



Pizzas

traditionnelles

- Marinara**  végétarien ! 10.00
Tomato base, candied cherry tomatoes, garlic, oregano, basil and olive oil
- Margherita**  végétarien ! 11.90
Base tomate, parmesan, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive
- Buffalina** 16.00
Mozzarella, basil and olive oil pearls

Pizzas

Classiques

- Prosciutto** 12.00
Tomato base, fior di latte mozzarella, white ham, Basil and olive oil
- Regina** 13.90
Tomato, mozzarella and white ham base, mushrooms, basil and olive oil
- 4 frommaggi**  végétarien ! 14.50
Tomato or cream base, parmiggiano, Mozzarella, gorgonzola, goat's cheese
- Averonese** 14.50
Cream base, Emmental cheese, cooked onions, Roquefort cheese and bacon
- Chèvre & miel**  végétarien ! 14.90
Tomato, mozzarella and white ham base, Goat's cheese with honey, basil and olive oil
- Tonno & cipolla** 15.00
Tomato base, fior di latte mozzarella, tuna Red onions
- Siciliana** 14.90
Tomato base, mozzarella fior di latte, tuna, Capers, anchovies and olives, basil and olive oil
- Ortolana**  végétarien ! 14.50
Tomato base, fior di latte mozzarella, eggplant, zucchini, cherry tomatoes, candied tomatoes, basil and olive oil
- Diavola** 15.50
Tomato base, fior di latte mozzarella, Picante chorizo, gorgonzola, basil and olive oil
- Bolognese** 16.00
Tomato base, fior di latte mozzarella, ground beef, Gorgonzola and egg, basil and olive oil
- Calzone** 14.90
The essential calzone, pizza in a slipper
Tomato base, mushrooms, fior di latte mozzarella, white ham, egg, basil and olive oil

Les spécialités

du Pizzaiolo

- La Ponote** 16.50
Lentil cream base, sausage, Artisous country cheese, pepper
- La Tartuffo** 17.00
Truffle cream base, fior di latte mozzarella, mushrooms, raw ham, basil and olive oil
- Mortazza** 17.00
Mozzarella base, mortadella, buffala, Pistachios, basil and olive oil
- Estate** 17.00
Tomato base, fior di latte mozzarella, candied cherry tomatoes, straight from the oven: raw ham and buffalo mozzarella ball

La touche du chef

- Une boule de mozzarella** 4.00
A creamy treat extra on your pizza
- Supplément** 3.00

Formule déjeuner

SERVED FOR LUNCH ON WEEKDAYS,
EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

Dish of the day or
Pizza Regina or
+
Dessert of the day or
2 scoops of ice cream of your
choice

16.90

Formule bambini

A MAIN COURSE + A DESSERT + A DRINK

Ham pizza or
Pasta Bolognese
+
2 scoops of ice cream of your
choice
+
50cl water or fruit juice or soda

*jusqu'à 12 ans

10.90

Salades

	Petite	Grande
Salade provençale	7.00	14.50
Green salad, arugula, raw ham julienne, Cherry tomatoes, feta		
Salade du moment	7.00	14.50
Green salad, tuna, avocado, hard-boiled egg, corn		
Salade verte		3.00

Plats du moment

Pièce du boucher	18.00
Choice of: fresh fries, penne or vegetables Sauce of your choice: fourme d'Ambert or mustard & honey or hypocras & shallots	
Carpaccio de boeuf	17.80
"Artisou" country cheese carpaccio Accompanied by fresh fries	
Cuisse de poulet rôtie	16.80
Served with new potatoes Sauce of your choice: fourme d'Ambert or mustard & honey or hypocras & shallots	

Pâtes

Pennes ou Tagliatelles

Pasta al ragù di manzo	14.50
Slow-cooked beef pasta	
Pasta spicaci	14.50
Spinach sauce, garlic, green pesto And smoked sausages	
Pasta contanida	15.00
Creamy goat cheese sauce, Bacon, onions and button mushrooms	
Lasagne du mercredi	13.50

Desserts

Tiramisu pistacchio	7.90
Mascarpone cream, pistachio, biscuit	
Moelleux au chocolat	7.50
Panna cotta fruit rouge	7.00
Panna Cotta covered with red fruit	
Mentucciella	7.90
Lime cream, mint, rum, white chocolate	
Café gourmand	8.50
Profiteroles au chocolat	7.00
Choux, vanilla ice cream, hot chocolate	
Profiteroles au caramel	7.00
Choux, caramel ice cream, salted butter caramel	

Coupes de glaces.

Coupe Banana	8.50
2 vanilla chocolate almond flavor balls, banana pieces, hot chocolate, whipped cream	
Coupe fruits rouges	7.90
Cherry's ice cream, blackcurrant sorbet, raspberry sorbet, wild fruits in syrup, toasted almonds, whipped cream,	
Coupe Donna Bianca	7.20
Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	
Coupe Stracciatella	7.90
2 scoops of stracciatella ice cream, whipped cream, chocolate chips	
Coupe Castagna	7.90
Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream	
Coupe caramélita	7.90
Vanilla ice cream, caramel ice cream, nougatine, caramel sauce, whipped cream	
Coupe Cioccolato	7.20
Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream	
Coupe Affogato	5.90
2 scoops of vanilla ice cream, espresso	
Coupe limoncello	8.50
Lemon sorbet, limoncello 2cl	
Les parfums	2.10 la boule
<u>Ice cream:</u> vanilla, chocolate, coffee, caramel, verbena	
<u>Sorbets:</u> mango, pineapple, strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant	
Supplément crème fouettée	1.50

prix nets en euros T.T.C.. Chèques non acceptés. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.

Bon appétit !

LA CARTE

DES BOISSONS

Apéritifs

Coupe de Prosecco	10cl	5.70
Pétillant sec d'Italie du Nord		
Coupe d'Asti spumante	10cl	5.00
Muscat naturellement pétillant d'Italie du Nord		
Marsala	Vin de liqueur de Sicile	4cl 4.00
Martini rouge / Martini blanc	4cl	4.00
Maurin	Liqueur du Puy-en-Velay à la cerise noire et amande	4cl 4.00
Suze	4cl	4.00
Birlou	Liqueur d'Auvergne à la pomme et châtaigne	4cl 4.00
Kir	Cassis ou châtaigne	10cl 4.00
Pastis 51 / Ricard	2cl	3.50
Whisky J&B	2cl 3.00	4cl 6.00
Whisky / Vodka / Rhum soda	20cl	7.50
Whisky Glenn Morray	2 cl 3,50	4 cl 7.00

Cocktails

Spritz original	Apérol, Prosecco, Perrier	15cl	6.50
Royal Prosecco	à la crème de cassis	10cl	6.50
Negroni	Gin, Martini, Campari	6cl	6.50
Campari Soda		15cl	6.50
Cocktail de jus de fruits		15cl	5.50

Boissons fraîches

Jus de fruits	25cl	3.80
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33cl	3.90
Orangina	25cl	3.90
Schweppes / Schweppes agrum'	25cl	3.70
Thé glacé pêche	25cl	3.70
Limonade	20cl	2.50
Sirop	20cl	3.50
Diabolo	25cl	3.70
Perrier	33cl	3.70
Eau minérale plate ou gazeuse	50cl	3.80
Eau minérale plate ou gazeuse	100cl	4.80

Digestifs

Grappa	4cl	5.90
Eau de vie italienne de marc de raisin		
Cognac	4cl	5.90
Armagnac	4cl	5.90
Get 27	4cl	5.90
Eau de vie	4cl	5.90
Amaretto	4cl	5.90
Verveine artisanale	4cl	5.90
Spécialité du Puy-en-Velay		
Limoncello	4cl	5.90
Liqueur de citron italienne		

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2.00
Café crème, décaféiné-crème	2.30
Double espresso, double décaféiné	3.80
Cappuccino	4.80
Thé, infusion	3.00

Bières bouteille

Demi - Picon	25cl	4.80
Heroine - blanche	33cl	6.50
Enfet' amine - ambrée	33cl	6.80
Salu/terre - IPA	33cl	7.50
Chouffe - blonde	33cl	6.80
Mort subite - rouge	33cl	5.80
Bière Ephémère	33 cl	6.80
1664 une blonde sans alcool !	33 cl	4.50

Bière pression

Poretti - blonde	25cl	4.50
------------------	------	------

LA CARTE

DES VINS

Vins italiens

12cl

75 cl

Rouges

Puglia "Primitivo"

IGT Intrigo

5.80 34.50

Terre Siciliane "Nero d'Avola"

IGT Intrigo

5.80 34.50

Chianti Colli Senesi

DOCG - Poggio Alla Sala

7.10 42.50

Rosés

Venetia

Pinot Grigio - IGT La Jara

5.50 32.00

Blancs

Prosecco "Frizzante"

DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d'Italie

5.70 37.50

Asti Spumante

DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d'Italie

5.00 33.00

Vins français

Rouges

12cl

75 cl

Côtes du Rhône

L'insouciant - AOP Camille Cayran

4.00 25.00

Cuvée Orélie

IGP Ardèche

3.80 23.00

Crozes Hermitages

AOP Cave de Tain

7.70 44.50

Rosés

H Premium

IGP Languedoc - Domaine d'Hondrat

4.80 28.00

Blancs

Méditerranée Val Jo

IGP Château Val Joanis

4.90 29.00

Côtes de Gascogne

Petit Manseng- Dom. de Maubet - Vin moelleux

4.90 29.00

Pichets

12cl

25 cl

50cl

IGP Ardèche

"Merlot" Rouges

3.00 5.00 10.00

IGP Ardèche

"Gris de Grenache"/Cabernet" Rosés

3.00 5.00 10.00

IGP Méditerranée

"Viognier" · Blancs

3.00 5.00 10.00

Taxes et services compris, prix nets en euros T.T.C..

Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.