

## CLASSIQUES & DÉCOUVERTES

	Légère	Copieuse
<b>SALADE MISTA</b> Salade verte, pâtes fusilli, jambon blanc, oignons rouges, jardinière de légumes, Volaille, feta et une pointe de vinaigre balsamique	5.50	12.50
<b>SALADE PONOTE</b> Salade verte, lentilles vertes A.O.P. coppa, copeaux de parmesan, Saint-Nectaire, tomates confites	6.00	13.00
<b>SALADE DU MOIS</b>	5.50	12.50
<b>SALADE VERTE</b>	2.60	
<b>ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME</b> Escalope de veau poêlée, sauce à la crème et aux champignons de Paris <i>Au choix : Frites ou pâtes fraîches (fusilli)</i>		15.30
<b>AIGUILLETES DE POULET SAUCE BASILIC</b> Risotto crémeux au parmesan		14.50
<b>FAUX FILET DE BŒUF À LA PLANCHA</b> 200gr. - Avec ou sans sauce au poivre Accompagnement salade verte et pommes frites		15.50
<b>CARPACCIO DE BŒUF CLASSICO</b> Fines tranches de bœuf cru (150 g.) assaisonnées à l'huile d'olive, citron, basilic, Tapenade, champignons, mozzarella Bufala, pommes frites		14.00
<b>CARPACCIO DE BŒUF DI PARMA</b> Fines tranches de bœuf cru (150 g.) assaisonnées à l'huile d'olive Citron, basilic, copeaux de Grana Padano, pommes frites		13.50
<b>BURGER DE LA PIZZA</b> Bun's, steak de bœuf hâché 180gr., sauce maison au mascarpone et graines de moutarde, Tomates fraîches et confites, Saint-Nectaire, sauce balsamique Accompagnement salade verte et pommes frites		13.90
<b>TARTINE JAMBON-CHAMPIGNONS</b> Sauce tomate, mozzarella râpée, jambon blanc, champignons, olives, salade verte		9.10
<b>TARTINE 4 FROMAGES</b> Sauce tomate, gorgonzola, emmental, chèvre frais, copeaux de parmesan, olives, salade verte		10.40

## PÂTES FRAÎCHES MAISON



<b>4 FROMAGES</b> Sauce crémeuse, fromage de chèvre, gorgonzola, feta, copeaux de parmesan		11.00
<b>BOLOGNAISE</b> Sauce tomate et viande de bœuf haché français		9.50
<b>CARBONARA</b> Lardons, crème fraîche, jaune d'œuf, Grana Padano		11.20
<b>PROVENÇALE</b> Coulis de tomate au basilic, courgettes, aubergines et tomates rissolées		11.20
<b>SAUMON FUMÉ</b> Saumon fumé, fumet de poisson, crème de basilic, brunoise de légumes		13.50
<b>LA LASAGNE MAISON DU MERCREDI*</b> Tous les mercredis, venez déguster nos lasagnes maison !		9.50
<b>LA SUGGESTION DE PÂTES FRAÎCHES DU MOIS</b> Chaque mois, découvrez une nouvelle recette !		

## PIZZAS AU FEU DE BOIS



<b>INÉDIT ! FOCACCIA</b> (à partager à 2, 3 ou 4 personnes) Pâte à pizza cuite au feu de bois, huile d'olive, basilic, origan		4.50
<b>LES INCONTOURNABLES</b> -----		
<b>PAYSANNE</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, lardons, Fromage de chèvre, olives. Après cuisson : salade roquette		12.90
<b>REINE</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives		11.90
<b>AVEYRONNAISE</b> Fromage blanc, emmental, oignons rissolés, lardons, roquefort, olives		12.10
<b>TARTIFLETTE</b> Fromage blanc, emmental, pommes de terre, oignons rissolés, lardons, reblochon, olives		12.70
<b>4 FROMAGES</b> Fromage blanc, gorgonzola, chèvre, Grana Padano, emmental, olives		11.90
<b>CHÈVRE MIEL</b> Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, fromage de chèvre, miel, olives		12.50
<b>CALZONE</b> Sauce tomate, champignons, mozzarella, jambon blanc, œuf, le tout en chausson		12.00

## LES ORIGINALES

<b>SICILIENNE</b> Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, miettes de thon, olives		12.00
<b>SAUMON FUMÉ</b> Fromage blanc, emmental, poêlée de légumes (carottes, aubergines, haricots mixtes), câpres, olives Après cuisson : saumon fumé, salade verte		13.50
<b>FERMIÈRE</b> Sauce tomate, mozzarella, oignons, Saint-Nectaire, poulet mariné, chorizo, œuf, olives		12.50
<b>PROVENÇALE</b> Sauce tomate, mozzarella, légumes confits (aubergine, courgette, tomate), tomates fraîches, Oignons rissolés, anchois, olives		11.50
<b>VÉGÉTARIENNE</b> Sauce tomate, mozzarella, poêlées de légumes (carottes, aubergines, haricots mixtes), Tomates fraîches, cœurs d'artichauts, mozzarella di Bufala, olives		13.30
<b>MEXICAINE</b> Sauce tomate, mozzarella, poivrons, merguez, chorizo, olives		12.50
<b>CHILI CON CARNE</b> Sauce tomate, mozzarella, haricots rouges, maïs, bolognaise, poivrons, olives		12.50



### LA PLANCHE À DEUX

Composez votre planche !  
Choisissez une pizza à partager  
+ une salade légère par personne !

### LA PIZZA DU MOIS

Chaque mois, découvrez  
une nouvelle recette en  
fonction de la saison !



## FORMULE ENFANT

Fusilli sauce au choix ou Pizza bambino  
+  
Salade de fruits ou crème caramel  
ou 2 boules de glace  
+  
Eau (50 cl) ou jus de fruits ou soda

7.50

## FORMULE DÉJEUNER

Servie à midi en semaine, hors jours fériés

Plat du jour ou Fusilli à la Provençale  
ou Pizza Reine  
+  
Dessert ou coupe de glace au choix  
Ou Café Gourmand (supp. 1.50€)

13.90

## APÉRITIFS

COUPE DE PROSECCO 12cl Pétilillant sec d'Italie du Nord	4.60
ROYAL PROSECCO 12cl Crème de cassis, Prosecco	5.50
COUPE D'ASTI SPUMANTE 12cl Muscat naturellement pétillant d'Italie du Nord	4.60
SPRITZ ORIGINAL 12cl	4.60
KIR AU VIN BLANC VIOGNIER 12cl Cassis ou châtaigne	3.10
AMERICANO 6cl	5.10
MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC 4cl	3.40
MARTINI SCHWEPPE 4cl	5.10
CAMPARI ORANGE 4cl	5.10
PASTIS 51 RICARD 2cl	3.20
MAURIN ou GENTIANE D'AUVERGNE 4cl	3.90
WHISKY J&B 2cl	3.10
WHISKY J&B 4cl	4.90
WHISKY SODA	6.00



**NOS BIÈRES...**  
**sont juste derrière !**  
**Merci de tourner la page !**



## BOISSONS FRAÎCHES

JUS DE FRUITS 25cl Orange, pomme, abricot, ananas, tomate	2.90
COCA-COLA 33cl	3.30
ORANGINA 25cl	3.30
SCHWEPPE 25cl	3.30
THÉ GLACÉ PÊCHE 20cl	3.30
LIMONADE 20cl	3.00
EAU MINÉRALE 50cl PLATE OU GAZEUSE	3.60
EAU MINÉRALE 100cl PLATE OU GAZEUSE	4.00

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA'	1.80
CAFÉ CRÈME, DÉCA-CRÈME à la mousse de lait	2.30
DOUBLE EXPRESSO, DOUBLE DÉCA'	3.50
CAPPUCCINO	4.20
Double expresso à la mousse de lait et cacao	
THÉ, INFUSION	2.60

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES	5.50
FROMAGE BLANC Nature, miel ou coulis de fruits rouges	4.50
SALADE DE FRUITS FRAIS	6.50
TIRAMISU TRADITIONNEL Crème Mascarpone, biscuit, café	5.90
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	5.90
CRÈME CARAMEL DANS SON POT	5.00
MOELLEUX CHOCOLAT Glace vanille, crème anglaise et caramel	6.50
CRUMBLE AUX FRUITS Fruit de saison rôtis à la vanille, Crumble aux noix et sorbet cassis	5.90
CAFÉ GOURMAND	7.50
 DESSERT DU MOIS	5.90
Chaque mois, découvrez une nouvelle recette !	

## COUPES DE GLACES

COUPE CHEERY'S Glace vanille, amarena, sirop cerise, crème fouettée, amandes grillées	6.90
DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée	6.00
CAFÉ LIÉGEOIS Glace café, expresso, crème fouettée	6.00
CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, chocolat chaud, crème fouettée	6.00
COUPE ARDÉCHOISE Glace vanille, crème de marrons, crème fouettée	6.90
COUPE CARAMÉLITA Glace vanille, glace caramel, nougatine, sauce caramel, crème fouettée	6.90
COUPE MANGUO ANANAS Sorbet mangue, sorbet ananas, suprêmes d'agrumes, crème fouettée	6.90
COUPE VERVEINE ARTISANALE Glace verveine, alcool de Verveine Artisanale 4 cl	8.00

NOS PARFUMS	1.80 la boule
Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, verveine	
Sorbets : mangue, ananas, fraise, framboise, citron, cassis	
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE	1.00



**ICI, C'EST WIFI OFFERT !**  
**DEMANDEZ LE CODE,**  
**MAIS MANGEZ TANT QUE C'EST CHAUD...**

Prix nets en euros - service compris - ces plats peuvent contenir des allergènes

## VINS ROUGES

	15cl	75 cl
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Abruzzes		16.50
BARDOLINO CLASSICO DOC Vénétie	4.00	17.90
CHIANTI CLASSICO RESERVA DOC Toscane		24.90
VENETO GRAN PASSIONE IGT Vénétie	5.50	26.00
LAMBRUSCO AMABILE - Vin effervescent Émilie-Romagne		17.00
PARALLÈLE 45 - Paul JABOULET AOP 	5.20	24.00
CROZES HERMITAGE CAVE DE TAIN AOP		29.00

## VINS ROSÉS

	15cl	75 cl
LACRYMA CHRISTI · Campanie		21.50
BARDOLINO CLASSICO DOC · Vénétie	4.10	17.90
CÔTES DE PROVENCE AOP	4.90	21.90

## VINS BLANCS

	15cl	75 cl
ORVIETO CLASSICO · Ombrie	4.40	19.90
ASTI SPUMANTE · Vin effervescent - Piémont	4.60	25.00
PROSECCO · Vin effervescent	4.60	25.00
CÔTES DE GASCOGNE · Vin moelleux - IGP	4.60	24.90

## VINS EN PICHET

	15 cl	25 cl	50 cl
VIN ROUGE · IGP Ardèche	3.00	5.00	9.90
VIN ROSÉ · IGP Ardèche	3.00	5.00	9.90
VIN BLANC · IGP Méditerranée	3.00	5.00	9.90

**Demandez la suggestion du moment !**

## BIÈRES



	Bouteille	
1664 · Bière blonde française	25cl	3.10
CHOUFFE · Bière blonde belge	33cl	5.80
PORETTI · Bière italienne premium	33cl	4.90
PIETRA · Bière corse ambrée à base de farine de châtaigne corse	75cl	14.90
LA BÊTE · Bière française blanche	33cl	5.60
LA MORT SUBITE · Bière belge rouge	33cl	5.60

Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.