



OUVERTURE DU
DIMANCHE
AU
VENDREDI MIDI
MERCREDI
AU
VENDREDI SOIR

Menu carte

Uniquement du lundi au vendredi midi

Entrée au choix + Plat au choix ou pizza +
Dessert au choix*

25.00€

Bière 3.50€

Pinte 6.00€

Pichet Litre 10.00€

Tous nos plats sont fait maison

La pizza est préparée dans les règles de l'art

Nous faisons tous nos plats à emporter

Cuisine

Tapas pour l'apéro

Assiette de charcuterie	12,00€
<i>Jambon blanc, jambon cru, spinata piccante</i>	
Planche à partager	35,00€
<i>Jambon blanc, jambon cru, mortadelle pistache, spinata piccante, buratta, focaccia</i>	

Entrées

	Petite / Grande
Caprese	- / 14,00€
<i>salade, tomate, burrata, basilic</i>	
Salade de chèvre chaud	- / 15,00€
<i>salade verte, vinaigrette, tomate, chausson de chèvre chaud cuit au four</i>	

Plats chauds

Melanzane alla parmigiana gratiné au four	18,00€
<i>gratin d'aubergine, parmesan, jaune d'oeuf, sauce tomate basilic</i>	

Desserts du jour

Fromage sec aux choix : gorgonzola, chèvre ou parmesan	8,00€
Assiette de 3 fromages (sup.menu du jour 3€)	15,00€
Dessert du jour à l'ardoise	8,00€

De ce fait, les quantités peuvent être limitées //
Toutes nos viandes sont Françaises ou UE

*Prix nets - Service compris
pour les allergènes n'hésitez pas à demander en salle.*

Pizza

Focaccia _____ 8.00€
pour accompagner vos plats, pizza blanche huile d'olive, romarin

*Margherita** _____ 12.00€
sauce tomate, mozzarella fiore di latte, olives

*Napolitana** _____ 13.00€
sauce tomate, mozzarella fiore di latte, câpre, anchois, olives

*Prosciutto** _____ 13.00€
sauce tomate, mozzarella fiore di latte, jambon blanc supérieur, olives

*Calzone** _____ 13.00€
sauce tomate, mozzarella fiore di latte, champignons de Paris, jaune d'oeuf, olives

*Paysanne** _____ 13.00€
crème, mozzarella fiore di latte, lardons, oignons, olives

*Regina** _____ 14.00€
sauce tomate, mozzarella fiore di latte, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, olives

*Piccante** _____ 14.00€
sauce tomate, mozzarella fiore di latte, spinata piccante, oeuf, olives

*Biquette** _____ 14.00€
crème, mozzarella fiore di latte, chèvre, miel, olives

*Primavera** _____ 14.00€
sauce tomate, mozzarella fiore di latte, aubergine, parmesan, olives

3 Formaggi _____ 15.00€
crème, mozzarella fiore di latte, gorgonzola, chèvre, olives

Chonchon _____ 15.00€
tomate fraîche marinée, mozzarella fiore di latte, jambon blanc supérieur, roquette, basilic, parmesan, olives

Parma _____ 15.00€
tomate fraîche marinée, mozzarella fiore di latte, jambon cru, roquette, basilic, parmesan, olives

Tartufo _____ 18.00€
crème de champignon truffé, mozzarella fiore di latte, champignons de Paris, parmesan, olives

Pistacchio _____ 15.00€
crème, mozzarella fiore di latte, mortadelle, pépite de pistache, burrata, olives

Tout supplément _____ 3.00€ / *Tout supplément burrata* _____ 5.00€

Vins

Vins en Pot

Rouge AOC côtes du Rhône	12cl- verre 3,00€	25cl- 7,00€	46cl- 13,00€
Rosé AOC IGT Dell'Estate	12cl-verre 4,00€	25cl- 8,00€	46cl- 15,00€
Blanc IGP Pays d'Oc Viognier	12cl-verre 3,50€	25cl- 8,00€	46cl- 15,00€
Blanc AOC Mâcon village	12cl-verre 4,00€	25cl- 8,00€	46cl- 15,00€

Vins Rouges Italiens

DOC Montepulciano d'Abruzzo « ZACCAGNINI » 2021	12cl-verre 6,00€	75cl- 32,00€
IGT Gran Passion « VENETO »	12cl-verre 6,00€	75cl- 30,00€

Vin Rosé

AOP Note Bleue « SAINT TROPEZ » Côte de Provence 2024	12cl-verre 6,00€	75cl- 25,00€	150cl- 48,00€
---	------------------	--------------	---------------

Vins Blancs Français

AOP Croze Hermitage Signature « MICHELAS ST JEMMS » 2022	12cl-verre 7,00€	75cl- 34,00€
--	------------------	--------------

Vins Blancs Italien

IGP Rapitalà « NERO D AVOLA » Sicilia 2020	12cl-verre 6,00€	75cl- 30,00€
DOC Montepulciano d'Abruzzo « ZACCAGNINI » 2022	12cl-verre 6,00€	75cl- 32,00€
AOP Croze Hermitage Signature « MICHELAS ST JEMMS » 2022	12cl-verre 7,00€	75cl- 34,00€

Champagnes

Guillemot	12cl-verre 15,00€	75cl- 90,00€
DOCG Prosecco Supérieur « BOLLA »		75cl- 26,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

