

APÉRITIFS



Mocktail *(jus ananas/orange/citron, eau gazeuse, coulis fraise du bois, rondelle d'orange)	24 cL	5,50
Cocktail *(avec du gin)	24 cL	7,50
Punch / Sangria maison	16 cL	5,00
Américano maison	16 cL	8,00
Spritz St Germain	16 cL	9,90
Kir (cassis / mûre / pêche)	16 cL	4,50
Kir pétillant	16 cL	5,00
Rosé pamplemousse	16 cL	4,50
Martini rouge ou blanc	4 cL	4,50
Campari	4 cL	4,50
Don Papa - rhum philippin	4 cL	8,00
Diplomatico rhum reserve	4 cL	8,00
Nikka whisky japonais	4 cL	8,00
Whisky Clan Campbell + coca cola	16 cL	6,50
Pastis ou Ricard	4 cL	4,50

RAFRAÎCHISSEMENTS



Vittel eau plate	1 L	3,60
San Pellegrino eau pétillante	1 L	4,00
San Pellegrino eau pétillante	50 cL	3,20
Sirop à l'eau menthe / grenadine / citron / cassis	20 cL	2,00
Diabolo (sirop + limonade)	20 cL	2,90
Jus d'orange ou pomme	20 cL	2,90
Boissons « soft » limonade / orangina / ice-tea / coca	20 cL	2,90

BIÈRES

Vestibule locale IPA — canette	33 cL	6,40
Vestibule locale blanche — canette	33 cL	6,40
Lefte blonde — bouteille	25 cL	3,90
Heineken blonde — bouteille	25 cL	3,70
1664 blonde sans alcool — bouteille	25 cL	3,50

VINS EN BOUTEILLE



		Bouteille 75 cL	Verre 14 cL
ROSÉ	Preignes le neuf / IGP Pays d'Oc 2024	19,00	-
	Domaine de Vigier / Gris de grenache - IGP BIO Ardèche 2024	23,00	-
	Saint Cirice / IGP Gard BIO - Château St Cyrques	25,00	5,00
BLANC	Muskadé / Domaine Bedouet 2024 - Loire Atlantique	26,00	-
	Chenin / Montgillet 2025 - Maine & Loire	27,00	5,40
	Côtes du Rhône / Domaine du Séminaire 2024 BIO	25,00	-
ROUGE	Le temps des gitans Syrah / IGP Pays d'Oc BIO — Mas de Janiny	26,00	-
	Nero d'Avola La Ferla / Vin rouge sicilien 2023 — Domaine La Ferla	29,00	5,60

VINS EN CARAFE — Tour des Pins

		1 L	50 cL	25 cL	Verre 14 cL
ROSÉ	IGP pays d'OC — Terre de Garrigue — agriculture durable				
	Belle odeur de framboise, frais et fruité. Bouche harmonieuse et équilibrée.	20,50	11,90	6,90	4,00
BLANC	Nez très intense et expressif d'agrumes citronnés et de pomme granny. Belle ampleur et rondeur en bouche.	20,50	11,90	6,90	4,00
	Fruits rouges frais, et surtout bien mûrs. On retrouve ce fruit mûr en bouche associé à des tanins très souples.	20,50	11,90	6,90	4,00





Bambino	Base tomate, jambon VPF, mozza'	7,80
Menu bambino	pizza, sirop de grenadine/fraise/menthe, une boule de glace	11,50

PIZZAS CARNIVORES * /base tomate

Capri	Jambon VPF, mozza'	12,60
Reine	Jambon VPF, champignons, mozza'	13,90
Royale	Jambon VPF, champignons, oeuf, mozza'	14,80
Espagnole	Chorizo, mozza'	12,90
Vesuvio	Bolognaise VBF, champignons, olives, mozza'	15,50
Mexicaine	Poulet aux épices, chorizo, poivrons, oignons, mozza'	16,80
Force 7	Merguez, chorizo, oignons, oeuf, mozza'	17,00
New Yorkaise	Viande haché VBF, oignons, pickles, sauce bbq, cheddar, mozza'	17,00
Créole	Lardons, ananas, poivrons, mozza'	15,60
Derby	Jambon d'Aoste, chorizo, tomates confites, mozza'	16,80
Basque	Jambon d'Aoste, poivrons, coulis de poivrons au piment d'espelette, oignons confits, fromage de brebis, mozza'	17,90
BBQ Lovers	Poulet épicé, chorizo, red onions pickles, sauce bbq, mozza'	NEW 16,50
Pastrami Rossa	Pastrami VBF, poivrons, red onions pickles, roquette, crème balsamique, mozza'	NEW 16,90

PIZZAS DE LA MER * /base tomate

Napolitaine	Anchois, câpres, olives, mozza'	14,00
Turballaise	Sardines, crème fraîche, mozza'	15,30
Piriacaise	Moules, crevettes, encornets, ail, olives, mozza'	16,30
Fjord	Saumon fumé, olives, ricotta, mozza'	17,80
Rapallo	Champignons, artichauts confits, olives, poivrons, anchois, oeuf, mozza'	16,20
Large	Noix Saint-Jacques, poireaux à la crème, mozza'	21,00

* Toutes les pizzas contiennent de l'origan

** AJOUT D'INGRÉDIENT : 2,50 €

** Ajout coquilles St Jacques : 7,00 €

« TOUTES NOS PIZZAS SONT AUSSI À EMPORTER »



PIZZAS VÉGÉTARIENNES * /base tomate

Margarita	Olives, Mozza'	10,20
Ponza	Tomates confites, ricotta, mozza'	14,80
Quatre Saisons	Champignons, oignons, artichauts confits, olives, poivrons, mozza'	15,00
Mendulphine	Fromage de chèvre, salicornes, mozza'	15,00
Biquette	Fromage de chèvre, poivrons, champignons, tomates confites, oignons confits, mozza'	16,00

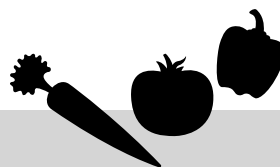
NEW

PIZZAS FROMAGÈRES * /base tomate

Chèvre-Miel	Fromage de chèvre, miel, mozza'	14,00
Campnarde	Lardons VPF, pomme de terre, camembert, mozza'	16,20
Montagnarde	Lardons VPF, pomme de terre, oignons, raclette, mozza'	16,70
Cinq Fromages	Fromage de chèvre, roquefort AOP, camembert, ricotta, mozza'	16,90
Nantaise	Pancetta, curé nantais, champignons, oignons, oignons confits, mozza'	17,90

PIZZAS BASE CRÈME FRAÎCHE *

Bretonne	Andouille de pays, champignons, camembert, oignons, oignons confits, mozza'	17,30
Normande	Lardons, champignons, oignons, oignons confits, camembert, mozza'	16,80
Trufflette	Brie au lait cru farci à la truffe, oignons, artichauts confits, champignons, huile de truffe, roquette, mozza'	21,00



SALADES pour garder la ligne !

Salade Burrata*	Salade, tomates cerises, burrata, gressins, vinaigrette au pesto	14,50
Salade Caesar	Poulet roti, tomates confites, red onion pickles, oignons frits, parmesan, oeuf, sauce caesar, gressins	17,00
Salade Verte	Salade, tomates confites, vinaigrette	4,00

* burrata/tomates cerises selon la saison



pizzas à pâte fine depuis 1986

DESSERTS ça fait du bien de se lâcher !

Café gourmand	8,50
Thé gourmand	8,80

Tiramisu maison	8,50
-----------------	------

Douceur classique inspirée d'Italie

Coeur fondant chocolat	8,50
------------------------	------

Sur lit de crème anglaise et amandes effilées

Profiterolles	9,00
---------------	------

3 choux pâtisseries garnis de glace vanille, chocolat fondu maison et crème fouettée

Crème brûlée	8,00
--------------	------

Avec un soupçon du Grand Marnier

Île flottante	6,90
---------------	------

Sur lit de crème anglaise, nappage de caramel et amandes effilées

Affogato	5,20
----------	------

Expresso et glace café

BOISSONS CHAUDES



Expresso / Café long	2,20
----------------------	------

Grand café / double	3,50
---------------------	------

Café noisette / café long au lait	2,40
-----------------------------------	------

Grand café au lait	3,70
--------------------	------

Cappuccino	5,00
------------	------

Thé ou infusion	3,40
-----------------	------

Irish coffee	7,40
--------------	------

DIGESTIFS 4cL ça facilite la digestion !

Limoncello	4,50
------------	------

Calvados / Cognac / Poire	6,50
---------------------------	------

Menthe pastille / Baileys	5,00
---------------------------	------

Don Papa - rhum philippin	8,00
---------------------------	------

Diplomatico rhum reserve	8,00
--------------------------	------

Nikka whisky japonais	8,00
-----------------------	------

COUPES GLACÉES MADE IN BREIZH!



Guérandaise	8,90
-------------	------

Glaces caramel au beurre salé et vanille, coulis de caramel, crème fouettée et amandes effilées

«Ze» Dame Blanche	8,90
-------------------	------

Glace vanille, coulis de chocolat maison, crème fouettée et amandes effilées

Duo choco coco	8,90
----------------	------

Glaces chocolat et coco, coulis de chocolat maison, crème fouettée et amandes effilées

Chocolat ou Café Liégeois	8,90
---------------------------	------

COUPES AVEC GLACES ARTISANALES

Brookies	NEW	9,80
----------	-----	------

Glaces brownies et cookies nuts, coulis de chocolat maison, crème fouettée et éclats de noisettes

Sundae revisité	9,80
-----------------	------

Glaces cacahuète et choco Caraïbes sel de Guérande, coulis de chocolat maison, crème fouettée et éclats de cacahuètes...mmm miam !

La Forge	9,80
----------	------

Glaces amarena et vanille, coulis d'amarena, crème fouettée et amandes effilées

Escapade à la plage	9,80
---------------------	------

Glaces yaourt et passion, coulis de fruit exotique, crème fouettée et amandes effilées

COUPES « DÉTENTES » GLACÉES

Iceberg	9,00
---------	------

Glaces menthe-choco et chocolat + peppermint

Antillaise	9,00
------------	------

Glace rhum-raisin + rhum

Colonel	9,00
---------	------

Sorbet citron + vodka

COUPES



1 boule / 2 boules	3,00	5,60
--------------------	------	------

Supplément coulis chocolat maison	1,00
-----------------------------------	------

Supplément crème fouettée	2,50
---------------------------	------

Parfums vanille chocolat caramel au beurre salé menthe-chocolat rhum-raisin yaourt coco café

Sorbets fraise passion mangue citron jaune