



MENU



LES PIZZAS

PIZZAS ROUGES

- 11 € **MARGHERITA**
Tomate, mozzarella, origan, basilic
- 13.50 € **REINE**
Tomate, mozzarella, jambon, champignon, olives, origan, basilic
- 14 € **PARMIGIANA**
Tomate, mozzarella, aubergines et oignons grillés, parmesan, olives, origan, basilic
- 14 € **PIKANTE**
Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons et oignons grillé, olives, origan, basilic
- 15 € **BARONNIE**
Tomate, mozzarella, picodon, oignons grillés, olives, noix, miel, origan, basilic
- 15 € **TERRA**
Tomate, mozzarella, roquette, jambon fumé, ricotta, sésame noir, olives, origan, basilic

PIZZAS BLANCHES

- 15 € **4 FROMAGES**
Crème épaisse, gorgonzola, ricotta, parmesan et mozzarella, basilic
- 15 € **ONDINE**
Crème épaisse, truite fumée, câpres, oignons et aneth

PÂTE ARTISANALE ÉTALÉE À LA MAIN



LA CARTE

LES ENTRÉES

SALADE CÉSAR

Poulet grillé, œuf dur, parmesan, croûtons et anchois 7.50€/14.50€

SALADE PICODON

Chèvre chaud pané au thym, lardons, vinaigrette au miel et noix 7.50€/14.50€

ENTRÉE DU JOUR

Voir l'ardoise



LES FORMULES

Entrée + plat + dessert26€
Entrée + Plat.....20€
Plat + dessert.....19€

POUR LES ENFANTS

Sirop, Nuggets et frites maison ou pâtes à la bolognaise, 1 glace.....9€
Portion de frites.....3€

TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON, LES LÉGUMES SONT FRAIS ET AUTANT QUE POSSIBLE BIO.

Nos fournisseurs locaux sont:
Le potager d'Eloïse, Les jardins du Rosier, La ferme de Pracoutel, Les glaces de Didier, La cave des Gourmands gourmets, le Pré d'Oule, le fournil de Damien.

L'origine des viandes est affichée dans le restaurant.

LES PLATS

BURGER DU CHEF

Raclette, oignons grillés, bœuf 180g. Servi avec frites et salades 15.50€

NOUILLES SAUTÉES AU WOK

Légumes, crème de coco et gingembre
Crevette, poulet ou bœuf 15€
Végétariennes 13€

GRATIN DE RAVIOLES

Au comté et noix OU Tomates provençales et aubergines grillées 14€
Au saumon 15€

PLAT DU JOUR

Voir l'ardoise

LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

Boisson chaude, mignardises 8€

DESSERTS MAISON

Crème brûlée, Mousse au chocolat, Tiramisu, Panacotta aux fruits rouge ou à la crème de marron 6€

GLACES

Glace artisanale locale 6€

Carte des glaces à disposition

**TOUS LES MARDIS
SOIRÉE MOULES-FRITES
DÈS 14€
SUR RÉSERVATION**

