

The image features a repeating decorative border on a light brown background. The border consists of large, stylized circular motifs. Each motif is a complex, symmetrical design with a scalloped outer edge and intricate internal patterns, including leaf-like shapes and circular elements. The motifs are arranged in a grid, with some partially cut off by the edges of the frame.

*Le Sichotôme*

**PIZZA A L'ANCIENNE**

# PIZZA A L'ANCIENNE

<b>ROUGES</b>	base tomates, mozzarella, olives	*pesto **persillade	
MARGUERITE*	.....		11€
MARSEILLAISE**	.....	<i>anchois, sans mozzarella</i>	11€
NAPOLITAINE*	.....	<i>anchois, câpres</i>	13€
CHAMPIGNON**	.....	<i>champignons</i>	13€
PEBRON**	.....	<i>poivrons, champignons, oignons</i>	13€
JAMBON**	.....	<i>jambon</i>	15€
LÉGUMES	.....	<i>légumes de saison</i>	16€
ROYALE**	.....	<i>jambon, champignons</i>	16€
CALABRESE**	.....	<i>chair à saucisse, câpres</i>	16€
CABRA*	.....	<i>chèvre</i>	16€
CABRA JAMBON*	.....	<i>chèvre, jambon cru</i>	17€
SPIANATA**	.....	<i>spianata, poivrons rouges, vignons</i>	17€
BUFALA*	.....	<i>mozzarella di Bufala</i>	17€
BUFALA JAMBON*	.....	<i>mozzarella di Bufala, jambon cru</i>	18€

## BLANCHES

base mozzarella, olives

MARGUERITE*	.....		11€
NAPOLITAINE*	.....	<i>anchois, câpres</i>	13€
CACIO E PEPE	.....	<i>parmesan, poivre, tomates confites</i>	12€
CHAMPIGNON**	.....	<i>champignons</i>	13€
JAMBON**	.....	<i>jambon</i>	15€
ROYALE**	.....	<i>jambon, champignons</i>	16€
GORGONZOLA**	.....	<i>gorgonzola</i>	15€

## ROMANA

MARINARA	.....	<i>tomates, origan, ail</i>	10€
FROMAGE	.....	<i>parmesan, mozzarella</i>	10€
ANCHOIS	.....	<i>tomates, anchois</i>	10€
SOCCA	.....		10€

# CARTE DES VINS

## ROUGES

	75cl
Luberon « VASTE PROGRAMME » Les Maou.....	24€
Provence « GUEULE DE LOUP » Château Roquefort.....	24€
Coteaux d'Aix « LA SOURCE » Château Vignelaure.....	24€
Luberon « FAIRE AVEC » Les Maou.....	26€
Luberon « AMORCITO » Laura Aillaud.....	27€
Luberon « TOUT FEU TOUT FEMME » Laura Aillaud.....	36€
Corbières « TROTOCAZ » Le Vin des Potes.....	44€
Coteaux d'Aix « LE GRAND ROUGE » Château Revelette.....	60€

## BLANCS

Coteaux d'Aix « LA SOURCE » Château Vignelaure.....	24€
Provence « PETIT SALÉ » Château Roquefort.....	26€
Luberon « PLAN B » Les Maou.....	26€
Coteaux d'Aix « PUR » Château Revelette.....	34€
Luberon « LIBRE COMME L'AIR » Laura Aillaud.....	36€
Verdon « LE LOINTAIN » Myrko Tépous.....	44€
Coteaux d'Aix « LE GRAND BLANC » Château Revelette.....	60€

## ROSÉS

Coteaux d'Aix « LA SOURCE » Château Vignelaure.....	24€
Provence « CORAIL » Château Roquefort.....	24€
Provence « PAN » Château Revelette.....	26€

## PÉTILLANTS

Luberon « PÉTILLANT » Les Maou.....	28€
-------------------------------------	-----

## VINS AU VERRE

Demander la sélection du moment

.....à partir de 6€



# CARTE DES BOISSONS

## BIÈRES

Aquae Maltae (pression).....	25cl 3,50€ / 50 cl 7€
Bière Artisanale du Luberon.....	<i>blanche, brune, ambrée, IPA</i> 33cl 6€
Serpentine.....	<i>blonde, blanche</i> 33cl 6€
Bière Artisanale du Luberon.....	<i>sans alcool</i> 33cl 6€
Panaché.....	33cl 4€
Monaco.....	33cl 5€
Cidre.....	33cl 6€

## VINS AU PICHET

Rouge, blanc, rosé.....	<i>verre</i> 4€ / 25cl 8€ / 50cl 16€
-------------------------	--------------------------------------

## COCKTAILS / APÉRITIFS

Apéritifs de Forcalquier.....	5€
Spritz.....	7€
Pastis Bardouin, Pastis de la Plaine.....	5€

## SANS ALCOOL

Eau pétillante, produite et filtrée sur place.....	1 litre 3€
Ice Tea, Limonade.....	33cl 3€
Lemonaid: <i>gingembre, orange sanguine, passion, citron vert</i> .....	33cl 3,50€
Jus: <i>ananas, poire, pomme, raisin, orange, abricot</i> ,.....	33cl 3,50€
Sirops: <i>fraise, grenadine, menthe, orgeat, cassis, citron, pêche, framboise, rosé, lavande, gingembre</i> .....	1,50€
Gingembre citron maison.....	2€

## DIGESTIFS distillerie artisanale « LACHANENCHE » à Barcelonnette

Poire, Limoncello, Thym, Génépi, Verveine, Méléze, Hysope.....	6€
Whisky Single Malt, Génépi Noir.....	9€

# CARTE DES DESSERTS

Tiramisu au Café.....	7€
Mousse au Chocolat.....	7€
Panna Cotta.....	7€
Trésor à la Cacahuète.....	7€
Mille-Feuille.....	7€
Baba au Rhum.....	7€
Flan pâtissier au Chocolat.....	7€
Flan pâtissier à la Vanille.....	7€
Tarte au Chocolat Noir et Amandes.....	7€
Tarte au Citron.....	7€
Tarte Choco-Noisette.....	7€
Cookie.....	4€
Glaces.....	5€

## KÉMIA

Amandes.....	2€
Pop Corn.....	2€
Olives.....	4€

### ALLERGÈNES

GLUTEN, FRUITS À COQUE, CRUSTACÉS, CÉLERI, OEUFS,  
MOUTARDE, POISSONS, SOJA, LAIT, SULFITES, CÉSAME,  
LUPIN, ARACHIDES, MOLLUSQUES

Prix nets en euros, service compris.



Lo Pichotôme vous propose :

Pizzas à la coupe, focaccia, ripiena, salades et soupes.

Desserts, pâtisseries, douceurs et panettones.

Cafés de spécialité, thés, infusions.

Sélection de bières et vins bio.

Toutes nos pâtes sont réalisées à partir de farine issue de l'agriculture Bio avec une eau minérale filtrée par nos soins, du sel de guérande et du levain naturel.

Le levain naturel permet une assimilation des sels minéraux contenus dans le blé par dégradation de la maille glutinique grâce aux phytases contenues dans le levain, ce qui rend nos pâtes plus digestes et nourrissantes.



MANUEL BARTHELEMY

\*Championnat de France de Pizza Éthique 2016

- *champion Pizza Vegan*

- *vice champion Pizza Classique*

- *vice champion Pizza Dessert*

\*Championnat du Monde de Pizza Éthique Bruxelles 2019

- *vice champion Pizza Classique*

- *champion du monde de Pizza Dessert*

\* Reconnu meilleur camion pizza de France  
par l'émission très très bon "la meilleure pizza"  
de François Régis Gaudry 2018

\* Finaliste championnat de France de panettone  
organisé par François Régis Gaudry 2021

EPHREM



MANUFACTURE  
DE PÂTES À SOUFRE  
DEPUIS 1975