

Bienvenue

Degemer mat

RESTAURANT ERNEST PIZZA

UNE PIZZERIA FAMILIALE À L'ACCENT ALBANAIS

ICI, C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE PARTAGE.

NOUS SOMMES UNE FAMILLE ALBANAISE, INSTALLÉE EN FRANCE DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES, AVEC UNE ENVIE SIMPLE : FAIRE PLAISIR EN CUISINANT. C'EST COMME ÇA QU'EST NÉE CETTE PIZZERIA. AVEC L'ENVIE SINCÈRE DE BIEN FAIRE, DE PROPOSER DES PLATS SIMPLES, BONS ET GÉNÉREUX.

CHEZ NOUS, LES PIZZAS SONT PRÉPARÉES AVEC SOIN, AVEC UNE PÂTE FRAÎCHE, AVEC DES INGRÉDIENTS CHOISIS POUR LEUR QUALITÉ, ET CHAQUE PLAT EST FAIT AVEC LE SOURIRE.

ON Y AJOUTE PARFOIS UNE TOUCHE DE CHEZ NOUS, UNE PETITE INSPIRATION D'ALBANIE ET MÊME DU FINISTÈRE, UNE SAVEUR QUI VIENT DE LOIN MAIS EN MÊME TEMPS D'ICI, POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR UN PEU DE NOTRE CULTURE MAIS ÉGALEMENT GARDER LE GOÛT BRETON.

CE RESTAURANT EST UN LIEU DE VIE ET DE RENCONTRES, UN ENDROIT OÙ ON ESPÈRE QUE VOUS VOUS SENTIREZ BIEN, COMME À LA MAISON. PRENEZ PLACE, DÉTENDEZ-VOUS, ET LAISSEZ-NOUS VOUS RÉGALER.

BIENVENUE DANS NOTRE PIZZERIA — JU BËFTË MIRË !



Boissons

Apéritifs

Kir pétillant (16 cl) <i>cassis, mûre, pêche</i>	6.10 €	Paddy Irish whisky (4 cl ; 6 cl)	4.10 €
Kir breton (16 cl)	6.10 €	Eddu whisky breton Blended (4 cl)	6.10 €
Ricard (2 cl)	6.10 €	Whisky - Coca (6 cl)	6.10 €
Martini blanc/rouge (6 cl)	6.10 €	Cidre brut Kerné (25 cl)	4.10 €
		(75 cl)	9.50 €

Les Jus de fruits et Les Sodas

Jus de fruits Granini <i>orange, ananas, abricot</i>	3.60 €	Orangina (25 cl)	3.70 €
Jus de pomme artisanal, "Kerné"	3.70 €	<i>Sirop facultatif: fraise, citron, menthe, grenadine</i>	
Breizh Cola	3.70 €	Limonade (33 cl)	3.00 €
Breizh Zéro	3.70 €	Diabolo (33 cl)	3.50 €
Breizh Tea	3.70 €	Sirop à l'eau (25 cl)	2.70 €
		<i>fraise, citron, citron vert, menthe, grenadine</i>	

Les Digestifs

Calvados Busnel (4 cl)	6.30 €
Rhum Diplomatico (4 cl)	7.60 €
Bailey's (4 cl)	6.30 €
Get 27 (4 cl)	6.30 €

Les Eaux

Plancoët (25cl)	3.40 €
(75cl)	4.40 €
Plancoët bulles (25cl)	3.40 €
(75cl)	4.40 €
Plancoët intense (33 cl)	3.80 €

Les Bières

Leffe pression 6.6° (blonde) (25 cl)	4.50 €
(50 cl)	9.00 €
Bière blanche Baril White 4,6°	6.60 €
Armoria blonde 4,6°	6.60 €
Telenn Du 4.5° (brune au blé noir)	6.60 €
Philomenn Blonde 5,6°	6.60 €

Les Boissons Chaudes

Café, Allongé, Décaféiné	1.90 €
Café crème	2.10 €
Cappuccino	2.80 €
Double café	3.80 €
Thé "Baronny's"	3.10 €
Irish Coffee	7.90 €

Vins

Verres et Pichets

	Verre (14,5cl)	Pichet (25cl)	Pichet (50cl)
Les Blancs :			
Chardonnay - Caprice d'un jour, Pays D'OC	4.80€	8.30€	16.60€
Sauvignon - Colombière	3.60€	6.20€	12.40€
Les Rosés :			
Corse - Rione Rosa, Île de Beauté	3.60€	6.20€	12.40€
Prestige - Terres Nobles, Côte de Provence	4.50€	7.80€	15.60€
Les Rouges :			
Merlot - La Francette	3.60€	6.20€	12.40€
Côtes du Rhône - Maison Sinnac	4.50€	7.70€	15.40€
Pinot Noir - Antoine de la Farge	4.70€	8.10€	16.40€

Les Bouteilles (75 cl)

Les Blancs :	
Chardonnay - Caprice d'un jour, Pays D'OC	22.90€
Prosecco Doc Treviso Brut	23.90€
Les Rosés :	
Corse - Rione Rosa, Île de Beauté.....	21.90€
Prestige - Terres Nobles, Côte de Provence.....	23.00€
Les Rouges :	
Côtes du Rhône - Maison Sinnac.....	22.10€
Pinot Noir - Antoine de la Farge	23.30€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

9.90€

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

PIZZA BAMBINO

(base crème, mozzarella, poulet)

ou

PIZZA PICOLINO

(tomate, jambon, mozzarella)

ou

Aiguillette de poulet panées - frites

ou

Jambon - frites

avec

2 boules de glace

*toute modification pourra être facturée

*tout ingrédient supplémentaire sera facturé

Pizzas

À BASE DE COULIS DE TOMATE

MARGARITA <i>coulis de tomate, mozzarella, huile d'olive basilic</i>	10.00 €
NAPOLITAINE <i>coulis de tomate, anchois, poivrons, câpres, mozzarella, origan</i>	12.50 €
REINE <i>coulis de tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella, origan</i>	13.00 €
ERNEST <i>coulis de tomate, merguez, chorizo, poivrons, mozzarella, olives, origan</i>	13.50 €
VÉGÉTARIENNE <i>coulis de tomate, champignons, poivrons, cœur d'artichauts, olives, mozzarella, origan, tomates séchées</i>	13.20 €
SICILIENNE <i>coulis de tomate, jambon, olives noires, mozzarella, origan, chorizo, anchois</i>	13.40 €
MONT D'ARRÉE <i>coulis de tomate, jambon, champignons, crème, jaune d'œuf, mozzarella, origan</i>	13.60 €
BREIZHIG <i>coulis de tomate, champignons, chèvre, huile d'olive basilic, jambon cru Serrano, mozzarella, origan</i>	13.50 €
FORESTIÈRE <i>coulis de tomate, lardons, champignons, olives noires, mozzarella, origan</i>	13.50 €
VESUVIO <i>coulis de tomate, jambon, chorizo, mozzarella, olives, origan</i>	13.60 €
THON <i>coulis de tomate, thon, olives noires, tomates séchées, mozzarella, câpres, origan</i>	13.50 €
4 SAISONS <i>coulis de tomate, jambon, champignons, olives noires, poivrons, cœurs d'artichauts, mozzarella, origan</i>	13.60 €
CAMPIONE <i>coulis de tomate, fromage "Di Bufala", poivrons, mozzarella, huile d'olive basilic, origan</i>	13.70 €

PIZZA DU CHEF <i>coulis de tomate, poulet, merguez, chorizo, sauce Samourai, mozzarella, origan</i>	14.10 €
ROMA <i>coulis de tomate, fromage "Di Bufala", huile d'olive basilic, jambon cru Serrano, mozzarella, origan</i>	14.40 €
CALZONE <i>coulis de tomate, jambon, champignons, crème, jaune d'œuf, mozzarella, origan</i>	14.20 €
PIZZA DARI <i>coulis de tomate, jambon cru Serrano, parmesan, roquette, balsamique, mozzarella, huile d'olive basilic, origan</i>	14.50 €
BROCÉLIANDE <i>coulis de tomate, pommes de terre, oignons, lardons, andouille de Guéméné, mozzarella, origan</i>	14.50 €
BREIZH MARE <i>coulis de tomate, crevettes, calamars, moules, poulpes, pétoncles de Saint-Jacques, mozzarella, huile d'olive basilic</i>	15.60 €
À BASE DE CRÈME	
ALSACIENNE <i>crème, lardons, oignons, mozzarella, origan</i>	12.20 €
CARBO <i>crème, lardons, champignons, mozzarella, origan, oeuf</i>	13.50 €
VOSGIENNE <i>crème, lardons, oignons, pomme de terre, raclette, mozzarella</i>	13.50 €
CHÈVRE MIEL <i>crème, chèvre, lardons, oignons, miel, mozzarella, olives, origan</i>	13.60 €
POULET CURRY <i>crème, poulet, curry, pommes de terre, poivrons, mozzarella, origan</i>	13.60 €
SAVOYARDE <i>crème, pommes de terre, lardons, oignons, raclette, mozzarella, origan</i>	14.10 €
QUATRE FROMAGES <i>crème, chèvre, bleu, parmesan, mozzarella, olives</i>	14.50 €
PIZZA À LA TRUFFE <i>crème, mozzarella, tartufata de truffe, roquette, champignons, huile d'olive, basilic</i>	14.50 €
NORDIQUE <i>crème, saumon fumé, mozzarella, tomates séchées, citron</i>	14.50 €

*toute modification pourra être facturée
 *tout ingrédient supplémentaire sera facturé

Plats

BURGER VÉGÉTARIEN <i>pain burger, galette de légumes, cheddar, oignons, sauce burger, salade, cornichons, tomates</i>	12.50 €
BURGER CAMPAGNARD <i>galettes de pomme de terre, steak de bœuf (150g), comté, salade</i>	14.80 €
BURGER IBERIQUE <i>pain burger, steak de bœuf (150g), comté, jambon serrano, salade, tomates séchées, oignons, cornichons, sauce burger</i>	14.90 €
BURGER DE BŒUF <i>pain burger, steak de bœuf (150g), cheddar, oignons, sauce burger salade, cornichon, tomates</i>	14.90 €
BURGER MONTAGNARD <i>pain burger, steak de bœuf (150g), lardons, oignons, comté, sauce burger, salade, cornichons, tomates</i>	14.90 €
BURGER POULET FERMIER <i>pain burger, escalope de poulet, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger</i>	14.90 €

Tous nos burgers sont servis avec frites et salade verte

*toute modification pourra être facturée

*tout ingrédient supplémentaire sera facturé

SALADE "BUFALA" <i>salade verte, tomates, cranberry sec, croutons, maïs, mélange de graines, huile d'olive, balsamique</i>	14.10 €
SALADE CÉSAR <i>salade verte, tomates, aiguillettes de poulet, œuf dur, croutons, parmesan, mélange de graines, huile d'olive, balsamique</i>	14.90 €
STEAK HACHÉ À CHEVAL <i>200g de bœuf avec un œuf poêlé, frites</i>	15.90 €
CARPACCIOS "AL PARMA" <i>huile d'olive au basilique, parmesan, jambon cru</i>	15.40 €
CARPACCIOS "DI BUFALA" <i>huile d'olive au basilique, fromage "Di Bufala"</i>	16.20 €

Desserts

LES GOURMANDISES (FAIT MAISON)

Crème brûlée à la vanille	5.90 €
Le moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille	5.90 €
Le moelleux à la pistache, crème anglaise, glace vanille	6.10 €

LES GLACES

Parfums: chocolat, café, rhum-raisin, caramel beurre salé, menthe chocolat, noix de coco, crème d'Isigny, framboise, fraise, vanille

Sorbets: citron, framboise, fraise Sengana

Les coupes :

-1 boule...2,30€

-2 boules...4,60€

-3 boules...6,90€

LES SPÉCIALITÉS GLACES

La Kakaoutez <i>glace à la crème d'Isigny, sauce caramel beurre salé, cacahuètes, chantilly</i>	7.50 €
La Dame Blanche <i>glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées</i>	7.50 €
Le Chocolat Liégeois <i>glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées</i>	7.50 €
La Guérande <i>glace caramel beurre salé, glace vanille, brisure de gâteau breton, caramel beurre salé, chantilly, amandes grillées</i>	7.90 €
La coupe Brownie <i>glace vanille, brownie, chocolat chaud, chantilly, cacahouètes</i>	7.90 €
La Bounty <i>glace coco, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées</i>	7.90 €
La coupe Colonel (<i>sorbet citron, vodka</i>)	8.50 €
La coupe Martiniquaise (<i>glace rhum-raisins, rhum</i>)	8.50 €
La coupe Iceberg (<i>glace menthe, get 27</i>)	8.50 €