic, Limonade.

Eau minérale

1L **5,50€**

- Plate Abatille
- Gazeuse San Pellegrino

A. MILLIAT

Jus

- Orange
- Tomate
- Pomme
- Ananas
- Clémentine

33cl
6,20€

Nectar

- Fraise
- Litchi
- Pêche de Vigne
- Poire Cassagne
- Myrtille Sauvage
- Fruits de la Passion

Citronnade :

Citron-Passion

25cl **6,20€**

NOS BIÈRES

À LA PRESSION

Les Frères Brasseurs



- Blonde - Ambrée
25cl **4,50€**
- 50cl **8,00€**

À LA BOUTEILLE

Bières RATZ

- Blanche
- Blonde
- Ambrée
- Brune



33cl **8,00€**

Nos Apéritifs

Cidre 33cl **7,00€**

Desperados 33cl **6,00€**

Verre de vin 14cl **6,50€**

Sur conseil d'Elodie

Ricard 2cl **4,00€**

Kir 12cl **6,00€**

Pêche, Mûre, Cassis

Kir Royal 12cl **7,00€**

Pêche, Mûre, Cassis

Martini 4cl **4,00€**

Blanc ou Rouge

Suze 6cl **4,00€**

Marsala 6cl **4,00€**

Porto 6cl **4,00€**

Whisky Twelve 4cl **10,00€**

Aveyron

Rhum Don John 4cl **9,00€**

Haute Garonne

Ratafia de Quercy 6cl **4,00€**

Muscat Local 6cl **4,00€**

Rhum de la Tosca 4cl **6,00€**

Vodka Belvedere 4cl **8,00€**

Whisky 4cl **8,00€**

Manzana 4cl **8,00€**

Get 27 4cl **8,00€**

Baileys 4cl **8,00€**

Vermouth Ambré 4cl **8,00€**