

Le soir :

Sur place ou à emporter
Du mercredi au dimanche de 18h à 21h30

Le midi :

Sur place uniquement
Le dimanche à partir de 12h
et en semaine sur demande, à partir de 10 personnes



MENU

CARTE D'ÉTÉ 2026

2 place Lumière, 69670 Vaugneray
Réservation : 04.78.87.88.19

BASE TOMATE

Margarita 12.00

Sauce tomate, fior di latte
Après cuisson : huile de basilic

Reine 16.00

Sauce tomate, fior di latte, champignons
Après cuisson : jambon aux herbes, huile de basilic

4 fromages 16.00

Sauce tomate (ou crème), fior di latte, gorgonzola,
parmesan, chèvre

Napolitaine 15.00

Sauce tomate, fior di latte, anchois
Après cuisson : câprons

Basquaise 16.00

Sauce tomate, fior di latte,
poivrons, poulet,

Chorizo 16.00

Sauce tomate, fior di latte,
oignons, poivrons, chorizo

Végétarienne 15.00

Sauce tomate, fior di latte, légumes variés
Après cuisson : huile de basilic

FORMULES

Demi-pizza + salade 13.00

Valable seulement sur les pizzas classiques (hors signatures)

Accompagnement salade 3.00

SALADES & PLANCHES

Salade de l'ouest Lyonnais 13.00

Salade mélangée, vinaigrette, crème balsamique,
lardons, œuf poché, pizzons*

Salade italienne 14.00

Salade mélangée, vinaigrette, crème balsamique, tomates
séchées, jambon cru, copeaux de parmesan, pizzons*

Planche Charcuterie 16.00

Assortiment de nos charcuteries, pizzons*

Planche Mixte 24.00

Assortiment de nos charcuteries et fromages, légumes
marinés, pizzons*, burrata/straciatella

BASE CREME

Paysanne 14.00

Crème, fior di latte, oignons,
lardons

Savoyarde 17.00

Crème, fior di latte, pommes de terre,
oignons, lardons, taleggio

Chèvre miel 16.00

Crème, fior di latte, chèvre
Après cuisson : miel, amandes torréfiées

Nordique 16.00

Crème, fior di latte
Après cuisson : citron, saumon fumé, aneth

Fermière 17.00

Crème, fior di latte, champignons,
poulet, gorgonzola



SIGNATURES



Burger 19.00

Sauce tomate, fior di latte, oignons, bœuf haché, cheddar
Après cuisson : ketchup, cornichons, sésame, roquette

Boursin 18.00

Sauce tomate, fior di latte, oignons, bœuf haché, boursin
Après cuisson : ciboulette

Parmesan 19.00

Sauce tomate, fior di latte, chèvre / Après cuisson : crème
de balsamique, roquette, jambon cru, copeaux de
parmesan, tomates séchées

Truffe 20.00

Crème de truffe, fior di latte / Après cuisson : huile de
truffe, jambon aux herbes, burrata, copeaux de parmesan

DESSERTS

Pizza Nutella 8.00

Coupe de glace 6.00

Nappage et toppings

Desserts maison 6.00

Selon l'envie de la pizzaïola !