



Salades

La Burrata 17,50€ mesclun, tomate cerise, artichaut, aubergine grillée, burrata panée.
sauce pesto

La César 17,50€ mesclun, tomate cerise, croûton, parmesan affiné de 18 mois, poulet pané,
guanciale grillé (viande séché affiné)
sauce césar

La Ciliegina 16,50€ mesclun, tomate à l'ancienne, câpre, mini mozzarella di bufala panée,
oignons frits.
sauce vinaigrette

La Végétariana 18,50€ mesclun, tomate séchée, aubergine grillée, tomate cerise accompagné
de sa bruschetta et son mixte de tomate marinée.
sauce pesto

L'Estiva 18,50€ mesclun, tomate cerise, tomate à l'ancienne, concombre, oignons frits,
saumon fumé aromatisé au jus de citron vert, menthe et soupoudré à la pistache.
sauce citron

La Mista 18,50€ mesclun, mixte de charcuterie (speck, san danielle, spianata calabrese,
bresaola), mixte de fromage (scarmoza fumé, congorzola, riccota, copeaux de parmesan affiné
18 mois),
sauce pesto

Un supplément ?

3,50€ bruschetta et son mixte de tomate marinée / burrata panée / mini mozzarella di bufala panée
poulet panée / saumon fumé mariné et soupoudré à la pistache

2,50€ Burrata / Mozzarella di bufala / saumon / saucisse / charcuterie / artichaut

1,00€ oignons frits / croûton / concombre etc...

Menu Enfant

11€

Une mini pizza

Une boisson au verre (Coca - Limonade - Sirop)

Un pot de glace TERRE ADELICE 100% BIO (Vanille, Fraise ou Chocolat au lait)



Pizzas Blanches

Selvaggia 16€ mozzarella fleur de lait, guanciale (viande séchée affinée),
- après cuisson, tomates séchées, basilic

Margherita DOC 17€ mozzarella di bufala, tomates cerises - après cuisson, copeaux de
parmesan affiné de 18 mois

Dolcezza 17€ mozzarella fleur de lait, chèvre, miel

Quattro formaggi 18€ mozzarella fleur de lait, gorgonzola, chèvre, scamorza fumé

Squisita 19€ mozzarella fleur de lait, gorgonzola - après cuisson, speck, noix

Sconosciuta 19€ mozzarella di bufala, lardons, copeaux de parmesan affiné de 18 mois
- après cuisson, roquette, ricotta, pesto de basilic

Poesia 20€ mozzarella fleur de lait, guanciale (viande séchée affinée), basilic
- après cuisson, roquette, tomates séchées, noisettes

Bresaola 20€ mozzarella di bufala, tomates cerises, - après cuisson, roquette,
bresaola (viande de boeuf), copeaux de parmesan affiné 18 de mois, filet de balsamique

Salmonina 22€ mozzarella fleur de lait, champignons, tomates cerises
- après cuisson, saumon fumé mariné à l'aneth, filet d'huile d'olive

Diamante Nero 22€ base mascarpone, - après cuisson, copeaux de truffes, fleur de sel,
filet d'huile de truffe

Bella Vita 24€ base pesto, mozzarella fleur de lait, saucisse,
- après cuisson, pousses d'épinards, burrata, noisettes et ricotta

Preziosa 24€ mozzarella fleur de lait, raviole, crème de truffe - après cuisson
copeaux de parmesan affinée de 18mois, copeaux de truffes, filet d'huile d'olive, fleur de sel

La Miscela 19€ Moitié de la pizza de votre choix (sauf BELLA VITA et DIAMANTE NERO)
Moitié salade avec assortiments de légumes

Un supplément ?

2,50€ Burrata / Mozzarella di bufala / saumon / saucisse / charcuterie / artichaut

1€ roquette / épinards / oignons / olives, etc.



Pizzas Rouges

Margherita 13€ *mozzarella fleur de lait, basilic, huile d'olive*

Toscane 14€ *mozzarella fleur de lait, champignons*

Prosciutto 14€ *mozzarella fleur de lait, jambon cuit*

Regina 14€ *mozzarella fleur de lait, champignons, jambon cuit, huile d'olive, origan*

Acciughina 14€ *mozzarella fleur de lait, anchois, câpres, olives*

Piemontese 15€ *mozzarella fleur de lait, poivrons, anchois, ail*

Calzone 16€ *mozzarella fleur de lait, champignons, jambon cuit, jaune d'œuf*

Capricciosa 16€ *mozzarella fleur de lait, champignons, jambon, artichauts, olive, huile d'olive*

Bufalina 16€ *mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive*

Delicata 17€ *mozzarella fleur de lait – après cuisson tomates séchées, burrata, roquette*

Boscaiola 18€ *mozzarella fleur de lait, champignons, saucisse, -après cuisson roquette ou pousses d'épinards, parmesan affiné 18 mois*

Diavoletta 18€ *mozzarella fleur de lait, saucisse, spianata calabrese (saucisson épicé) olives, oignons*

Veggi 19€ *mozzarella fleur de lait, champignons, poivrons, aubergines, artichauts -après cuisson au choix, pousses d'épinards ou roquette*

San Daniele 20€ *mozzarella fleur de lait – après cuisson roquette, jambon cru San Daniele pesto de basilic, copeaux de parmesan affiné de 18 mois, filet de balsamique au choix*

La Miscela 19€ Moitié de la pizza de votre choix (sauf BELLA VITA ET DIAMANTE NERO)
Moitié salade avec assortiments de légumes

Un supplément ?

2,50€ Burrata / Mozzarella di bufala / saumon / saucisse / charcuterie / artichaut

1€ roquette / épinards / oignons / olives, etc.



Aperitifs / Alcools

Ricard	3,50€	Kir Cassis ou Chataigne	6€	Whisky, Vodka,	8€
Pastis	3,50€	Martini Rouge ou Blanc	6€	Rhum, Gin	8€

Champagnes

Bouteille Nicolas FEUILLATTE	50€
Bouteille Nicolas FEUILLATTE Milésimes 2014	80€

Bieres

Bière pression blonde de provence Fada		Bière pression Fruits Rouges Grimbergen	
25cl 3€	50cl 5€	25cl 4€	50cl 7€
Monaco	5€	Desperados Bouteille	5,50€
Demi (pêche etc...)	4€	Panaché	5€

Cocktails

Virgin Mojito (Sans alcool)	6€	Tequila Sunrise	8€
Mojito	8€	Martini Dry	8€
Mojito Fraise	8€	Gin Tonic	8€
Spritz	8€		

Softs

Red-bull, Coca, Coca Zéro	3,50€	Vittel 1L	5€
Orangina, Limonade,		San Pelligrino 1L	5€
Shweppes agrumes Shweppes tonic,			
Ice Tea, Oasis, Perrier, Perrier tranche			
Jus	3€	Sirops	2,50€
Tomate, Orange, ACE, Ananas		Grenadine, Fraise, Pêche,	
Pomme, Fraise		Citron, Fun Blue, Chataigne,	
		Menthe, Anis, Orgeat, Pac	



Digestifs

Limoncello	8€
Get27	8€
Get31	8€
Vodka	8€
Chivas	12€
Diplomatico	12€
Nikka	12€

Cafés & Thés

Ristretto	1,50€
Expresso	2€
Expresso Décaféiné	2€
Double Expresso	3€
Café long	2,50€
Café Perou Organic Bio	2.50€
Cappuccino	3,50€
Thé, Infusion	3€



Vins Blancs

		Verre	50cl	75cl
Gourmandise	Domaine Montine	4€	15€	22€
Temps de Vivre	Domaine Rozel			26€
Viognier	Domaine Montine			26€
Mas Vincente (Bio)	Bonneto Fabrol			25€



Vins Rosés

		Verre	50cl	75cl
Terra Querçus	Cellier des Templiers			19€
Insouciance	Domaine Rozel			23€
Gourmandise	Domaine de Montine	4€	14€	21€
Le Colombier (Bio)	Bonneto Fabrol			24€



Vins Rouges

		Verre	50cl	75cl
Secret du Terroir	Domaine de Montine	4€	14€	20€
Vieilles Vignes	Domaine Rozel			28€
Mas Vincente (Bio)	Bonetto Fabrol			26€
Selection vieilles vignes (Bio)	Bonetto Fabrol			26€
Diamant Noir	Cellier des Templiers			27€
Emotion	Domaine de Montine			31€



Desserts

Tiramisu	6€
Panna cotta fruits rouges ou abricots	6€
Mousse au Citron et son coeur Praliné	6€
Royal chocolat coulant Caramel	6€
Café gourmand	7€
Digestif gourmand	8€

Glaces Artisanales

Glaces et sorbets artisanales TERRE ADELICE 100% BIO

1 boule - 3€ / 2 boules - 5€ / 3 boules - 7€

Supplément chantilly 1€

Glaces

Chocolat Noir A. MORIN
Vanille Gousse
Café

Sorbets

Fraise
Framboise
Mangue
Citron
Noix de coco