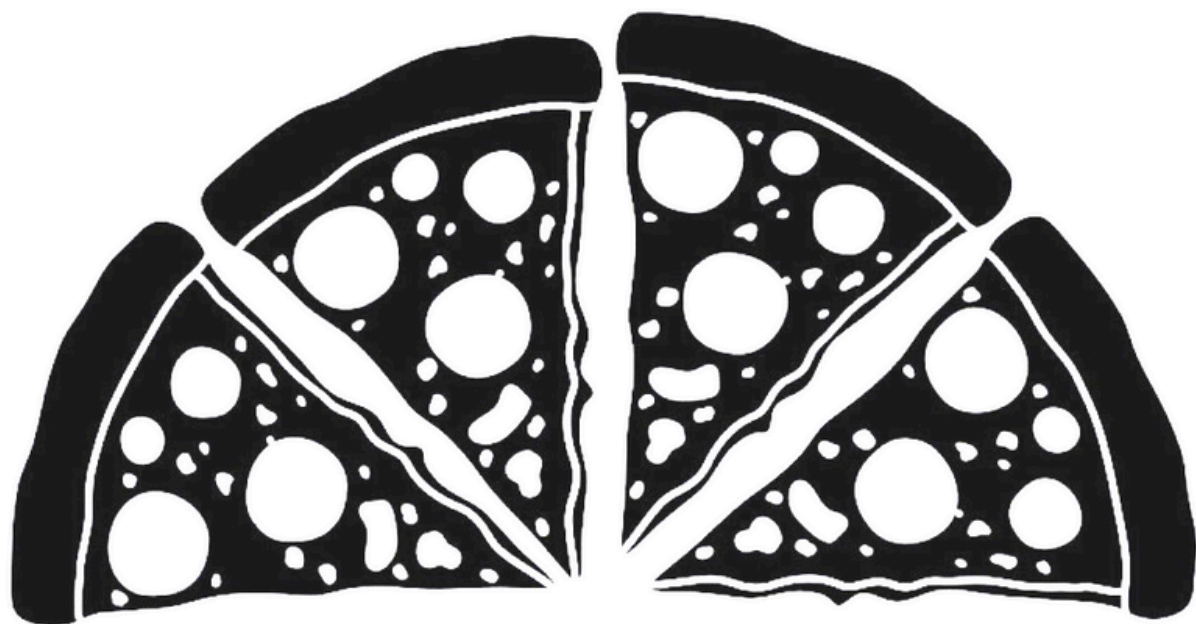




LE GOUT DE LA PIZZA

Recettes Gastronomiques

PASSIONNÉ DE PIZZA DEPUIS TOUT PETIT...

MES PARENTS HABITAIENT JUSTE DERRIÈRE UNE PIZZERIA OU NOUS ÉTIONS DE TRÈS FIDÈLES CLIENTS.
MA TÊTE NE DÉPASSAIT PAS LE COMPTOIR OU L'ON ATTENDAIT SAGEMENT PRÈS DU FEU AVEC POUR
HABITUDE UN PETIT SIROP D'ANIS QUE L'ON M'OFFRAIT GÉNÉREUSEMENT.
POUR MES PARENTS IL Y AVAIT DE L'ANIS... MAIS CE N'ÉTAIT PAS DU SIROP 😊

MON REGARD ÉTAIT FIXÉ SUR TOUS LES FAITS ET GESTES DU PIZZAÏOLO...
JE DÉCOUVRAIS INCONSCIEMMENT MON FUTUR MÉTIER, UNE PASSION... 😍

LA PIZZA POUR MOI ? C'EST TOUTE MA VIE ! D'AILLEURS ELLE EST MEME TATOUER SUR MON CORP. UN JOUR
PEUX ÊTRE, JE VOUS MONTRERAI CETTE PETITE PARTIE INTIMES DE MON CORPS... MON AVANT BRAS! 😊
SANS MES 2 OU 3 PIZZAS PAR SEMAINE JE SUIS UN GRAND MALHEUREUX !
EN VACANCES, EN REPOS, AU TRAVAIL, JE ME NOURRIS DE PIZZAS !
ON POURRAIT DIRE QUE JE SUIS UNE TORTUE NINJA...
D'AILLEURS CELA SE VOIT A LA CARAPACE QUE JE PORTE NON PAS SUR MON DOS MAIS AU NIVEAU DU
VENTRE... ! 😂😂😂

TREVE DE PLAISANTERIE...

TOUS LES MATINS OU PRESQUE, JE CONFECTIONNE NOTRE PÂTE À PIZZA AVEC AMOUR.
CELLE-CI CONTIENT UN MÉLANGE DE GRAINE (PAVOT, LIN, COURGE, TOURNESOL ET PIGNON DE PIN)
JE LA LAISSE ENSUITE SE REPOSER AU MINIMUM 96 HEURES AU FRAIS AVANT QUE VOUS NE PUISSIEZ LA
DÉGUSTER.
L'HIVER, PAR UNE ACTIVITÉ PLUS CALME C'EST 1 SEMAINE DE REPOS POUR MA DOUCE PÂTE !
ET LA C'EST ENCORE MIEUX !

TOUTES NOS CHARCUTERIES SONT DÉCOUPÉES À LA MINUTE ET CELA POUR CHACUNE DE VOS PIZZAS.
RIEN N'EST TRANCHÉ D'AVANCE POUR UNE MEILLEURE SAVEUR SOUS VOTRE DOUX PALAIS.
ALORS OUI C'EST UN PEU PLUS LONG QU'AILLEURS PEUX-ÊTRE... MAIS VOUS SAVEZ CE QUE L'ON DIT ?
PLUS C'EST LONG ... PLUS C'EST BON ! 😊

NOUS ESPÉRONS QUE VOUS PASSEREZ UN AGRÉABLE MOMENT À NOS COTÉS CAR NOUS METTONS TOUT EN
ŒUVRE POUR CELA.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPÉTIT !!!

LA PETITE HISTOIRE

À PARTAGER... OU PAS!!!

BIANCA SOLO: 8€
PÂTE À PIZZA CUITE À L'HUILE D'OLIVE, SEL
DE GUÉRANDE, ROMARIN.

BIANCA ALICCI: 10€
PÂTE À PIZZA CUITE À L'HUILE D'OLIVE,
ROMARIN.
APRÈS CUISSON: ANCHOIS DE COLLIOURE.

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME
100GR 17€
SÉCHAGE NATUREL 24 MOIS

EN ATTENDANT...

LES BIERES

PRESSION MORETTI	25CL	5€
PRESSION MORETTI	50CL	9€
DESPÉRADOS	33CL	7€
CHOUFFE BLONDE	33CL	7€

BIÈRE BIO DE VAISON 33CL 7€
(BRASSERIE LES DYADES)

LES SOFTS 33CL: 4,50€

COCA-COLA, PERRIER
SPRITE, OASIS, FANTA
JUS DE POMME, JUS
D'ORANGE, SCHWEPPES
ORANGINA...

LES EAUX 50CL: 6€

EVIAN
SAN-PELLEGRINO

LES EAUX 1L: 7,5€

EVIAN
SAN-PELLEGRINO

LES APÉRITIFS:

SPRITZ. 8€
PASTIS. 4€
KIR. 5€
MARTINI. 6€
MARSALA. 6€

LES DIGESTIFS:

RHUM. 7€
LIMONCELLO. 7€
GET 27. 7€

LES BOISSONS

MARGHERITA. 14€
SAUCE TOMATE.
APRÈS CUISSON: BURRATA DI
BUFALA, HUILE D'OLIVE,
CONCASSÉ D'OLIVE NOIRE,
BASILIC FRAIS.

NAPOLITAINE. 14€
SAUCE TOMATE, CÂPRES,
MOZZARELLA DI BUFALA.
APRÈS CUISSON: ANCHOIS DE
COLLIOURE, CONCASSÉ
D'OLIVES NOIRE.

RÉGINA. 14€
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÈS CUISSON: JAMBON BLANC
GRAN BISCOTTO, CHAMPIGNONS
FRAIS.

VÉGÉTARIANO. 14€
HUILE D'OLIVE CITRONNÉE,
LÉGUMES CONFIT MAISON,
TOMATE CERISE, MOZZARELLA
DI BUFALA.
APRÈS CUISSON: ROQUETTE

4 FROMAGES. 14€
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA,
CHÈVRE, GORGONZOLA,
TALEGGIO.
APRÈS CUISSON: TOMATES
CONFITE, BASILIC FRAIS.

LA PICCANTE. 14€
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÈS CUISSON: SPIANATTA
PICCANTE, BASILIC FRAIS.

LA CARBONARA. 15€
CRÈME FRAÎCHE, JAUNE D'OEUF,
JOUÉ DE PORC, OIGNONS
CONFIT MAISON.
APRÈS CUISSON: COPEAUX DE
PARMESAN.

PETTO D'ANATRA. 15€
CRÈME FRAÎCHE, CHÈVRE, MIEL,
MOZZARELLA.
APRÈS CUISSON: ROQUETTE,
MAGRET DE CANARD FUMÉ,
TOMATES CONFITE.

LA COPPA. (MA PRÉFÉRÉ!) 16€
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÈS CUISSON: COPPA, BURRATA DI
BUFALA, HUILE D'OLIVE, BASILIC FRAIS

**LA PARMA. (CELLE DONT TOUT LE MONDE
RAFFOLE!). 16€**
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÈS CUISSON: ROQUETTE, JAMBON DE
PARME 24 MOIS, COPEAUX DE PARMESAN,
BURRATA DI BUFALA.

LA MANZO. 16€
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÈS CUISSON: CARPACCIO DE BOEUF,
TOMATES CERISE, BILLES DE MOZZARELLA,
PESTO, ROQUETTE, COPEAUX DE
PARMESAN.

LA SALMONI. 17€
CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA.
APRÈS CUISSON: SAUMON FUMÉ, ANETH
FRAÎCHE, ROQUETTE, DÉS DE CITRON,
CONCASSÉ D'OLIVE NOIRE.

LA TARTUFFO. 17€
CRÈME DE CHAMPIGNONS A LA TRUFFE,
MOZZARELLA.
APRÈS CUISSON: JAMBON BLANC GRAN
BISCOTTO A LA TRUFFE NOIRE, ROQUETTE,
HUILE D'OLIVE A LA TRUFFE NOIRE.

LA CARNE CRUDA. 17€
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÈS CUISSON: BILLES DE TARTARE DE
BOEUF, OIGNONS CROQUANT, ROQUETTE,
COPEAUX DE PARMESAN

**LA FORMULE DU MIDI.
(DE LA MARGHERITA A LA CARBONARA)**

1/2 PIZZA + 1/2 SALADE. 15€

**1/2 PIZZA + 1/2 SALADE + CAFÉ GOURMAND.
18€**

**PIZZA ENFANT: 11€
(De La Margherita A La Carbonara)
(EN FORME DE CHAT)**

**POUR TOUTES PIZZAS PARTAGÉ (1 PIZZA POUR 2 PERSONNES) UN DROIT DE
COUVERT VOUS SERAS FACTURÉ 5€**

N O S P I Z Z A S

TIRAMISU. 8€

CRÈME BRULÉE. 7,5€

PANNA-COTTA. 7€

FONDANT AU CHOCOLAT. 7,50€

PIZZA NUTELLA. 9€

CAFÉ GOURMAND. 9€

BOULES DE GLACES:

1 BOULE. 4€

2 BOULES. 8€

3 BOULES. 10€

N O S D E S S E R T S

ROUGE

VDP CAPRICE DE FABIENNE DOM LA TUILLIERE.
75CL. 25€

GIGONDAS VIEILLI EN FUT DE CHENE DOM LA TUILLIERE
75CL. 30€

RASTEAU AOP DOMAINE GIRASOLS
75CL. 29€

CDR VILLAGES VAISON LA ROMAINE CAVE ROAIX SEGURET
75CL. 25€

CDR BIO MAISON PLANTEVIN
75CL. 26€

CDR BIO PLAN DE DIEU MAISON PLANTEVIN
75CL. 28€

ROSE

VDP CAPRICE DE FABIENNE DOM LA TUILLIERE
75CL. 25€

CDR VILLAGES AOP DOM DES GIRASOLS
75CL. 25€

CDR AOC BIO MAISON PLANTEVIN
75CL. 25€

BLANC

CDR AOC SABLET CAVE LE GRAVILLAS
75CL. 24€

VDP IGP CUVÉE SABINE DOM LA TUILLIERE
75CL. 26€

CDR AOP BIO SEGURET MAISON PLANTEVIN
75CL. 26€

PICHET 25CL

ROUGE, ROSÉ, BLANC: 7€

PICHET 50CL

ROUGE, ROSÉ, BLANC: 12€

VERRE 15CL

ROUGE, ROSÉ, BLANC: 5€

*DOMAINE DE LA TUILLIÈRE: GIGONDAS

*DOMAINE DES GIRASOLS: RASTEAU

*MAISON PLANTEVIN: SÉGURET

*CAVE LE GRAVILLAS: SABLET

LES VINS