



## 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, oignons frits.  
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.

**Provençale** 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.

**Savoysarde** 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 AOP.

# 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 zeste de citron vert et vanille de Madagascar.

**Le Vercors** 5.90€  
Dessert typique du Vercors revisité avec crème à la vanille de Madagascar, caramels 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

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

**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.

**Huile d'olive au basilic** 7.90€ 25cl, 1€ 250ml