



# ME NU PIZZAS

## SUPLÉMENTS

**Oeuf plein air** 1€50

**Mozzarella Di Buffalo** 3€

**Burrata** 4€

**Viandes & Charcuteries** 2€50

Speck  
Jambon blanc roti aux herbes  
Spianata (Chorizo Italien)  
Viande hachée 100% boeuf

**Fromages** 2€50

Reblochon  
Gorgonzola  
Chèvre

**Légumes** 2€

Champignons  
Oignons cuisinés  
Tomates confites  
Roquettes / Pousses d'épinards  
Artichauts à la Romaine



## AUDACIEUSES

### TARTUFO

Crème fraîche, jambon blanc rôti aux herbes, crème de champignons et truffes noires, après cuisson: mozzarella di bufala, pousses d'épinards, huile de truffe.

15€90

### CARCIOFO

Crème fraîche, jambon blanc rôti aux herbes, coeurs d'artichauts à la roma, après cuisson: roquette, mozzarella di bufala, copeaux de parmigiano reggiano.

15€50

### BURRATINE

Sauce tomate, après cuisson: roquette, burrata, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive.

14€90

### NAPOLITAINE

Sauce tomate, anchois, câpres, après cuisson: mozzarella di bufala et filet d'huile d'olive.

12€90

### LECCINO

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson: roquette, copeaux de parmigiano reggiano, olives leccino et filet de crème de vinaigre balsamique.

14€20

### VEGETARIENNE

Sauce tomate, coeurs d'artichauts à la romaine, après cuisson: tomates confites, olives leccino, roquette et mozzarella di bufala.

14€90

### CARNIVORE

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc rôti aux herbes, viande hachée 100% boeuf, spianata et oignons cuisinés.

14€90

### PIQUANTE

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons cuisinés et spianata.

12€90

### DAUPHINOISE

Crème fraîche, jambon blanc rôti aux herbes, mozzarella fior di latte, ravioles de Royans, oeuf.

13€50

### ALTO

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons, gorgonzola, après cuisson: speck, roquette et noix.

14€50

## INCONTOURNABLES

### MARGARITA

Sauce tomate, basilic, après cuisson: mozzarella di bufala, filet d'huile d'olive.

11€90

### REINE

Sauce tomate, jambon blanc rôti aux herbes, champignons, mozzarella fior di latte.

11€90

### JAMBON

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc rôti aux herbes.

10€90

### 4 FROMAGES

Sauce tomate, chèvre, mozzarella fior di latte, gorgonzola et reblochon.

12€50

### CHEVRE MIEL

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, romarin, chèvre, après cuisson: noix et miel.

12€50

### FUNGI

Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella fior di latte, champignons, oignons cuisinés, crème de champignons et truffes noires.

14€50

## GOURMANDES

### TAGGIASCHE

Sauce tomate, chèvre, après cuisson: roquette, crème d'olives taggiashe mozzarella di bufala.

14€50

### GORGONE

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon blanc rôti aux herbes, gorgonzola.

13€20

### FIGURA

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, après cuisson: roquette, confiture de figues et noix.

13€50

### FERMIERE

Sauce tomate, jambon blanc rôti aux herbes, mozzarella fior di latte, oignons cuisinés, reblochon et oeuf.

14€90



# SALADES & PLATEAU

## BURRATA

Mélange de pousses d'épinard et roquette, artichauts à la romaine, tomates confites, olives leccino, burratina, copeaux de parmesiano reggiano et crème de vinaigre balsamique  
Accompagnée de sa foccacia

13€90

## PETITE SALADE VERTE

Mélange de pousses d'épinard et roquette, tomates confites.

3€50

## BUFALA

Mélange de pousses d'épinard et roquette, tomates confites, mozzarella di Bufala et basilic  
Accompagnée de sa foccacia

11€90

## PLATEAU DE CHARCUTERIES POUR 2 PERSONNES

Accompagné de sa foccacia

13€50

# DESSERTS

## GLACES ARTISANALES

\*Voir les parfums disponibles au restaurant.

4€50

## PIZZA DESSERT

Foccacia nappée de Nocciolata

4€50

## TIRAMISU MAISON

D'après la recette traditionnelle d'Aldo Campéol

5€50

# SOFTS

## JUS DE FRUITS 25CL

\*Voir sélection du moment au restaurant.

2€50

## CANETTES 33CL

Breizh Cola  
Breizh Cola Zero  
San Pellegrino Limonata  
San Pellegrino Rossa

2€00

## THÉ GLACÉ

\*Voir sélection du moment au restaurant.

2€50

# BIERES

## BIÈRES DU BOUFFAY 33CL

Blanche & ambrée

4€20

## BIÈRE MORETTI 33CL

Blonde, blanche & ambrée

4€20

## BIÈRE IPA TITAN Brasserie du Bouffay

33CL  
4€50

# VINS

## BLANCS

QUINCY  
CHARDONNAY

## ROUGES

CHIANTI  
PINOT NOIR (CLISSON)  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
FAUGIERES OU MINERVOIS BIO  
WHY NOT? ORGANIC NEGROAMARO

## ROSÉ

LA CROIX DES SAINTES BIO

\*Voir prix et sélection du moment en boutique.

# ME NU SALADES, DESSERTS & BOISSONS

