



ME NU PIZZAS

SUPPLÉMENTS

Oeuf plein air 1€50

Mozzarella Di Buffalo 3€

Burrata 4€

Viandes & Charcuteries 2€50

Speck
Jambon blanc
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, crème de champignons et truffes noires, après cuisson: mozzarella di bufala, pousses d'épinards, filet d'huile de truffe.

15€90

CARCIOFO

Crème fraîche, jambon blanc, coeurs d'artichauts à la romaine, après cuisson: roquette, mozzarella di bufala, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive.

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, après cuisson: roquette, 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, mozzarella di bufala et filet d'huile d'olive.

14€90

CARNIVORE

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, viande hachée 100% boeuf, spianata et oignons cuisinés.

14€90

PIQUANTE

Sauce tomate, mozzarella, oignons cuisinés et spianata.

12€90

DAUPHINOISE

Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, ravioles de Royans, oeuf.

13€50

ALTO

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

14€50

INCONTOURNABLES

MARGARITA

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

11€90

REINE

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella.

11€90

JAMBON

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc.

10€90

4 FROMAGES

Sauce tomate, chèvre, mozzarella, gorgonzola et reblochon.

12€50

CHEVRE MIEL

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

12€50

FUNGI

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

14€50

GOURMANDES

TAGGIASCHE

Sauce tomate, chèvre, après cuisson: roquette, crème d'olives taggiasche, mozzarella di bufala et filet d'huile d'olive.

14€50

GORGONE

Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, gorgonzola.

13€20

FIGURA

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

13€50

FERMIERE

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, oignons cuisinés, reblochon et oeuf.

14€90



ME NU

SALADES, DESSERTS & BOISSONS

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.

14€20

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.

