



LA GRAND' PIZZERIA

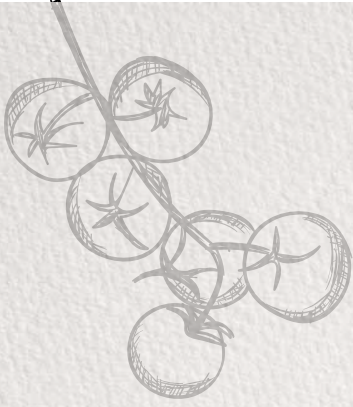
signature

14 AVENUE HONORÉ SERRES
31000 TOULOUSE

05.61.22.11.40



LAGRANDPIZZERIATOULOUSE



LA GRAND' PIZZERIA

—signature—



Entrées

Rondelle d'aubergine

8.00€

Aubergines, chevre, huile d'olive

Bruschetta Rosso

8.00€

Pain de bruschetta, tomate, poivron rouge, oignon rouge, huile d'olive, creme des herbes et ail

Stracciatella Signature

11.00€

Stracciatella cœur de burrata, accompagnée de salade frais (tomate, champignon, olive noir, concombre), huile de olive et foccacia fait maison

Insalata

Salmone

15.00€

Salade vert, saumon fumé, oeuf, tomates cerises, olives noir, noix, sauce vinaigrette moutarde

Simplice

5.00€

Salade verte d'accompagnement, noix, olives, sauces vinaigrette.

L'Italienne

13.00€

Salade verte, poulet**, raisins secs, mozzarella di buffala dop, tomates cerises, concombre, oeufs olives, croutons, sauce vinaigrette

La César

14.50€

Salade verte, copeaux de parmesan (aop), poulet croustillant**, tomates cerises, olives, oeufs. Croutons, sauce césar

Carpaccio Veneto

14.00€

Carpaccio de boeuf, accompagné de pesto fait maison, roquette champignons, parmesan, pignon et balsamique IGP.

Caprese

8.00€

100g de véritable burrata fondante servie avec son carpaccio de tomates fraîches, sauce pesto maison

Carne

Scaplopina milanaise

17.00€

Veau pané, accompagné de nos spaghetti bolognese maison, et de salade

Boccocino

17.00€

Veau roulé, jambon de parme (AOP), cœur fondant de cantal (AOP), accompagné spaghetti funghi

Faux filet

19.00€

Viande de race, accompagnée de frites, salade et sauce gorgonzola



***PLATS A BASE D'ALIMENTS SURGELES**

Pasti et Pasta

Lasagna Bolognese

14.50€

Pate truffata

15.00€

Tagliatelle, cepes, creme, huile de truffe, parmesan

Frutti Di Mare

17.00€

Spaghetti, crevettes, moules, oignon, citron, vin blanc et persil

Tagliatelle Carbonara

14.00€

Pates fraiches, lardons, crème, parmesan, oeuf et tranche de pancetta

Spaghetti au pesto

14.50€

Sauce pesto maison mozzarella di bufala (DOP), pignon de pin

Spaghetti Funghi

13.00€

Sauce champignon maison

Spaghetti Bolognese

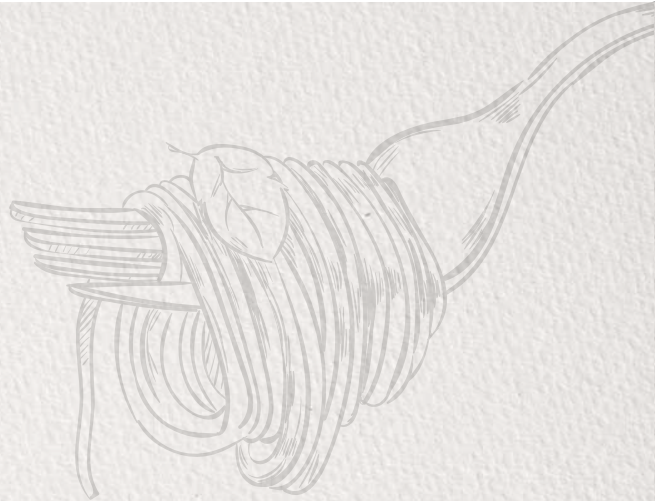
14.00€

Sauce bolognese maison

Spaghetti Salmone

14.00€

Sauce saumon maison



Menu enfant

8.50€

Sirop ou jus de fruit au choix

+

Poulet frites ou
Spaguetis au choix

Dessert (+2€) : 1 Boule de glace

Pizzas signature

Burratita

18.00€

Base crème, mozzarella. Après cuisson: jambon blanc (porc), burrata, pignons de pin, pesto maison, tomates cerises confites, roquette

Parma

18.00€

Base tomate, mozzarella. Après cuisson: jambon de parme porc (AOP), roquette, figues, tomate cerises, mozzarella di bufala (DOP), copeaux de parmesan (AOP), crème de vinaigre balsamique (IGP)

Sofia

19.00€

Base tomate, mozzarella, chèvre. Après cuisson : jambon de parme, raisin vert, roquette, miel, crème de vinaigre balsamique

Tolosana

19.00€

Base crème, mozzarella, champignons, effiloché de canard (IGP). Après cuisson : roquette, magret de canard (IGP), confit d'oignons, pesto thym maison

Da Vinci

19.00€

Base tomate, mozzarella, mélange de fromage. Après cuisson: carpaccio de boeuf*, tomates cerises, copeaux de parmesane (AOP), buffalo pannée (x3) (DOP), roquette, pesto maison, crème de vinaigre balsamique (IGP)

Palerme

19.00€

Base crème, mozzarella. Après cuisson: mortadelle, burrata, éclat de pistache, pesto pistache, roquette

Tartufo

20.00€

Base crème de truffe, mozzarella. Après cuisson: mortadelle, burrata, tartufata, roquette

Tifosi

20.00€

Base crème, mozzarella, shiitake girolle, persillade. Après cuisson: speck, roquette



*PLATS A BASE D'ALIMENTS SURGELES

Softs

PAUSE GOURMANDE

Sodas

3.50€

Coca cola, coca zero, orangina, sprite, fanta, oasis, ice tea, perrier, schweppes, agrummes.

Evian (1L)

3.50€

S. Pellegrino (1L)

4.00€

Diabolo

3.50€

Menthe, grenadine, citron, pêche, violette, fraise plus limonade

Jus de fruits

3.50€

Abricot, orange, fraise, ananas, pomme, mangue, tomate.

Sirop à l'eau

3.50€

Menthe, grenadine, citron, pêche, violette, fraise.

Nos boissons chaudes

Café

2.50€

Capuccino

3.50€

Thé

2.00€

Vert, noir, menthe, fruit rouge, earl grey



Desserts maison

Tiramisu

7.00€

Tiramisu nutella

7.00€

Tiramisu speculos

7.00€

Tiramisu limone

7.00€

Mousse chocolat

7.00€

Banoffee

7.00€

Desserts

Moelleux chocolat

7.00€

Tarte au citron

7.00€

Tarte tatin

7.00€

Glace vanille et coulis de caramel au beurre salé

Nos coupes glacées

LES CLASSIQUES

6.00€

Duchesse

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Dolce Vita

Glace chocolat, chocolat au lait, sauce chocolat et chantilly

LES FRUITÉES

6.80€

Fragola

Glace à la vanille et à la fraise, sorbet framboise, coulis des fruits rouges et chantilly

LES ALCOOLISÉES

7.00€

Colonel

Sorbet citron vert et vodka

Williamine

Sorbet poire et poire williams

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 Boule 3.00€

2 Boule 4.50€

3 Boule 6.00€

Les crèmes glacées

Vanille, fraise, chocolat noir, chocolat au lait, caramel au beurre salé, pistache, café, rhum raisin, coco.

Les sorbets

Mangue exotique, cassis intense, mandarine du sud, poire, citron vert et ses zestes, ananas, fruit de la passion.

Supplément coulis ou crème fouettée: 0.80€



PIZZAS

Toute modification sur les pizzas sera facturée 2.5€
Tout rajout de produit noble sera facturé 5€
Maximum 2 changements par pizza.
Pas de modifications les vendredi et samedi, merci

Base tomate

Prosciutto

Base tomate, jambon supérieur (porc), emmental

Toscane

Base tomate, chorizo (porc), oeuf, oignon, emmental

Vincenzo

Base tomate, coppa igp (porc), mozzarella, champignons, emmental, tomates fraîches

Etna

Base tomate, mozzarella, lardons (porc), emmental, oeuf, oignons

Romana

Base tomate, champignons, jambon supérieur (porc), cantal (aop), oeuf

Pepperoni

Base tomate, pepperoni**, mozzarella, oignons, parmesan (aop)

Orientale

Base tomate, oignons, viande kebab**, mozzarella, cantal (aop), crème

Gregorio

Base tomate, oignons, poivrons, saucisse merguez, oeuf, mozzarella

Angela

Base tomate, gésiers de volaille, champignons, emmental, crème, persillade maison

Castellane

Base tomate, coppa igp (porc), lardons (porc), chorizo (porc), cantal (aop), crème

Venitia

Base tomate, saumon, emmental, champignons, crème



33 CM

12.00€

12.80€

13.50€

13.50€

14.00€

14.50€

14.50€

14.50€

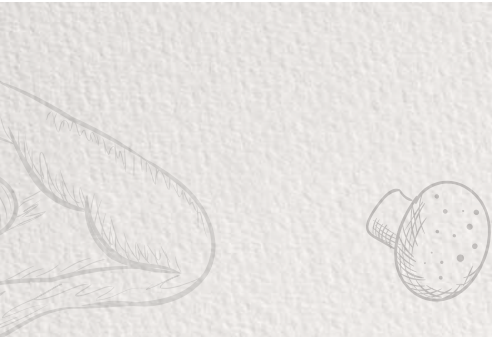
14.80€

15.00€

15.30€



*PLATS A BASE D'ALIMENTS SURGELES



PIZZAS

Base crème

Donatella

Base crème, mozzarella, guanciale, parmesan, jaune d'œuf, poivre



33 CM

14.50€

Padova

Base crème, jambon supérieur (porc), cantal (aop), chèvre, tomates fraîches, herbes de provence

14.30€

Lucia

Base crème, coppa igp (porc), lardons, oignons, emmental et mozzarella

14.30€

Pescara

Base crème, saumon gravlax*, emmental, pesto aneth maison

15.00€

Savoyarde

Base crème, lardons (porc), oignons, reblochon (AOP), pomme de terre, cantal (AOP)

14.50€

Mozzafiato

Base crème, mozzarella, parmesan (AOP), cantal (AOP), poulet**, tomates fraîches, pesto basilique maison

14.50€

Terra e Mare

Base crème, cantal (AOP), mozzarella, parmesan (AOP), fruits de mer*, pepperoni de boeuf**, persillade maison

15.00€

Vegetariennes

Mozzarella

Base tomate, mozzarella, mozza di bufala (DOP)



33 CM

12.00€

Provençale

Base tomate, miel, emmental, chèvre, oignons

13.30€

Mama

Base tomate, courgettes, poireaux, aubergines, champignons, poivrons, oignons, oeuf, persillade maison

13.50€

Gabriele

Base crème, tomate fraîches, aubergines, mozzarella, parmesan (AOP), pesto basilique maison

14.00€

Royale

Base tomate, mozzarella, gorgonzola (aop), parmesan (aop), cantal (aop)

14.50€



***PLATS A BASE D'ALIMENTS SURGELES**