

# PePe



PIZZA NAPOLETANA

#pepepizzalyon



## ANTIPASTI & SALADES REPAS

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>BURRATA</b>                                                                          | 12€ |
| <i>Sur un lit de roquette, tomates cerises et crème balsamique maison.</i>              |     |
| <b>PLANCHE DE CHARCUTERIE APÉRITIVE</b>                                                 | 14€ |
| <i>Jambon cru speck, jambon blanc, spianata piquante.</i>                               |     |
| <b>PLANCHE DE FROMAGE APÉRITIVE</b>                                                     | 14€ |
| <i>Gorgonzola, comté, camembert de bufflonne.</i>                                       |     |
| <b>SALADE QUATTRO STAGIONI</b>                                                          | 14€ |
| <i>Mesclun, artichauts marinés, jambon blanc, olives noires, champignons frais.</i>     |     |
| <b>SALADE SALMONE</b>                                                                   | 14€ |
| <i>Mesclun, saumon fumé, tomates cerises, ricotta fraîche, pesto de basilic maison.</i> |     |
| <b>SALADE CESARE</b>                                                                    | 14€ |
| <i>Mesclun, poulet rôti, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail.</i>    |     |



## PIZZAS BASE TOMATE

|                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>MARGHERITA</b>                                                                                                                    | 10€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, basilic frais, huile d'olive.</i>                                                                       |     |
| <b>REGINA</b>                                                                                                                        | 13€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, jambon blanc, champignons frais, olives noires.</i>                                                     |     |
| <b>BRESAOLA E CARCIOFI</b>                                                                                                           | 15€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, bresaola, artichauts marinés, roquette, parmigiano reggiano AOP.</i>                                    |     |
| <b>NAPOLETANA</b>                                                                                                                    | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, anchois marinés au vinaigre, câpres, olives noires.</i>                                                 |     |
| <b>CAMPIONE</b> <small>RECOMMANDATION DU CHEF</small>                                                                                | 15€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, jambon speck, comté AOP 18 mois, confiture de figue, amandes effilées.</i>                              |     |
| <b>TONNO</b>                                                                                                                         | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, thon, oignons rouges confits, olives noires.</i>                                                        |     |
| <b>SCARMORZA E FUNGHI</b> <small>RECOMMANDATION DU CHEF</small>                                                                      | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, scarmorza (mozzarella fumée), champignons frais.</i>                                                    |     |
| <b>QUATTRO FORMAGGI</b>                                                                                                              | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, ricotta fraîche, camembert de bufflonne, gorgonzola.</i>                                                |     |
| <b>BALSAMICA</b>                                                                                                                     | 16€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, jambon speck, burrata di bufala (burrata truffée +2€), tomates cerises, roquette, crème balsamique.</i> |     |
| <b>PEPERONATA</b>                                                                                                                    | 15€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, jambon blanc, champignons frais, gorgonzola, roquette, poivronnade maison au parmesan.</i>              |     |
| <b>PICCANTE</b>                                                                                                                      | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, spianata piccante, champignons frais, olives.</i>                                                       |     |
| <b>CALZONE</b>                                                                                                                       | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, jambon blanc, champignons frais, oeuf, olives noires.</i>                                               |     |
| <b>INVERNO</b>                                                                                                                       | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, comté AOP 18 mois, champignons frais, oeuf.</i>                                                         |     |
| <b>VERDE</b>                                                                                                                         | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, champignons frais, courgettes à l'ail, roquette, poivronnade au parmesan maison.</i>                    |     |
| <b>CAPRESE</b>                                                                                                                       | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, fromage de chèvre, pommes grany, amandes effilées, miel.</i>                                            |     |



## PIZZAS BASE CRÈME

|                                                                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>POLLO BASILICO</b> .....                                                                                                  | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, poulet rôti, champignons frais, pesto de basilic maison.</i>                                    |     |
| <b>SAVOIA</b> <b>RECOMMANDATION DU CHEF</b> .....                                                                            | 15€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, jambon sec speck, reblochon, champignons frais, oignons rouges confits.</i>                     |     |
| <b>CAPRA E MIELE</b> .....                                                                                                   | 13€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, fromage de chèvre, miel, amandes effilées.</i>                                                  |     |
| <b>SALMONE</b> <b>RECOMMANDATION DU CHEF</b> .....                                                                           | 15€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, saumon fumé, courgettes à l'ail, jeunes pousses d'épinard, pesto de basilic maison.</i>         |     |
| <b>QUATTRO FORMAGGI</b> .....                                                                                                | 14€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, ricotta fraîche, camembert de bufflonne, gorgonzola.</i>                                        |     |
| <b>TARTUFO</b> .....                                                                                                         | 18€ |
| <i>Base crème à la truffe faite maison, mozzarella Fior di latte, jambon blanc, oeuf, parmigiano reggiano.</i>               |     |
| <b>POLLO AROSTO</b> .....                                                                                                    | 15€ |
| <i>Base crème-curry de madras maison, mozzarella Fior di latte, poulet rôti, champignons frais, roquette, oignons frits.</i> |     |
| <b>LIONESE</b> .....                                                                                                         | 15€ |
| <i>Mozzarella Fior di latte, un saint marcelin IGP entier, lard fumé.</i>                                                    |     |

SUPPLÉMENTS: VIANDES, FROMAGES, POISSONS: 2€ | OEUFS, LÉGUMES: 1€ | SAUCES FAITES MAISON: 1,5€



## DESSERTS FAITS MAISON

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| <b>TIRAMISU</b> .....                       | 5€ |
| <b>PANNA COTTA</b> , coulis du moment ..... | 5€ |



# BOISSONS

## SOFT

|                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>SODAS</b> .....                                                                     | 2,5€ |
| <i>Coca-cola, Coca-cola Zero, Iced tea, Orangina, Sprite, San Pellegrino Limonata.</i> |      |
| <b>SIROPS</b> .....                                                                    | 2€   |
| <i>Grenadine, menthe, citron, violette.</i>                                            |      |
| <b>EAU (50CL)</b> .....                                                                | 3€   |
| <i>San Pellegrino, Evian.</i>                                                          |      |

## VINS ROSÉS

|                                                                    | Verre | Fillette | Pot<br>Lyonnais | Bouteille |
|--------------------------------------------------------------------|-------|----------|-----------------|-----------|
| <b>Cuvée du Golfe de Saint Tropez</b> Côte de Provence (13°) ..... | 4€    | 7,5€     | 14€             | -€        |
| <b>Puech Haut</b> Argali IGP Pays D'Oc (12,5°) .....               |       |          |                 | 27€       |
| <b>Borgobruno</b> IGT Toscana (12,5°) .....                        |       |          |                 | 19€       |

## VINS ROUGES

|                                                                  |    |      |     |     |
|------------------------------------------------------------------|----|------|-----|-----|
| <b>Bardolino</b> DOC Classico, Le Colline Dei Filari (12°) ..... |    |      |     | 19€ |
| <b>Nero D'Avola</b> IGT Sicilia (13,5°) .....                    |    |      |     | 22€ |
| <b>Mautine</b> Côte du Rhône (14°) .....                         | 4€ | 7,5€ | 12€ | -€  |
| <b>Montepulciano d'Abruzzo</b> Terre Eremi (13°) .....           | 4€ | 7,5€ | 14€ | -€  |
| <b>I Muri</b> IGP Puglia (13,5°) .....                           |    |      |     | 33€ |
| <b>Ricossa</b> DOCG Barolo 2017 (14°) .....                      |    |      |     | 59€ |

## VINS BLANCS

|                                                              |    |      |     |     |
|--------------------------------------------------------------|----|------|-----|-----|
| <b>Viognier</b> IGP Vaucluse (14°) .....                     | 4€ | 7,5€ | 12€ | -€  |
| <b>Mâcon-village</b> AOP (13°) .....                         | 4€ | 7,5€ | 14€ | -€  |
| <b>Luma</b> Terre Siciliane (13°) .....                      |    |      |     | 24€ |
| <b>Prosecco Superiore</b> D.O.C.G. Valdobbiadene (13°) ..... | 4€ | -€   | -€  | 29€ |
| <b>Vento Di Mare</b> DOC Sicilia Bio (13°) .....             |    |      |     | 29€ |

## APÉRITIFS & DIGESTIFS

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| <b>Spritz Apérol</b> (12,5°) .....            | 9€   |
| <b>Spritz Campari</b> (25°) .....             | 9€   |
| <b>Limoncello</b> .....                       | 4€   |
| <b>Bière Blonde Moretti</b> (4,6°) 33cl ..... | 4,5€ |
| <b>Martini Blanc ou Rouge</b> (14,4°) .....   | 4€   |