



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).

Duo de poisson 15.90€
Roquette ou multifeuille, cabillaud rôti, saumon fumé, oignons frits.
Pain garni : Mozzarella française et ciboulette fraîche.

Di Bufala 13.90€
Roquette ou multifeuille, mozzarella di Bufala Campana DOP.
Pain garni : Sauce tomate, dés de tomates et huile d'olive au basilic du chef.

Parmesane 12.90€
Roquette ou multifeuille, chiffonnade de jambon sec d'Ardeche IGP, Parmigiano Reggiano DOP, oignons frits.
Pain garni : Vercorais et ciboulette fraîche.

Fermière 13.90€
Roquette ou multifeuille, poulet rôti, Parmigiano Reggiano DOP, oignons frits.
Pain garni : Mozzarella française, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre - Après cuisson : oignons frits.

Salade d'accompagnement 2.90€
Roquette ou multifeuille, huile d'olive au basilic du chef et crème de balsamique.

focaccia

EN APÉRITIF, EN ENTRÉE, À PARTAGER OU PAS.

Abondance & confiture 10.90€
Mozzarella française, Abondance AOP et confiture de myrtilles.

Ciboulette 6.90€
Mozzarella française et ciboulette fraîche.

Chorizo 9.90€
Mozzarella française et chorizo français.

Ossau-Iraty 11.90€
Mozzarella française, Ossau-Iraty AOP affiné et piment d'Espelette AOP.

Pizzettes

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

Pizzette Marguerite 8.90€
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates et huile d'olive au basilic du chef.

Pizzette Reinette 9.90€
Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardechois, champignons bruns de Paris et origan.

Pizzette Vercors 9.90€
Sauce tomate, Vercorais, bleu du Vercors-Sassenage AOP, Bourquette et ciboulette fraîche.

Pizzette Savoyarde 10.90€
Crème, mozzarella française, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.

Pizzas

SAISONNIÈRES - PAYS DE SAVOIE

Raclette Petite 11.90€, Grande 15.90€
Sauce tomate, mozzarella française, champignons bruns de Paris, Brezain, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre et ciboulette fraîche.

Alpage Petite 12.90€, Grande 16.90€
Crème, mozzarella française, Abondance AOP, Cailladou et ciboulette fraîche.

Cailladou Petite 11.90€, Grande 14.90€
Crème, mozzarella française, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Cailladou, confiture de myrtilles et ciboulette fraîche.

Abondance Petite 10.90€, Grande 14.90€
Crème, mozzarella française, Abondance AOP, mélange forestier, ciboulette fraîche - Après cuisson : oignons frits et vin de Savoie Apremont AOP.

Pizzas

TERROIRS

3 fromages du Vercors Petite 9.90€, Grande 12.90€
Sauce tomate, Vercorais, bleu du Vercors-Sassenage AOP, Bourquette et ciboulette fraîche.

Provencal Petite 9.90€, Grande 12.90€
Sauce tomate, mozzarella française, poulet rôti, poivrons frais et thym.

Saint-Jean Petite 9.90€, Grande 12.90€
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean® et ciboulette fraîche.

4 fromages Petite 10.90€, Grande 14.90€
Sauce tomate, mozzarella française, reblochon de Savoie AOP, Bourquette, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Bourguignonne Petite 10.90€, Grande 13.90€
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché charolais, fondue d'oignons, filet de crème et origan.

Marcelline Petite 11.90€, Grande 14.90€
Crème, mozzarella française, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Saint-Marcellin IGP affiné et ciboulette fraîche.

Montagnarde Petite 10.90€, Grande 13.90€
Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon sec d'Ardeche IGP, bleu du Vercors-Sassenage AOP - Après cuisson : roquette.

Drômoise Petite 11.90€, Grande 14.90€
Crème, mozzarella française, ravioles Saint-Jean®, bleu du Vercors-Sassenage AOP et origan.

Savoyarde Petite 11.90€, Grande 14.90€
Crème, mozzarella française, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, reblochon de Savoie AOP et fondue d'oignons.

Bournette Petite 11.90€, Grande 14.90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, Bourquette et ciboulette fraîche.

Basque Petite 12.90€, Grande 16.90€
Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon sec d'Ardeche IGP, Ossau-Iraty AOP affiné, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche.

Pizzas

INSOLITES

Orientale Petite 9.90€, Grande 12.90€
Sauce tomate, cumin, mozzarella française, poulet rôti, fondue d'oignons et miel.

Madras Petite 10.90€, Grande 13.90€
Crème, curry de Madras, mozzarella française, poulet rôti, poivrons frais et ciboulette fraîche.

Tartare Petite 11.90€, Grande 14.90€
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates, bœuf haché charolais - Après cuisson : oignons frits et sauce tartare.

Terre & Mer Petite 12.90€, Grande 16.90€
Sauce tomate, mozzarella française, cabillaud rôti, chorizo français, poivrons frais et ciboulette fraîche.

Brexitaise Petite 13.90€, Grande 17.90€
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché charolais, poitrine paysanne fumée au bois de hêtre, fondue d'oignons et cheddar.

Pizzas

DE LA CRIÉE

Norvégique Petite 10.90€, Grande 14.90€
Crème, mozzarella française, saumon fumé et ciboulette fraîche.

Fish and Crisp Petite 11.90€, Grande 15.90€
Crème, mozzarella française, cabillaud rôti, ciboulette fraîche - Après cuisson : oignons frits et sauce tartare.

Barboteuse Petite 11.90€, Grande 15.90€
Crème, mozzarella française, saumon fumé, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette.

Cabillaud Petite 12.90€, Grande 16.90€
Crème, mozzarella française, cabillaud rôti, champignons bruns de Paris et ciboulette fraîche.

Pizzas

ESSENTIELLES

Romaine Petite 8.90€, Grande 10.90€
Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardechois et huile d'olive au basilic du chef.

Chorizana Petite 9.90€, Grande 11.90€
Sauce tomate, mozzarella française, chorizo français, fondue d'oignons et origan.

Reine Petite 9.90€, Grande 12.90€
Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardechois, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.

Marguerite Petite 7.90€, Grande 10.90€
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates et huile d'olive au basilic du chef.

Royale Petite 10.90€, Grande 13.90€
Sauce tomate, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc ardechois, champignons bruns de Paris, œuf et origan.

Campagnarde Petite 10.90€, Grande 13.90€
Crème, mozzarella française, champignons bruns de Paris, poulet rôti et ciboulette fraîche.

Méditerranéenne Petite 11.90€, Grande 14.90€
Sauce tomate, mozzarella française, poivrons frais, fondue d'oignons, piment d'Espelette AOP, thym - Après cuisson : roquette.

Italienne Petite 10.90€, Grande 13.90€
Mozzarella française, filet de sauce tomate, dés de tomates, huile d'olive au basilic du chef - Après cuisson : roquette et Parmigiano Reggiano DOP.

Pizzas

DI BUFALA

Cocorizo di Bufala Petite 12.90€, Grande 14.90€
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, chorizo français - Après cuisson : crème de balsamique.

Végétarienne di Bufala Petite 12.90€, Grande 14.90€
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, champignons bruns de Paris, poivrons frais, fondue d'oignons et huile d'olive au basilic du chef.

Royale di Bufala Petite 13.90€, Grande 15.90€
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP, chiffonnade de jambon blanc ardechois, champignons bruns de Paris et huile d'olive au basilic du chef.

Margherita di Bufala Petite 9.90€, Grande 11.90€
Sauce tomate, mozzarella di Bufala Campana DOP et huile d'olive au basilic du chef.

Desserts

ARTISANAUX FABRIQUÉS DANS LA DRÔME PAR UN ARTISAN PÂTISSIER.

La Piste verte (dessert de saison) 5.90€
Crèmeux meringués, chocolat blanc Valrhona, myrtille, Get 27, jus de citron vert, noix de coco râpée.

Pât'Ramisu 5.90€
Tiramisu café aux éclats de biscuit.

Le Mousse tache 5.90€
Mousse au chocolat Valrhona aux éclats de biscuit.

Le Pressé 5.90€
Tarte au citron déstructurée avec un assés de citron vert et vanille de Madagascar.

Le Vercors 5.90€
Dessert typique du Vercors revisité avec crème à la vanille de Madagascar, caramélisé et noix.

focaccia dessert

focaccia dessert 4.90€ individuel, 8.90€ à partager

Garnie de pâte à tartiner artisanale et biologique fabriquée dans le Berry à partir d'ingrédients issus du commerce équitable (sucre et cacao).

Ingrédient supplémentaire 1.50€
sauf : Poissons, fromages, viandes et ravioles Saint-Jean®
2.50€

Menu enfant de 8 ans
Une pizzette Marguerite ou Reinette + Vitel'Up fraise bio 33cl + Glace bio Terre Adélice 120ml Vanille ou Fraise.
9.90€

Huile d'olive 7.90€ 25cl, 1€ 25ml