



Pizzas

traditionnelles

- Marinara**  **10.00**
Base de tomate, tomates cherry confitados, ajo, Orégano, albahaca y aceite de oliva
- Margherita**  **11.90**
Base de tomate, parmesano, mozzarella fior di latte, Albahaca, aceite de oliva
- Buffalina** **16.00**
Perlas de mozzarella, albahaca y aceite de oliva

Pizzas

Classiques

- Prosciutto** **12.00**
Base de tomate, mozzarella fior di latte, jamón blanco, albahaca y aceite de oliva
- Regina** **13.90**
Base de tomate, mozzarella, jamón blanco, Champiñones, albahaca y aceite de oliva
- 4 frommaggi**  **14.50**
Base de tomate o nata, parmiggiano, Mozzarella, gorgonzola, queso de cabra
- Averonese** **14.50**
Base de nata, emmental, cebolla cocida, Roquefort y tocino
- Chèvre & miel**  **14.90**
Base de tomate, mozzarella, jamón blanco, Queso de cabra y miel, albahaca y aceite de oliva
- Tonno & cipolla** **15.00**
Base de tomate, mozzarella fior di latte, atún cebollas rojas
- Siciliana** **14.90**
Base de tomate, mozzarella fior di latte, atún, Alcaparras, anchoas y aceitunas, albahaca y aceite de oliva.
- Ortolana**  **14.50**
Base de tomate, mozzarella fior di latte, berenjena, calabacín, tomates cherry, tomates confitados, albahaca y aceite de oliva
- Diavola** **15.50**
Base de tomate, mozzarella fior di latte, chorizo picante, gorgonzola, albahaca y aceite de oliva
- Bolognese** **16.00**
Base de tomate, mozzarella fior di latte, carne molida, gorgonzola y huevo, albahaca y aceite de oliva
- Calzone** **14.90**
El calzone imprescindible, pizza en zapatilla
Base de tomate, champiñones, mozzarella fior di latte, jamón blanco, huevo, albahaca y aceite de oliva

Les spécialités

du Pizzaiolo

- La Ponote** **16.50**
Base de crema de lentejas, chorizo, Queso campesino artesanal, pimienta
- La Tartuffo** **17.00**
Base de crema de trufa, mozzarella fior di latte, champiñones, jamón crudo, albahaca y aceite de oliva
- Mortazza** **17.00**
Base de mozzarella, mortadela, búfala, Pistachos, albahaca y aceite de oliva
- Estate** **17.00**
Base de tomate, mozzarella fior di latte, tomates cherry confitados recién salidos del horno: jamón crudo y bola de mozzarella de búfala

La touche du chef

- Une boule de mozzarella** **4.00**
Una delicia cremosa extra en tu pizza!
- Supplément** **3.00**

Formule déjeuner

SE SIRVE PARA EL ALMUERZO DE LUNES A VIERNES,
EXCEPTO FESTIVOS.

Plato del día o
Pizza Regina o
+
Postre del día o
2 bolas de helado de tu elección

16.90

Formule bambini

UN PLATO PRINCIPAL + UN POSTRE + UNA BEBIDA

pizza de jamón o
Pasta boloñesa
+
2 bolas de helado de tu elección
+
50cl de agua o zumo de frutas o
refresco

*jusqu'à 12 ans

10.90

Salades

Petite Grande

Salade provençale 7.00 14.50

Ensalada verde, rúcula, juliana de jamón crudo,
Tomates cherry, queso feta

Salade du moment 7.00 14.50

Ensalada verde, atún, aguacate, huevo duro,
maíz

Salade verte 3.00

Plats du moment

Pièce du boucher 18.00

Elección de: patatas fritas frescas, penne o
verduras

Salsa a elegir: fourme d'Ambert o

mostaza y miel o hipocras y chalotes

Carpaccio de boeuf 17.80

Carpaccio de queso del país "Artisou"

Acompañado de papas fritas frescas

Cuisse de poulet rôtie 16.80

Servido con patatas nuevas

Salsa a elegir: fourme d'Ambert o

mostaza y miel o hipocras y chalotes

Pâtes

Pennes ou Tagliatelles

Pasta al ragù di manzo 14.50

Pasta de ternera cocida a fuego lento

Pasta spicaci 14.50

Salsa de espinacas, ajo, pesto verde

Y salchichas ahumadas

Pasta contanida 15.00

Salsa cremosa de queso de cabra,

Tocino, cebolla y champiñones

Lasagne du mercredi 13.50

Desserts

Tiramisu pistacchio	7.90
Crema de mascarpone, pistacho, galleta	
Moelleux au chocolat	7.50
Dulce de chocolate	
Panna cotta fruit rouge	7.00
Panna Cotta cubierta de frutos rojos	
Mentucciella	7.90
Crema de lima, menta, ron	
Chocolate blanco	
Café gourmand	8.50
Profiteroles au chocolat	7.00
Choux, helado de vainilla, chocolate caliente	
Profiteroles au caramel	7.00
Choux, helado de caramelo, caramelo de mantequilla salada	

Coupes de glaces.

Coupe Banana	8.50
2 bolitas sabor vainilla chocolate almendra, trozos de plátano, chocolate caliente, nata montada	
Coupe fruits rouges	7.90
Helado de cereza, sorbete de grosella negra, sorbete de frambuesa, Frutos silvestres en almíbar, almendras tostadas, Nata montada,	
Coupe Donna Bianca	7.20
Helado de vainilla, chocolate caliente, Nata montada	
Coupe Stracciatella	7.90
2 bolas de helado de stracciatella, nata montada, chispas de chocolate	
Coupe Castagna	7.90
Helado de vainilla, crema de castañas, nata montada	
Coupe caramélita	7.90
Helado de vainilla, helado de caramelo, turrón, salsa de caramelo, crema batida	
Coupe Cioccolato	7.20
Helado de chocolate, chocolate caliente, nata montada	
Coupe Affogato	5.90
2 bolas de helado de vainilla, espresso	
Coupe limoncello	8.50
Sorbete de limón, limoncello 2cl	
Les parfums	2.10 la boule
<u>Helado:</u> vainilla, chocolate, café, caramelo, verbena	
<u>Sorbetes:</u> mango, piña, fresa, frambuesa, limón, grosella negra	
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" 5.80 34.50

IGT Intrigo

Terre Siciliane "Nero d'Avola" 5.80 34.50

IGT Intrigo

Chianti Colli Senesi 7.10 42.50

DOCG - Poggio Alla Sala

Rosés

Venetia 5.50 32.00

Pinot Grigio - IGT La Jara

Blancs

Prosecco "Frizzante" 5.70 37.50

DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d'Italie

Asti Spumante 5.00 33.00

DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d'Italie

Vins français

Rouges

12cl

75 cl

Côtes du Rhône 4.00 25.00

L'insouciant - AOP Camille Cayran

Cuvée Orélie 3.80 23.00

IGP Ardèche

Crozes Hermitages 7.70 44.50

AOP Cave de Tain

Rosés

H Premium 4.80 28.00

IGP Languedoc - Domaine d'Hondrat

Blancs

Méditerranée Val Jo 4.90 29.00

IGP Château Val Joanis

Côtes de Gascogne 4.90 29.00

Petit Manseng- Dom. de Maubet - Vin moelleux

Pichets

12cl

25 cl

50cl

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00

"Merlot" Rouges

IGP Ardèche 3.00 5.00 10.00

"Gris de Grenache"/Cabernet" Rosés

IGP Méditerranée 3.00 5.00 10.00

"Viognier" · Blancs

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.