

Salades, gaufres et crêpes sur mesure

Choisissez:

Étape 1: votre base

Crêpe/gaufre nature, galette sarrasin, jeunes pousses	4€
Riz, pâtes	5€
Quinoa/Boulgour	6€

Étape 2: vos toppings

Protéines

Poulet mariné, bœuf haché, saumon fumé, thon	4€
Spianata piccante, prosciutto crudo, lardons	3€
Oeuf	1€

Fromages

Mozzarella di bufala AOP, feta AOP, chèvre	2€
Burrata	4€
Parmigiano reggiano AOP, ail et fines herbes, cream cheese	1€

Légumes et fruits

Champignons bruns frais, oignons rouges, maïs, tomates cerises, concombre, carotte, olives taggiasca, edamame	1€
Poivrons, ananas, mangue, avocat	2€
Olives noires	0,5€

Toppings froids

Noisettes, mélange de graines, croustons à l'ail, oignons frits, miel, noix, pistaches, pignons de pin, noix de cajou, cacahuètes	1€
---	----

Toppings chauds

Roasty, raclette, reblochon AOP, camemberts panés	2€
Cheddar	1€

Étape 3: votre sauce

Ketchup, mayonnaise, curry, moutarde, algérienne, burger, samouraï, poivre vert, yaourt, barbecue, tartare, cheezy, vinaigrette maison	0,5
Caesar, guacamole, pesto d'épinard, vinaigrette framboise, soja, sriracha lime	1€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !



Pizzas sur mesure

Choisissez:

Étape 1: votre base

Sauce tomate, crème fraîche (+mozzarella fior di latte)	7€
Pesto d'épinard (+mozzarella fior di latte)	7,5€

Étape 2: vos toppings

Viandes et œufs

Pepperoni, jambon blanc, poulet mariné, bacon, bœuf haché, spianata piccante, jambon de dinde, lardons	3€
Salami, pancetta, n'duja	2€
Œuf	1€

Poissons

Saumon mariné, thon	4€
---------------------	----

Légumes

Champignons bruns frais, poivrons, aubergine, roasty	2€
Oignons rouges, olives noires, pommes de terre	1€

Fromages

Cheddar, raclette, ail et fines herbes, chèvre, gorgonzola AOP	2€
Reblochon AOP	3€

Après cuisson

Huile de noisette, parmesan reggiano AOP, pousses d'épinard, tomates cerises, miel, olives taggiasca	1€
Ricotta, pancetta, noisettes, noix, pignons de pin, pistaches, graines de courges	1,5€
Prosciutto crudo, mortadelle, huile de truffe	3€
Burrata	4€

Étape 3: votre sauce

Sauces

Burger, curry, cheezy	0,5€
Pesto d'épinard	1€



PRODUITS HALAL
NOTRE JAMBON BLANC PEUT ÊTRE
SUBSTITUÉ PAR DU JAMBON DE
DINDE HALAL



PIZZAS

TOUS NOS
PLATS SONT
FAITS MAISON !



Classiques

🌿 **Margherita:** sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive. Après cuisson: basilic frais **9€**

🌿 **4 fromages:** sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, chèvre, reblochon **14€**

Régina: sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons bruns frais, olives noires, huile d'olive. Après cuisson: basilic frais **13€**

Chèvre miel: crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre frais. Après cuisson: miel, prosciutto crudo, noix **14€**

Savoyarde: crème fraîche, mozzarella fior di latte, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons rouges **15€**

Petite faim? Pensez aux demi-pizzas accompagnées de salade (-40% sur le prix standard)

SALADES

Impériale: pâtes, poulet mariné 🍌, œuf, croutons, parmigiano reggiano DOP, sauce caesar **13€**

🌿 **Athéna:** concombre, avocat, feta, olives noires, huile d'olive **15€**

Quinowhaaa: quinoa/boullgour, avocat, poulet mariné 🍌, concombre, mélange de graines, vinaigrette maison **14,5€**

🌿 **Mangez-moi:** riz, mangue, edamame, noix de cajou, sauce soja, sauce sriracha, coriandre **11,5€**

Menu Pikouai (-12 ans): un sirop ou mini jus + une mini pizza fromage ou jambon/fromage + une boule de glace ou coulant chocolat **10€**

Bulma's

🌶️ **Vesuvio:** sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, n'duja, oignons rouges, poivrons. Après cuisson: basilic frais **15€**

🌿 **Vegeta'l:** sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, aubergine. Après cuisson: tomates cerises, pousses d'épinards, olives taggiasca, pignon de pin, parmigiano reggiano DOP **16,5€**

Namek: pesto d'épinard, mozzarella fior di latte, saumon fumé, huile d'olive. Après cuisson: Aneth, parmigiano reggiano DOP, pignons de pin **14€**

Muten-Rōshi: crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons bruns frais. Après cuisson: pousses d'épinards, prosciutto crudo, burrata, huile de noisette, crème de balsamique **18€**

GAUFRES CRÊPES

accompagnées d'une salade de jeunes pousses

Fjord: galette sarrasin, cream cheese, saumon fumé, oignons rouges, aneth **10€**

Mielcieuse: crêpe nature, chèvre, prosciutto crudo, miel, noix **11€**

🌶️ **Volcano:** gaufre nature, bœuf haché 🍌 épice, oignons rouges, mozzarella di bufala AOP, sauce cheddar, paprika **12€**

Sherwood: gaufre nature, poulet mariné 🍌, ail et fines herbes, champignons brun frais, jeunes pousses, pignons de pin, huile d'olive **12€**

🍌 PRODUITS HALAL
🌿 PLATS VÉGÉTARIENS
NOTRE JAMBON BLANC PEUT ÊTRE
SUBSTITUÉ PAR DU JAMBON DE DINDE
HALAL