Chez GAB

MENU

PIZZAS

SUPPLÉMENTS

Oeuf plein air	**1€50**
Sauce enfumée piqu'Hans	**2€50**
Mozzarella Di Buffala	**3€**
Burrata	**4€**
Viandes & Charcuteries	**2€50**

Speck
Jambon blanc
Spianata (Chorizo Italien)
Viande hachée 100% boeuf
Mortadelle

Fromages	**2€50**

Reblochon
Gorgonzola
Chèvre

Légumes	**2€**

Champignons
Tomates cerise marinées
Courgettes cuisinées
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
Suggestion : speck +2,50€
14€90

MORTADELLA
Crème fraîche, tomates cerise marinées. Après cuisson : roquette, mozzarella di bufala, mortadelle, pistaches torréfiées et huile de pistache
15€90

NAPOLITAINE
Sauce tomate, anchois, câpres. Après cuisson : mozzarella di bufala et filet d'huile d'olive
12€90

LECCINO
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises marinées. Après cuisson : copeaux de parmigiano reggiano, roquette, olives leccino et filet de crème de vinaigre balsamique
14€50

VEGETARIENNE
Sauce tomate, tomates cerise marinées, courgettes cuisinées. Après cuisson : roquette, ricotta, olives leccino et filet d'huile d'olive
14€90

PEPERONE
Sauce tomate, tomates cerises marinées. Après cuisson : roquette, ricotta, coulis de poivrons / tomates maison et amandes effilées torréfiées
14€50

PESTO
Sauce tomate, tomates cerise marinées, courgettes cuisinées. Après cuisson : roquette, mozzarella di bufala, pesto et filet d'huile d'olive
14€90

GOURMANDES

CARNIVORE
Sauce tomate, mozzarella, spianata et viande hachée 100% boeuf. Après cuisson : mortadelle
Suggestion : sauce enfumée Piqu'hans +2,50€
14€90

PIQUANTE
sauce tomate, spianata, mozzarella, tomates cerise marinées
12€90

GORGONE
Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, gorgonzola
13€20

L'ENFUMÉE
Sauce tomate, viande hachée 100% boeuf, mozzarella, oeuf. Après cuisson : copeaux de parmigiano reggiano, sauce enfumée de chez Piqu'Hans
15€50

FERMIÈRE
Sauce tomate, jambon blanc, reblochon, chutney d'oignons au miel Corse, oeuf
14€90

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

4 FROMAGES
Sauce tomate, chèvre, mozzarella, gorgonzola, reblochon
12€50

CHEVRE MIEL
Crème fraîche, mozzarella, romarin, chèvre après cuisson : miel et noix.
12€50

JAMBON
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc
10€90

FUNGHI
Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, champignons, crème de champignons et truffes noires. Après cuisson : chutney d'oignons au miel de Corse AOP
14€50

CILIEGA
Crème fraîche, mozzarella, chèvre après cuisson: roquette, confiture de cerises noires Corse et amandes effilées torréfiées
13€90

Chez GAB

Chez GAB

MENU

SALADES, PLANCHES, DESSERTS & BOISSONS

SALADES & PLATEAUX

BURRATA
Mélange de pousses d'épinard, roquette, courgettes cuisinées, tomates cerise marinées, olives leccino, burrata, copeaux de parmigiano reggiano et pesto maison
14€50

BUFFALA
Mélange de pousses d'épinard, roquette, courgettes cuisinées, tomates cerise marinées, olives leccino, mozzarella di bufala, copeaux de parmigiano reggiano et pesto maison
13€50

PETITE SALADE VERTE
Mélange de pousses d'épinard et roquette, tomates confites
3€50

L'APÉRO À PARTAGER OU NON !

Accompagné d'une demi foccacia

STRACIATELLA
Straciatella (coeur de burrata: 125gr), pesto maison
8€50

STRACIATELLA
Straciatella (coeur de burrata: 125gr), sauce champignon et truffes noires
8€50

STRACIATELLA
Straciatella (coeur de burrata: 125gr), huile d'olive, fleur de sel
6€90

DESSERTS

GLACES ARTISANALES
*Voir les parfums disponibles au restaurant.
4€50

PIZZA DESSERT
Foccacia nappée de Noccialata
4€50

TIRAMISU MAISON
D'après la recette traditionelle 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

BIÈRES MORETTI 33CL
Blonde, blanche & ambrée
4€20

BIÈRE IPA TITAN Brasserie du Bouffay 33CL
4€50

VINS

BLANC
Quincy
Chardonnay

ROUGE
Chianti
Pinot Noir (Clisson)
Montepulciano d'Abbruzo
Faugieres ou Minervois bio
Why not? Organic Negroamaro

*Voir prix et sélection du moment en boutique.

ROSÉ
La Croix des Saintes Bio

Chez GAB