



les Pizzas

Salades repas

ACCOMPAGNÉES D'UN PAIN GARNI.

Une vinaigrette au choix : Huile d'olive au basilic du chef - Huile d'olive de Kalamata AOP, vinaigre balsamique - Huile au basilic, vinaigre à l'échalote - Niçoise (basilic, ail, citron) - Provençale (olive, balsamique, herbes de Provence).



focaccia

EN APÉRITIF, EN ENTRÉE, À PARTAGER OU PAS.



Pizzettes

SERVIES AVEC UNE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT : roquette ou multifeuille, huile d'olive au basilic du chef et crème de balsamique.



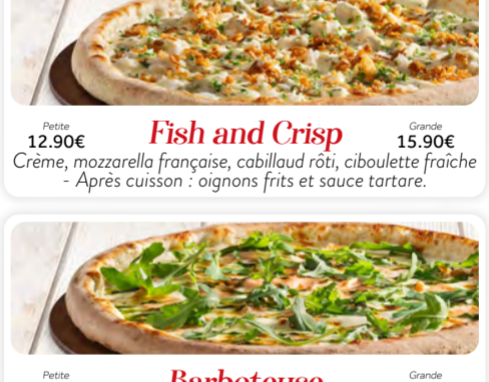
Pizzas

SAISONNIÈRES - PAYS DE SAVOIE



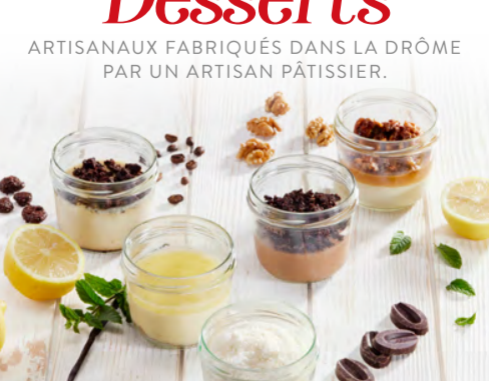
Pizzas

TERROIRS



Pizzas

INSOLITES



Pizzas

DE LA CRIÉE



Pizzas

ESSENTIELLES

Pizzas

DI BUFALA

Desserts

ARTISANAUX FABRIQUÉS DANS LA DRÔME PAR UN ARTISAN PÂTISSIER.

focaccia dessert

Ingrédient supplémentaire 1.50€

sauf : Poissons, fromages, viandes et ravioles Saint-Jean® 2.50€

Menu enfant de 8 ans 9.90€

Une pizzette Marguerite ou Reinette + Vitel'Up fraise bio 33cl + Glace bio Terre Adélice 120ml Vanille ou Fraise.

