

Nos Desserts !

Tartelette aux pommes	5,90€
Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille	6,90€
Fromage blanc <i>(Coulis fruits rouges ou caramel)</i>	5,90€
Tropézienne façon Profiteroles et sa glace vanille <i>(coulis Nutella)</i>	7,90€
Notre irrésistible Foccacia au Nutella <i>À partager ou pas !!....</i>	9,90€

LES GLACES ET SORBETS

Vanille, Fraise, Chocolat noir, Caramel au beurre salé, Citron, Framboise, Passion

Coupe 1 boule	3,00€	Coupe 3 boules	7,00€
Coupe 2 boules	5,00€	Crème fouettée	1,00€

Nos Boissons Chaudes

Café Espresso	1,90€
Café Allongé	2,00€
Café au lait ou noisette	2,40€
Thé ou Infusion	2,90€



Nos Boissons

SOFTS

Vittel 50cl	2,50€	Cola Artisanal <i>(Elixia 33cl)</i>	4,20€
Vittel 1L	3,90€	Limonade Artisanale <i>(Elixia 33cl)</i>	3,90€
San Pellegrino 50cl	2,50€	<i>parfums au choix</i>	
San Pellegrino 1L	3,90€	Jus «Le Coque Toqué»	3,90€
Sirop à l'eau	2,20€	<i>parfums au choix (25cl)</i>	
<i>(Menthe, Fraise, Citron)</i>		Coca-Cola 33cl	2,80€
Oasis 33cl	2,80€	Coca-Cola zéro 33cl	2,80€
		Orangina 33cl	2,80€

BIÈRES BOUTEILLES ARTISANALES

JoliCoeur Blonde (33cl)	4,90€
JoliCoeur Ambrée (33cl)	4,90€
JoliCoeur Blanche (33cl)	4,90€
Bière du Moment (33cl)	5,20€

APÉRO

Kir Vin Blanc	4,40€
<i>Cassis ou Pêche (15cl)</i>	
Kir Pétillant	6,50€
<i>Cassis ou Pêche (15cl)</i>	

La Cave

VINS BLANCS :	15cl	75cl
Muscadet AOC «Val de Loire»	4,20€	20,00€
Chardonnay IGP «Les Amandiers»	4,90€	23,00€

VINS ROUGES

Bordeaux Supérieur AOC «Château Landereau»	4,50€	21,00€
Chinon AOC «Cuvée les Amarantes»	4,90€	23,00€

VINS ROSÉS

Rosé de Loire AOC «Domaine des Closserons»	4,50€	21,00€
Méditerranée IGP «C'est Trop»	4,90€	23,00€

LES BULLES

La Petite Bulle «Méthode traditionnelle»	5,90€	27,00€
--	-------	--------

L'Art de la Pizza



Nos Focacce à partager... ou pas !

Ciboulette Fraîche	7,90€
Mozzarella française, ciboulette fraîche	
Chorizo	8,90€
Mozzarella française, chorizo ibérique, fondue d'oignons maison	
Reblochon	9,90€
Mozzarella française, Reblochon de Savoie AOP, lardons fumés au bois de hêtre et fondue d'oignons maison	
Ossau-Iraty	9,90€
Mozzarella française, Ossau-Iraty AOP et Piment d'Espelette AOP	
Salade d'accompagnement	3,50€
(Multifeuilles, vinaigrette, tomates cerises, ciboulette)	

Notre camembert rôti

LA GOURMANDE	15,90€
Assiette de Camembert rôti au miel et ciboulette fraîche, jambon de parme AOP, jambon blanc supérieur, pomme de terre & multi-feuilles, tomates cerises, ciboulette	

Nos Grandes Salades

(servies avec un petit pain chaud maison ou gratiné au fromage de votre choix (+1€) : mozzarella française, reblochon de Savoie AOP, Bleu d'Auvergne AOP)

L'INCROYABLE	14,90€
Multi-feuilles, vinaigrette, chiffonnade de jambon de parme AOP, Burrata, tomates cerises fraîches, oignons frits, basilic frais	
LA FERMIÈRE	13,90€
Multi-feuilles, vinaigrette, tomates cerises fraîches, poulet rôti Français, oignons rouges frais, Parmigiano Reggiano AOP, filet de vinaigre balsamique	
LA CHÈVRE CHAUD	15,90€
Multi-feuilles, vinaigrette, tomates cerises, lardons fumés au bois de hêtre, petit pain maison au crottin de chèvre chaud, oignons rouges frais, ciboulette fraîche, filet de vinaigre balsamique	

FORMULE EXPRESS 11,90€

(Uniquement du lundi au vendredi midi)

Une pizza 26cm au choix dans « Les Classiques »
avec une boisson Soft* au choix !

MENU ENFANT (-9 ans) 8,90€

Une pizza Reine (26cm) + un sirop à l'eau + un Œuf surprise

Supplément légumes ou viandes : 1,50€, Fromages : 2,50€, Burrata : 4€
*(Hors Bouteille 1L)

Nos Pizzas

LES CLASSIQUES

	26cm	31cm
MARGHERITA	9,90€	11,90€
Sauce tomate, mozzarella française, basilic frais, filet d'huile d'olives		
REINE	9,90€	12,90€
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, origan – après cuisson : filet d'huile d'olive		
4 FROMAGES	12,90€	15,90€
Sauce tomate, mozzarella française, tomme de Savoie IGP, Reblochon de Savoie AOP, bleu d'Auvergne AOP et origan		
ROYALE	10,90€	13,90€
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, œuf et origan		
CHÈVRE - MIEL	10,90€	13,90€
Sauce tomate, mozzarella française, crottin de chèvre français, filet de miel, amandes effilées grillées		
VÉGÉTARIENNE	9,90€	12,90€
Sauce tomate, mozzarella française, champignons de Paris, fondue d'oignons maison, poivrons frais, origan et filet d'huile d'olive		
CHORIZO	10,90€	13,90€
Sauce tomate, mozzarella française, chorizo Ibérique, fondue d'oignons maison et origan		
CALZONE		13,90€
Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc supérieur, champignons de Paris, origan – servie avec une salade, tomates cerises et ciboulette		

LES INCONTOURNABLES

	26cm	31cm
PAYS BASQUE	13,90€	16,90€
Sauce tomate, mozzarella française, Ossau-Iraty AOP, jambon de parme AOP, Piment d'Espelette AOP, ciboulette fraîche – après cuisson : Roquette		
St MARCELIN	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, pomme de terre, lardons fumés au bois de hêtre, Saint Marcelin IGP et ciboulette fraîche		
BOURGUI	12,90€	15,90€
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché VBF, fondue d'oignons maison, tomates cerises fraîches, origan		
TAJINE	12,90€	15,90€
Crème, curry de Madras, mozzarella française, poulet rôti maison, fondue d'oignons maison, filet de miel et amandes effilées grillées		
PROVENCALE	13,90€	16,90€
Sauce tomate, mozzarella française, poulet rôti maison, poivrons frais, fondue d'oignons maison, et herbes de provence		
SAUMON	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, saumon fumé, champignons de Paris, après cuisson : Roquette & pesto au basilic maison		

NOS SIGNATURES

TRUFFIGNONNE	13,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, pomme de terre, jambon blanc supérieur, fromage à raclette à la truffe d'été, ciboulette fraîche		
L'ÉLÉGANTE	13,90€	16,90€
Sauce tomate, tomates cerises – après cuisson : Burrata, roquette, jambon de parme AOP, cerneaux de noix, Parmigiano Reggiano AOP, pesto au basilic maison		
RAFFINÉE	12,90€	15,90€
Crème, curry de madras, mozzarella française, bœuf haché VBF, champignons de Paris, oignons rouges, origan		
TARTIFLETTE	12,90€	15,90€
Crème, mozzarella française, pomme de terre, lardons fumés au bois de hêtre, reblochon de Savoie AOP, fondue d'oignons maison		
RACLETTE À LA TRUFFE	13,90€	16,90€
Crème, mozzarella française, pomme de terre, fromage à raclette à la truffe d'été, fondue d'oignons maisons - et après cuisson : chiffonnade de jambon de parme AOP et rosette		