

PIZZA

BASE SAUCE TOMATE

Napolitaine

13,00 €

Mozzarella fior di latte, Anchois, Câpres, Olives Taggiasche

Parma

18,00 €

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

Végétarienne

17,00 €

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

Calzone

17,50 €

Mozzarella, Jambon blanc, Olives Taggiasche, Champignons de Paris, Oeuf, Origan

La Tosca

17,80 €

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

Regina

15,50 €

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

Panuzzo* Manzo

18,00 €

Mozzarella, Effiloché de Bœuf, Scamorza Fumé, Amandes, Oignons, Huile des Pouilles, Tomates marinées

Bocca

17,80 €

Mozzarella fior di latte, Guanciale, Stracciatella, Scamorza, Olives Taggiasche, Huile de Noix, Mandorle tostées

BASE CRÈME

Noce

16,80 €

Noix du Quercy AOP, Gorgonzola, Mozzarella fior di latte, Speck

4 Fromaggi

15,50 €

Mozzarella fior di latte, Provolone, Vieux Rodez, Gorgonzola

Bresaola

17,50 €

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

Panuzzo* Salmone

18,00 €

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

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

Pizza du moment

17,00 €

Voir sur l'ardoise

Pizzetta

10,50 €

Toutes Pizzas petites tailles

LE PANUZZO COUP DE



Nous confectionnons 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

M. Conquet Aveyron & Italie 2 Pers

21,00 €

Focaccia

Pizza croustillante, Huile des Pouilles, Origan.

11,00 €

Assiette de Charcuterie

M. Conquet Aveyron & Italie. 1 Pers

11,00 €

Carpaccio de Bœuf

9,00 €

Burrata

10,50 €

Trilogie de Fromages

Les Buronniers Aveyron & Italie.

9,00 €

Pain stick Mozzarella

8,50 €

NOS PLATS GOURMANDS ET GÉNÉREUX

Cannellonis Saumon Ricotta

18,00 €

Carbonara

17,00 €

Lasagne Bœuf

15,90 €

Gnocchis Pesto de

16,50 €

Saisons, Burrata

Escalope de Veau Milanaise

18,90 €

Risotto aux Champignons de Paris.

Grillade de la Tosca

17,50 €

Tagliatelle, Légumes de saisons

Italienne Salade César

16,90 €

Salade, Escalope de Veau panée, Oeuf, Vinaigrette maison, Stracciatella, Copeaux de vieux Rodez.

Panino

17,50 €

Burger pâte à pizza, Steak haché de Bœuf, Burrata, Guanciale, Vieux Rodez, Tomates Marinées, Pesto, Galette de Pomme de Terre.



Bol Vegetariano

17,00 €

Burrata, Salade, Légumes Frais, Oeuf, Fruits, Oléagineux, Pesto, Vinaigrette maison, Stracciatella.

LE PETIT PLUS PAIN A PIZZA 2€



Les petits plus aux choix

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

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

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 **4,00 €**

Thé et infusion **4,00 €**

Café Gelato **4,00 €**
Café froid, Sucre, Chantilly.

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

Affogato **7,00 €**
Glace, 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€**

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 Pistache

9,00 €

Gâteau au Chocolat & Noix du Quercy AOC Chantilly

7,00 €

Affogato

Glace , Amaretto, Espresso.

7,00 €

Cannolo

Biscuit au Cacao, Crème Ricotta & Pistaches.

7,00 €

Tiramisu

Café, Mascarpone, Amaretto, Génoise.

8,00 €

Churros à l'Italienne

Pâte à Pizza sucrée, Sauce Chocolat Noisette maison.

6,00 €

Macedonia di frutta

Fruits frais.

5,00 €

Panna Cotta Vanille

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

7,00 €

Panettone Retrouvée

Brioche Italienne aux fruits secs façon Pain Perdue.

7,90 €

Irish Coffee

Café, Whisky, Chantilly.

7,00 €

Coppa Gelati e Sobetti

3 Boules de Glaces ou Sorbets.

7,00 €

2 Boules de Glaces ou Sorbets.

4,90 €

1 Boules de Glaces ou Sorbets.

2,50 €

Avec Chantilly ou Coulis.

« **Maison Glaces des Alpes** »
Glace Française !

Gelati

Glaces

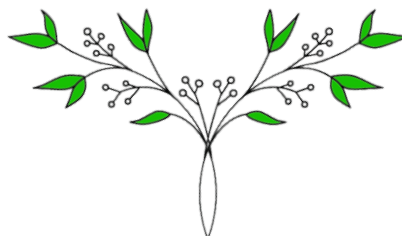
- Vanille Noire
- Stracciatella
- Tiramisu
- Chocolat au lait
- Pistache
- Café / Cappuccino
- Amarena

Sorbetti

Sorbets

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

**GLACES DES ALPES**
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Et Pourquoi Pas ?

BLANC DOUX



DOC - Moscato Asti
AOC - Gaillac
AOC - Côteau du Quercy
AOC - Gaillac

Vin Perlé Doux		75cl			27€
Domaine R. Marre Vendange Tardives	50cl		23€		
Vignoble du Quercy		75cl			23€
Domaine R. Marre Doux	37,5cl	75cl	14€		26€

SEC

AOC - Gaillac
AOC - Costières de Nîmes
IGP - Pays d'oc

Domaine R. Marre		50cl	75cl	14€	27€
			75cl		29€
	37,5cl	75cl	13€		29€

ROSE

SEC



IGP - Pays d'Oc
AOC - Provence
AOC - Côteau du Quercy
DOC - Bardolino
AOC - Côteau du Quercy

	37,5cl	75cl	13€		25€
		75cl			28€
Vignoble du Quercy		75cl			22€
		75cl			29€
Vignoble du Quercy		75cl			22€

ROUGE



DOC - Nero d'Avola
DOC - Montepulciano
DOC - Chianti
IGP - C. du Quercy
AOC - Cahors
AOP - Saint Sardos
AOC - Gaillac
AOC - Corbières
AOC - Saint Emilion
AOC - C. du Rhône
IGP - Pays d'Oc
AOP - Vacqueyras
AOP - Pic St Loup

			75cl			31€
			75cl			27€
			75cl			35€
Domaine de la Garde			75cl			34€
Domaine de la Garde			75cl			34€
	37,5cl	50cl	75cl	13€	17€	25€
Domaine Rôtier Marre	37,5cl	50cl	75cl	14€	18€	28€
		50cl	75cl		14€	34€
			75cl			34€
			75cl			26€
	37,5cl		75cl	13€		28€
			75cl			37€
			75cl			30€

PÉTILLANT



DOC - Prosecco
DOC - Lambrusco
DOC - Moscato Asti

Vin Blanc Sec		75cl			22€
Vin Rosé - Vin Rouge		75cl			19€
Vin Blanc Doux		75cl			27€



Verre de vin

	14cl				6,50€
--	------	--	--	--	-------

Le tout arrosé de vins
soigneusement sélectionnés
par Elodie.

MISE EN GAÏETÉ

NOS COCKTAILS

Avec Alcool - 9,00 €

Gin Tonic

Gin, Tonic

Amaretto Sour

Amaretto, Blanc d'oeuf, Jus de citron

Spritz

Prosecco, Apérol, Eau gazeuse

Limoncello Spritz

Prosecco, Limoncello, Eau gazeuse

Amaretto Spritz

Prosecco, Amaretto, Eau gazeuse

Mojito

Rhum Maison, Citron, Eau gazeuse

Négroni

Martini rouge, Campari, gin

Saint-Germain

Liqueur de Sureau, Prosecco, Eau gazeuse

Rossini

Nectar de Fraise, Prosecco

Expresso Martini

Café, Vodka, Sucre

Sangria Maison

Sans Alcool - 7,50 €

Le Tosca

Grenadine, Nectar, Jus, Eau gazeuse

Virgin Spritz

Vibrante, Tonic

Virgin Mojito

Citron, Tonic, 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 33cl **7,80€**
- Pomme
- Ananas
- Grenade

Nectar

- Fraise
- Litchi
- Poire Cassagne
- Pêche
- Mangue

Citronnade :

Citron-Passion 25cl **6,50€**

NOS BIÈRES

À LA PRESSION

Les Frères Brasseurs



- Blonde ou Ambrée
25cl **4,70€**
- 50cl **9,00€**

À LA BOUTEILLE

Bières RATZ

- Blanche
 - Blonde
 - Ambrée
 - Brune
-  33cl **8,70€**

Nos Apéritifs

Cidre 33cl **7,50€**

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 12 4cl **10,00€**

Rhum Don John 31 4cl **9,00€**

Ratafia de Quercy 82 6cl **4,00€**

Muscato 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€**

Bonbon Sauvage 4cl **8,00€**

BASE SAUCE TOMATE

Napolitaine

13,00 €

Mozzarella fior di latte, Anchois, Câpres, Olives

Taggiasche

Parma

18,00 €

Mozzarella fior di latte, Jambon de Parme, Burrata,

Huile des Pouilles

Végétarienne

17,00 €

Mozzarella fior di latte, Légumes locaux et de saisons,

Stracciatella, Huile de Noix du Quercy

Calzone

17,50 €

Mozzarella, Jambon blanc, Olives Taggiasche,

Champignons de Paris, Oeuf, Origan

La Tosca

17,80 €

Mozzarella fior di latte, Spinata Calabrese (Chorizo

Piccante), Champignons de Paris

Regina

15,50 €

Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Champignons

de Paris, Olives Taggiasche

Panuzzo* Manzo

18,00 €

Mozzarella, Effiloché de Bœuf, Scamorza Fumé,

Amandes, Oignons, Huile des Pouilles, Tomates

Bocca

17,80 €

Mozzarella fior di latte, Guanciaie, Stracciatella,

Scamorza, Olives Taggiasche, Huile de Noix, Mandorle

tostate

BASE CRÈME

Noce

Noix du Quercy AOP, Gorgonzola, Mozzarella fior di latte, Speck

4 Fromaggi

Mozzarella fior di latte, Provolone, Vieux Rodez, Gorgonzola

Bresaola

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

Panuzzo* Salmone

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

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

Pizza du moment

Voir sur l'ardoise