



---

*Bienvenue au Chill,  
Découvrez une cuisine locale et faite maison  
Dans un restaurant ouvert à l'année*

---

***BON APPÉTIT***

# CARTE DES BOISSONS

## Bières Pression

<i>Stella 25cl</i>	2.90 €	<i>Hoegaarden 50cl</i>	8.00 €
<i>Stella 50cl</i>	5.80 €	<i>Panaché</i>	2.80 €
<i>Leffe 25 cl</i>	4.50 €	<i>Monaco</i>	3.00 €
<i>Leffe 50 cl</i>	9.00 €	<i>Picon 25cl</i>	3.90 €
<i>Hoegaarden 25cl</i>	4.00 €	<i>Picon 50 cl</i>	7.80 €

## Bières Bouteilles

<i>1664</i>	4.50 €	<i>Desperados</i>	6.00 €
<i>Pelforth Brune</i>	5.00 €	<i>Tripel Karmeliet</i>	6.00 €
<i>Chouffe</i>	6.00 €		
<i>Leffe Ruby</i>	6.00 €	<i>Jupiler (sans alcool)</i>	3.50 €

## Sodas

<i>Pepsi</i>	3.00 €	<i>PAGO Tomate</i>	3.50 €
<i>Pepsi Max</i>	3.00 €	<i>PAGO Abricot</i>	3.50 €
<i>Schweppes Agrumes</i>	3.00 €	<i>PAGO ACE</i>	3.50 €
<i>Orangina</i>	3.00 €	<i>PAGO Mangue</i>	3.50 €
<i>Ice Tea</i>	3.00 €	<i>PAGO Fraise</i>	3.50 €
<i>Schweppes Tonic</i>	3.00 €	<i>PAGO Banane</i>	3.50 €
<i>Oasis</i>	3.00 €	<i>Jus Orange, Pomme, Ananas</i>	3.00 €

## Cocktails

<i>Ti Punch</i>	<i>(rhum; sucre de canne; citron vert)</i>	7.00 €
<i>Pina Colada</i>	<i>(rhum blanc; jus d'ananas; lait de coco)</i>	7.50 €
<i>Téquila Sunrise</i>	<i>(téquila; jus d'orange; grenadine)</i>	7.50 €
<i>Spritz</i>	<i>(aperol; prosecco; tonic)</i>	8.50 €
<i>Caipirinha</i>	<i>(cachaca; citron vert, sucre de canne)</i>	8.50 €
<i>Mojito</i>	<i>(rhum blanc; menthe, citron vert, perrier, sucre de canne)</i>	7.50 €
<i>Lynchburg Limonade</i>	<i>(Jack Daniel's; triple sec; citron; sucre de canne; limonade)</i>	9.00 €
<i>Jack Daniel's Honey Tea</i>	<i>(Jack Daniel's Honey; thé glacée pêche; citron)</i>	9.00 €
<i>L'Improvisé</i>	<i>(gin; crème de Mûre; citron vert; limonade)</i>	8.50 €

## Cocktails sans alcool

<i>Virgin Mojito</i>	<i>(menthe; citron; perrier; sucre de canne)</i>	6.00 €
<i>Virgin Colada</i>	<i>(jus d'ananas; crème de coco)</i>	6.00 €
<i>Le Chill</i>	<i>(jus d'ananas; jus d'orange; grenadine)</i>	6.00 €
<i>Rio</i>	<i>(jus d'orange; limonade; grenadine; lime)</i>	6.00 €

## Bar à Gins

<i>Bombay Original</i>	<i>Baies de Genièvre Tonic gingembre</i>	7.00 €
<i>Tanqueray</i>	<i>citron vert tonic Classic</i>	8.00 €
<i>Hendrick's</i>	<i>citron jaune Tonic Pamplemousse</i>	9.00 €

## Apéritifs

<i>Suze</i>	3.00 €	<i>Martini</i>	3.50 €
<i>Porto</i>	3.50 €	<i>Floc de Gascogne</i>	4.50 €
<i>Kir</i> (cassis; mûre; pêche)	4.00 €		

## Alcools

<i>Ricard</i>	3.00 €	<i>Captain Morgan</i>	5.00 €
<i>Baby</i>	3.00 €	<i>Whisky</i>	5.00 €
<i>Vodka</i>	5.00 €	<i>Vodka Red Bull</i>	6.50 €
<i>Bacardi Blanc</i>	5.00 €	<i>Bacardi Ambré 4 ans</i>	6.00 €
<i>Jager Bomb</i>	7.50 €		

## A Partager

*Planche de Charcuterie* 14.00 €

*Planche Mixte* 18.00 €

*Assiette de Frites* 4.00 €

*Prix nets, exprimés en euros*

## Rhums Supérieurs

<i>Diplomatico</i>	7.00 €	<i>Six Saints</i>	7.50 €
<i>Don Papa</i>	7.00 €	<i>Santa Terresa</i>	8.50 €
<i>Angostura</i>	7.00 €		

## Whisky Supérieurs

<i>Jack Daniel's</i>	7.00 €	<i>Lagavulin 16 ans</i>	8.00 €
<i>Jack Daniel's Honey</i>	7.00 €	<i>Woodford</i>	8.00 €
<i>Chivas 12 ans</i>	7.50 €	<i>Chivas 18 ans</i>	9.00 €
<i>Four Roses</i>	7.50 €	<i>Yamazakura</i>	9.00 €

## Chaud

<i>Café</i>	1.50 €	<i>Café Crème</i>	3.50 €
<i>Double Espresso</i>	3.00 €	<i>Cappuccino</i>	4.00 €
<i>Décaféiné</i>	1.80 €	<i>Chocolat</i>	3.00 €
<i>Noisette</i>	1.70 €	<i>Thé / Infusions</i>	3.00 €
<i>Allongé</i>	2.00 €		

## Digestif

<i>Jet 27</i>	4.50 €	<i>Poire William</i>	5.00 €
<i>Manzana</i>	4.50 €	<i>Eau de Vie de Kirch</i>	5.00 €
<i>Malibu</i>	4.50 €	<i>Bailey's</i>	5.00 €
<i>Rhum Arrangé</i>	3.00 €	<i>Armagnac</i>	6.00 €

# RESTAURANT

## Entrées

<i>Entrée du moment</i>	<i>(suivant disponibilité)</i>	6.00 €
<i>Salade Gourmande servie dans son pain en entrée</i>		12.00 €
<i>(Salade; Tomates; oignons rouges; jambon; brebis)</i>		
<i>Demi-Cambert d'Isigny aop rôti au four</i>		9.50 €
<i>* Avec charcuterie et salade verte *</i>		14.00 €

## Plats

<i>Plat du Moment</i>	<i>(selon disponible)</i>	12.00 €
<i>Salade Gourmande servie dans son pain en Plat</i>		17.00 €
<i>(Salade; Tomates; oignons rouges; jambon; brebis)</i>		
<i>Parmentier de Boudin Noir de la maison Emengoa</i>		18.00 €
<i>Chausson de canard igp sud ouest</i>		19.00 €
<i>Faux Filet de notre boucher</i>		21.00 €

## Nos Burgers

<i>Chill Burger</i>	14.00 €
<i>(pain artisanal; salade; tomates; oignons; steak haché boucher 150gr; brebis; sauce burger + frites)</i>	
<i>- Supplément Bacon 1 €</i>	<i>- Supplément steak 2 €</i>
<i>Godzilla</i>	19.00 €
<i>(pain artisanal; salade; tomates; oignons; 2steak haché boucher 150gr; brebis; gorgonzola; sauce burger + frites)</i>	

# Nos Pizzas

## Base Tomate :

<i>Margherita</i>	<i>(tomate; mozzarella; olives)</i>	<i>9.50 €</i>
<i>Regina</i>	<i>(tomate; mozzarella; jambon blanc)</i>	<i>11.00 €</i>
<i>Reine</i>	<i>(tomate; mozzarella; jambon; champignons; œuf)</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Végétarienne</i>	<i>(tomate; mozzarella; aubergines; courgettes; tomates fraîches)</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Carnivore</i>		<i>15.50 €</i>
	<i>(tomate; mozzarella; viande hachée; oignons; champignons; épices; œuf)</i>	
<i>Chill</i>		<i>16.50 €</i>
	<i>(tomate; mozzarella; jambon de pays; parmesan; gorgonzola; roquette; vinaigre balsamique; basilic frais)</i>	
<i>Landaise</i>		<i>16.50 €</i>
	<i>(tomate; mozzarella; champignons; effiloché de canard; gésiers confits)</i>	

## Base Crème :

<i>Chèvre Miel</i>	<i>(crème; mozzarella; lardons; chèvre; miel)</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Quatre Fromages</i>	<i>(crème; mozzarella; chèvre; gorgonzola; brebis)</i>	<i>13.50 €</i>
<i>Savoyarde</i>	<i>(crème; mozzarella; pommes de terre; ventrèche; oignons; reblochon)</i>	<i>14.50 €</i>
<i>Chicken</i>	<i>(crème; mozzarella; filets de poulets aux épices; chorizo; piperade)</i>	<i>15.50 €</i>

## Base Tartufata :

<i>Pizza du terroir</i>		<i>19.00 €</i>
	<i>(Base tartufata de truffe noire; mozzarella; jambon ibérique 30 mois affinage ; boudin noir; roquette, mozzarella di buffalo AOP; basilic ; vinaigre balsamique)</i>	

<i>Suppléments Pizzas : légumes; jambon blanc; miel; œuf</i>	<i>1.00 €</i>
<i>Suppléments Pizzas : fromages, viandes</i>	<i>2.00 €</i>

## Desserts

<i>Dessert du moment</i>	<i>(suivant disponibilité)</i>	6.00 €
<i>Crème Brulée à la vanille</i>		7.00 €
<i>Coulant au chocolat Noir</i>		7.00 €
<i>Assiette de fromages</i>		6.00 €

\*

## Glaces artisanales

<i>1 Boule</i>	<i>2 Boules</i>	<i>3 Boules</i>	
2.50 €	4.50 €	6.50 €	
<i>Caramel Liégeois</i>	7.50 €	<i>Café Liégeois</i>	7.50 €
<i>Chocolat Liégeois</i>	7.50 €	<i>Dame Blanche</i>	7.50 €
<i>Supplément coulis : -chocolat -café -caramel ou chantilly</i>			1.00 €

## Parfums :

<i>Caramel Beurre Salé</i>	<i>Chocolat Craquant</i>	<i>Vanille Délice</i>
<i>Rhum Raisin</i>	<i>Pistache</i>	<i>Café Moka</i>
<i>Citron Délice</i>	<i>Framboise</i>	<i>Pêche de vigne</i>

## Menu Enfant 10.00 €

*Steak Haché ou Poisson / Frites*

*Glace 1 boule de votre choix*

*Sirop ou diabolo ou pepsi ou ice tea*

*\*Steak haché du boucher et « vrai » filet de poisson\**



*Nos produits proviennent en grande partie de filières locales afin de garantir une proximité et un contrôle de la qualité :*

*C'est pourquoi nous utilisons des produits label rouge; igp; aop; aoc; origine sud ouest certifié; de la viande bovine française; du bœuf de chalosse.*



*Nous achetons uniquement des produits bruts, transformés sur place et frais.*

*Le pain est fait maison. Ainsi que le pâte à pizza*

*Les pains burgers proviennent de la boulangerie*

*Grâce à nos partenaires et acteurs locaux :*

- *La boucherie du terroir à Moliets*
  - *Basco à Urrugne (64)*
  - *Fraichadour à Benesse Marenne (40)*
- *Philippe Caset (Emengoa) à St Jean Pied de Porc (64)*
  - *La boulangerie de l'olivier à Moliets*