

Pizzas

traditionnelles

Marinara  10.00

Base di pomodoro, pomodorini canditi, aglio, Origano, basilico e olio d'oliva

Margherita  11.90

Base di pomodoro, parmigiano, mozzarella fior di Latte, basilico, olio d'oliva

Buffalina 16.00

Perle di mozzarella, basilico e olio d'oliva

Pizzas

Classiques

Prosciutto 12.00

Base di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto bianco, basilico e olio d'oliva

Regina 13.90

Base di pomodoro, mozzarella, prosciutto bianco, Funghi, basilico e olio d'oliva

4 frommaggi  14.50

Base di pomodoro o crema, parmigiano, Mozzarella, gorgonzola, formaggio caprino

Averonese 14.50

Base di crema, emmental, cipolle cotte, Roquefort e pancetta

Chèvre & miel  14.90

Base di pomodoro, mozzarella, prosciutto bianco, Formaggio di capra e miele, basilico e olio d'oliva

Tonno & cipolla 15.00

Base di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno cipolle rosse

Siciliana 14.90

Base di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, capperi, acciughe e olive, basilico e olio d'oliva

Ortolana  14.50

Base di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, pomodorini, pomodorini canditi, basilico e olio d'oliva

Diavola 15.50

Base di pomodoro, mozzarella fior di latte, chorizo Picante, gorgonzola, basilico e olio d'oliva

Bolognese 16.00

Base di pomodoro, mozzarella fior di latte, carne macinata, Gorgonzola e uovo, basilico e olio d'oliva

Calzone 14.90

Il calzone essenziale, la pizza in pantofola
Base di pomodoro, funghi, mozzarella fior di latte, prosciutto bianco, uovo, basilico e olio d'oliva

Les spécialités

du Pizzaiolo

La Ponote 16.50

Base di crema di lenticchie, salsiccia, Formaggio artigianale di campagna, pepe

La Tartuffo 17.00

Base di crema al tartufo, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto crudo, basilico e olio d'oliva

Mortazza 17.00

Base mozzarella, mortadella, bufala, Pistacchi, basilico e olio d'oliva

Estate 17.00

Base di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini canditi, appena sfornato: prosciutto crudo e pallina di mozzarella di bufala

La touche du chef

Une boule de mozzarella 4.00

Una pallina di mozzarella, una delizia cremosa extra sulla tua pizza!

Supplément 3.00

Formule déjeuner

SERVITO A PRANZO NEI GIORNI FERIALI,
ESCLUSI I GIORNI FESTIVI

Piatto del giorno o
Pizza Regina o
+
Dessert del giorno o
2 palline di gelato a vostra
scelta

16.90

Formule bambini

UN PIATTO PRINCIPALE + UN DESSERT + UNA BEVANDA

Pizza al prosciutto o
pasta al ragù
+
2 palline di gelato a vostra scelta
+
50cl di acqua o succo di frutta o
soda

*jusqu'à 12 ans

10.90

Salades

Petite Grande

Salade provençale 7.00 14.50

Insalata verde, rucola, julienne di prosciutto
crudo, pomodorini, feta

Salade du moment 7.00 14.50

Insalata verde, tonno, avocado, uovo sodo, mais

Salade verte 3.00

Plats du moment

Pièce du boucher 18.00

A scelta tra: patatine fritte, penne o verdure
Salsa a scelta: fourme d'Ambert oppure
senape e miele o ipocras e scalogno

Carpaccio de boeuf 17.80

Carpaccio di formaggio rustico "Artisou".
Accompagnato da patatine fresche

Cuisse de poulet rôtie 16.80

Servito con patate novelle
Salsa a scelta: fourme d'Ambert oppure
senape e miele o ipocras e scalogno

Pâtes

Pennes ou Tagliatelles

Pasta al ragù di manzo 14.50

Pasta di manzo a cottura lenta

Pasta spicaci 14.50

Salsa di spinaci, aglio, pesto verde
E salsicce affumicate

Pasta contanida 15.00

Salsa cremosa al formaggio di capra,
Pancetta, cipolle e funghi champignon

Lasagne du mercredi 13.50

Desserts

Tiramisu pistacchio	7.90
Crema al mascarpone, pistacchio, biscotto	
Moelleux au chocolat	7.50
Panna cotta fruit rouge	7.00
Panna Cotta ricoperta di frutti rossi	
Mentucciella	7.90
Crema di lime, menta, rum cioccolato bianco	
Café gourmand	8.50
Profiteroles au chocolat	7.00
Choux, gelato alla vaniglia, cioccolata calda	
Profiteroles au caramel	7.00
Choux, gelato al caramello, caramello Al burro salato	

Coupes de glaces.

Coupe Banana	8.50
2 palline al gusto di mandorla e cioccolato alla vaniglia, pezzi di banana, cioccolata calda, panna montata	
Coupe fruits rouges	7.90
Gelato alla ciliegia, sorbetto al ribes nero, sorbetto al lampone, frutti di bosco sciroppati, mandorle tostate, panna montata	
Coupe Donna Bianca	7.20
Gelato alla vaniglia, cioccolata calda, panna montata	
Coupe Stracciatella	7.90
2 palline di gelato alla stracciatella, panna montata, gocce di cioccolato	
Coupe Castagna	7.90
Gelato alla vaniglia, crema di castagne, Panna montata	
Coupe caramélita	7.90
Gelato alla vaniglia, gelato al caramello, nougatine, salsa al caramello, panna montata	
Coupe Cioccolato	7.20
Gelato al cioccolato, cioccolata calda, panna montata	
Coupe Affogato	5.90
2 palline di gelato alla vaniglia, caffè espresso	
Coupe limoncello	8.50
Sorbetto al limone, limoncello 2cl	
Les parfums	2.10 la boule
<u>Gelato:</u> vaniglia, cioccolato, caffè, caramello, verbena <u>Sorbetti:</u> mango, ananas, fragola, lampone, limone, ribes nero	
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.