

Sur place ou à emporter

Les Rouges



LA MARGHERITA	9€
Concassée de tomates, fromage fondu, mozzarella fior di latte, tomates cerises, pesto, olives	
LA REINE	11€
Concassée de tomates, fromage fondu, chiffonnade de jambon blanc, émincés de champignons frais, tomates cerises, mozzarella fior di latte, oignon rouge, olives	
LA CABECOU	11€
Concassée de tomates, fromage fondu, cabecou, miel, tomates cerises, mozzarella fior di latte, brisures de noix et figues moelleuses, chiffonnade de jambon blanc, olives	
LA SICILIENNE	10€
Concassée de tomates, fromage fondu, anchois marinés, câprons tomates cerises et confites, mozzarella fior di latte, pesto, oignon rouge, olives	
L'ORTAGGIO	10€
Concassée de tomates, fromage fondu, crème de poivrons, courgettes poivrons et aubergines grillées, tomates cerises, mozzarella fior di latte, pistou, olives	
LA NONA	12€
Concassée de tomates, fromage fondu, chorizo, merguez, oignon rouge, poivrons grillés, tomates cerises, mozzarella fior di latte, câprons, olives	
LA QUATRE FROMAGES	12€
Concassée de tomates, fromage fondu, gorgonzola, mozzarella fior di latte, reblochon, tomates cerises, olives	
LA SAN DONATO	13€
Concassée de tomates, fromage fondu, émincés de champignons frais, pancetta, tomates cerises et confites, chiffonnade de jambon cru, mesclun ou roquette, crème de balsamique et copeaux de parmesan, olives	
LA BASSE COUR	11€
Concassée de tomates, fromage fondu, filet de poulet mariné, poivrons, émincés de champignons, courgettes grillées, tomates cerises, oignon rouge, mozzarella fior di latte, olives	
LA THUNA	11€
Concassée de tomates, fromage fondu, poivrons marinés, thon, tomates cerises, oignon rouge, mozzarella fior di latte, olives	
LA PARMIGIANO	12€
Concassée de tomates, fromage fondu, aubergines grillées, chiffonnade de jambon cru, mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette ou mesclun, crème de balsamique, copeaux de parmesan, olives	
L'ATOMICA	12€
Concassée de tomates, fromage fondu, viande hachée, poivrons et courgettes grillées, mozzarella fior di latte, tomates cerises, olives	

Sur place ou à emporter

Les Crèmes



LA MONTAGNARDE	12€
Crème fraîche aux herbes, pommes de terres persillées, pancetta, fromage fondu, reblochon, mozzarella fior di latte, tomates cerises, olives	
LA PAYSANNE	12€
Crème fraîche aux herbes, pommes de terres persillées, pancetta, champignons sautées à l'ail, chiffonnade de jambon blanc, tomates cerises, oignon rouges, mozzarella fior di latte, olives	
L'HAWAIIENNE	12€
Crème fraîche aux herbes, fromage fondu, filet de poulet mariné, poivrons et oignon grillés, ananas, mozzarella fior di latte, olives	
LA CH'TI	12€
Crème fraîche aux herbes, fromage fondu, pancetta, chiffonnade de jambon blanc, maroilles, mozzarella fior di latte, olives	
LA NORVÉGIENNE	13€
Crème fraîche aux herbes, fromage fondu, courgettes grillées, saumon fumé, oignon rouge, câprons, mozzarella fior di latte, olives	
LA LANDAISE	12€
Crème fraîche aux herbes, gésiers de volailles et cèpes en persillade, émincés de champignons frais, brisures de noix, fromage fondu, mozzarella fior di latte, magret de canard fumé au bois de hêtre, tomates cerises, olives	
LA NÎMOISE	12€
Crème fraîche aux herbes, fromage fondu, brandade de morue, courgettes grillées, tomates cerises et confites, mozzarella fior di latte, olives	
LA FRUTTI DI MARE (en blanche ou rouge sur demande)	
Crème fraîche aux herbes ou concassée de tomates, fromage fondu, fruits de mer, mozzarella fior di latte, tomates cerises, zeste de citron, olives	



NOS SUPPLÉMENTS à la demande : oeuf, légume +1€ charcuterie, fromage +2€

Si vous êtes allergique à un aliment, merci de nous le préciser avant de passer commande !

Sur place ou à emporter

Les Salades Fraîcheurs



LE RETOUR DU MARCHÉ

Mesclum, tomates cerises, crudités de saison

3€

LA NICOISE

Mesclum, tomates cerises, poivrons, oeufs durs, thon, anchois, olives, pomme de terre

6.50€

LA FROMAGÈRE

Mesclum, tomates cerises, crudités de saison, dès de gouda, et cheedar, billes de mozzarella, copeaux de parmesan, dès de figues et noix

6.50€

LA PAYSANNE

Mesclum, tomates cerises, crudités de saison, champignons frais, lardons, noix, oeufs durs, croûtons

7€

LA PARMA

Mesclum, tomates cerises, crudités de saison, aubergines grillées, jambon de parme, parmesan, pistou, croûtons

7€

LA CÉSAR

Mesclum, tomates cerises, poulet mariné, sauce césar, croûtons, parmesan

8€

LA SCANDINAVE

Mesclum, tomates cerises, crudités de saison, saumon fumé, crème fraîche aux herbes, citron, croûtons, pomme granny

8€

LA GOURMANDE

Mesclum, tomates cerises, crudités de saison, magret fumé, gésiers, saumon fumé, croûtons, pomme granny, noix et figues séchées

8€

Sur place ou à emporter

L'ENTRÉE DU JOUR

(à découvrir sur l'ardoise extérieure ou sur facebook)

LES OEUFS COCOTTE

à la crème et au saumon fumé

LES AUBERGINES A LA PARMIGIANO

LE 1/2 CAMEMBERT ROTI AU FOUR*

Miel, thym et son mesclum gourmand

Nos Entrées



6€

6€

7€

7€

Sur place ou à emporter

LE PLAT DU JOUR

(à découvrir sur l'ardoise extérieure ou sur facebook)

LA SOUPE du JOUR*

LA BARQUETTE DE FRITES

LE TARTARE DE BOEUF

façon "Ô feu de bois", légumes du jour, salade



PARMENTIER DE CANARD*

Confit au patates douces, salade

MAGRET DE CANARD GRILLÉ EN ENTIER

au "Ô feu de bois" IGP, légumes du jour



ENTRECOTE DE BOEUF (300 gr.)

façon "Ô feu de bois", légumes du jour



TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER*

AOP de Savoie, salade

RAVIOLES DE ROMAN

à la fondue de poireaux et chèvre frais

LE SAUTÉ DE VEAU AU MARSALA*

Cèpes et romarin, légumes du jour

LINGUINI FRUTTI DI MARE

fruits de mer, vin blanc, crème et persillade

Nos Plats



9.50€

5€

3.50€

11.50€

11.50€

14€

14€

11.50€

10.50€

11.50€

11€





Nos Desserts

Ô Feu de Bois

RESTAURATION & PIZZA ARTISANALE

Sur place ou à emporter

CRÉMEUX CITRON ET BRISURES DE SPÉCULOOS	3€
MI-CUIT TOUT CHOCOLAT	3€
PANNA COTTA FRUIT DE LA PASSION	3€
MOUSSE AU CHOCOLAT	3€
MOUSSELINE FROMAGE BLANC et sa compotée de fruits rouges	3.50€

Sur place uniquement

CRUMBLE POMMES CASSIS	4.90€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Caramel beurre salé et boule de glace vanille	4.90€
TARTE FINE AUX POMMES	4.90€
CAFÉ GOURMAND "Ô feu de bois"	5.50€

