

La Tradition

Revisitée

Vulcano camembert 13.50

Wood-roasted Camembert

Surround with pizza dough

Optional: slice of cured ham or honey

on top of the camembert

Chef's tip :

Extra chips or green salad

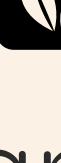
Pizzas

Classiques

Marinara  végétarien ! 10.00

Tomato base, candied cherry tomatoes, garlic,

oregano and olive oil

Margherita  végétarien ! 11.90

Tomato base, parmesan, mozzarella fior di latte,

Olive oil

Prosciutto 12.00

Tomato base, fior di latte mozzarella, white ham,

Olive oil

Regina 13.90

Tomato, mozzarella and white ham base,

mushrooms and olive oil

4 frommaggi  végétarien ! 14.50

Tomato or cream base, parmiggiano,

Mozzarella, gorgonzola, goat's cheese

Bianca & blu 14.50

Cream base, mozza fior di latte, red onions,

Lardons, Fourme d'Ambert cheese

Chèvre & miel  végétarien ! 14.90

Tomato, mozzarella and white ham base,

Goat's cheese with honey 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 and olive oil

Ortolana  végétarien ! 14.50

Tomato base, fior di latte mozzarella, eggplant,

zucchini, cherry tomatoes, candied tomatoes

and olive oil

Diavola 15.50

Tomato base, fior di latte mozzarella, Picante

chorizo, gorgonzola and olive oil

Bolognese 16.00

Tomato base, fior di latte mozzarella, ground

beef, Gorgonzola and egg and olive oil

Calzone 14.90

The essential calzone, pizza in a slipper

Tomato base, mushrooms, fior di latte mozzarella,

white ham, egg and olive oil

Les spécialités

du Pizzaiolo

L'Inverno Cremoso 17.00

Creamy potato base, sausage meat,

Camembert, onions

La Tartuffo 17.00

Truffle cream base, fior di latte mozzarella,

mushrooms, raw ham, basil and olive oil

Carbonara nostra 17.00

Cream base, mozzarella fior di latte, bacon,

egg yolk, parmesan, black pepper, basil

Pollo 16.00

Mustard cream base, mozzarella fior di latte,

chicken, candied cherry tomatoes

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 caesar	7.00	14.50
Green salad, chicken, garlic croutons, shaved parmesan shavings, cherry tomatoes, red onions, Caesar dressing		
Salade du moment	7.00	14.50
Green salad, chestnuts, sliced pears, Fourme d'Ambert cheese, cherry tomatoes, red onions, vinaigrette		
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	
Burger La Pizza	16.80
Ground steak, onion confit, smoked cheese, Italian sauce, served with fresh fries	

Pâtes

Pennes ou Tagliatelles

Pasta tartufo	16.00
Half-moon ravioli with truffles and porcini mushrooms, mushroom sauce, sausage meat and onions	
Ravioli al formaggio Raclette	14.50
Raclette ravioli, bacon and onion cream	
Pasta Rosso	13.50
Pasta with bell pepper cream and red pesto, chorizo and sun-dried tomatoes	
Pasta al ragù di manzo	14.50
Slow-cooked beef pasta	
Lasagne du mercredi	13.50

Desserts

Tiramisú spéculoos	7.90
Chocolate Moelleux	7.50
Panna cotta Panna Cotta topped with red fruit or mango	7.00
Gourmet coffee	8.50
Chocolate profiteroles Choux pastry, vanilla ice cream, hot chocolate	7.00
Caramel profiteroles Choux pastry, caramel ice cream, salted butter caramel	7.00

Coupes de glaces.

Coupe Banana 2 vanilla chocolate almond flavor balls, banana pieces, hot chocolate, whipped cream	8.50
Coupe fruits rouges Cherry's ice cream, blackcurrant sorbet, raspberry sorbet, wild fruits in syrup, toasted almonds, whipped cream,	7.90
Coupe Donna Bianca Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	7.20
Coupe Stracciatella 2 scoops of stracciatella ice cream, whipped cream, chocolate chips	7.90
Coupe Castagna Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream	7.90
Coupe caramélita Vanilla ice cream, caramel ice cream, nougatine, caramel sauce, whipped cream	7.90
Coupe Cioccolato Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream	7.20
Coupe Affogato 2 scoops of vanilla ice cream, espresso	5.90
Coupe limoncello Lemon sorbet, limoncello 2cl	8.50
Les parfums <u>Ice cream:</u> vanilla, chocolate, coffee, caramel, verbena <u>Sorbets:</u> mango, pineapple, strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant	2.10 la boule
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 Pétillant sec d'Italie du Nord	10cl	5.70
Coupe d'Asti spumante Muscat naturellement pétillant d'Italie du Nord	10cl	5.00
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

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 Spécialité du Puy-en-Velay	4cl	5.90
Limoncello Liqueur de citron italienne	4cl	5.90

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
Hoagarden - blanche	33cl	5.70
Pietra - ambrée	33cl	7.50
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.