

**BIENVENUE
À**



Nr de tel: 04 50 53 49 63

Adresse: 103 Route Des Trabets, 74310 Les Houches, France

Email: Tourdepizz74@gmail.com



LES BOISSONS

BIÈRES PRESSION

PORETTI	25CL	3.80€
PORETTI	50CL	7.50€

LES SODAS ET JUS DE FRUITS

COCA COLA	33CL	4.50€
COCA COLA O	33CL	4.50€
ORANGINA	25CL	4.50€
FANTA	25CL	4.00€
SCHWEPS	25CL	4.00€
ICE TEA LIPTON	25CL	4.00€
LIMONADE	33CL	3.50€
JUS DE ORANGE	25CL	4.00€
JUS DE POMME	25CL	4.00€
JUS D'ANANAS	25CL	4.00€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	1.80€
DOUBLE ESPRESSO	3.60€
ALLONGÉ	2.50€
THÉ	3.50€

BIÈRES EN BOUTEILLE

BS BLONDE 5%	33CL	5.50€
BS BLANCHE 5%	33CL	5.50€
BS AMBRÉE 5,9%	33CL	5.50€
BS BRUNE 7%	33CL	5.50€
BS LA RUSTIQUE 5,2%	33CL	5.50€
BS AMERICAN IPA 6,3%	33CL	5.50€
WARSTAINER 0%	33CL	4.50€

LES EAUX ET SIROPS

SANPELLEGRINO	1L	6.50€
PERRIER	33CL	3.50€
SIROP	25CL	2.50€

Grenadine, fraise, pêche, cassis, menthe, citron, framboise, orgeat

LES APERITIFS

MARTINI	4CL	5.00€
KIR cassis, mûre, pêche, framboise	12.5CL	5.00€
KIR ROYALE		6.50€
APÉROL SPRITZ	10CL	9.00€
CAMPARI SPRITZ	10CL	9.00€



MENU

LES ENTRÉES

BRUSCHETTA, JAMBON CRU ET PESTO VERT 12.00€

Pain toasté, jambon cru, tomates cerises, parmesan, basilic, huile olive, pesto vert

BRUSCHETTA, TRUFFE ET CHAMPIGNONS 14,50€

Pain toasté, duxelle du cèpes, girolles, champignons de paris Chèvre frais, crème balsamique

MUFFIN SALÉ ITALIEN

Muffin aux tomates séchées, olives, feta et courgettes. Servi avec des tranches de prosciutto et une salade.

PAIN À L'AIL GRATINÉ A LA TOUR DE PIZZ

Garniture : huile d'olive infusée au basilic, olives noires grecques et tomates séchées.

LES PLATS

TARTIFLETTE ET SALADE VERTE 18.00€

Pommes de terre, crème fraîche, oignons, pancetta, reblochon, le tout gratiné au four

LASAGNES BOLOGNAISE ET SALADE VERTE 18.00€

Lasagne, sauce tomate, viande hachée, béchamel, mozzarella râpé

ROULÉS D'AUBERGINE À LA RICOTTA GRATINÉE ET SALAD VERTE 16,50€

Sauce tomate, aubergines grillées, ricotta tomates séchées, basilic, mozzarella râpé

LES SALADES

CAPRESE DI BUFALA 16,50€

Tomate, mozzarella di bufala, pignons de pin toastés, huile olive, pesto vert, fleur sel et basilic

LA MARCELINA 18,00€

Salade verte, tomate cerise, oignon rouge, fenouil au vinaigre, potimaron roti, Saint Marcellin enrobe de miel et éclats de noisettes cuit au four



LES PÂTES

TAGLIATELLE BOLOGNAISE 16,50€

Viande hachée Label Rouge et Français

TAGLIATELLE CARBONARA 16,50€

Guanciale Italian, crème liquide, jaune d'oeuf

TAGLIATELLES AUX TRUFFES 17,50€

Tartufata, crème de cèpes, ail, persil champignon Paris, crème liquide amandes toastées, persillade



LES PIZZAS

LES PIZZAS CLASSIQUES

LA MARGARITA 12.00€

Sauce tomate, mozzarella, infusion basilic

LA CALABRESE 15.00€

Sauce tomate, mozzarella, chorizo
« Spianata Calabra »

LA REINE 15.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon,
champignons

LA 4 SAISONS 16,50€

Sauce tomate, mozzarella, jambon,
champignons, artichauts, olives

LA 4 FROMAGES 16,50€

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola,
chèvre, ricota

LA PISSALADIÈRE 15.00€

Sauce tomate, mozzarella, anchois,
capres, olives, persillade

LA VÉGAN 14.00€

Sauce tomate, oignons, courgettes, poivrons,
olives, champignons

LA VÉGÉTARIENNE 15.00€

Sauce tomate, mozzarella, courgettes, poivrons,
artichauts, champignons, olives

LA CALZONE 16.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon,
champignons, œuf



SUPLEMENTS

Légumes, œuf

1.50€

Formage

2.00€

Viande

3.00€

LES PIZZAS BLANCHES

LA TARTIFLETTE 17.00€

Base crème, mozzarella, oignons,
pommes de terres, speck, reblochon

LA NORVÉGIENNE 17.00€

Base crème, mozzarella, epinard, ricotta
saumon fumé

LA FORESTÈRE 16,50€

Base crème, mozzarella, cèpes, girolles,
champignons de paris, beurre persillé

LA KEBAB 16,50€

Base crème, mozzarella, viande kebab, salade,
tomates, oignons, sauce blanche maison

LA TARTUFATA 18.50€

Base creme truffe, mozzarela, jambon,
champignons, parmesan, tomates séchées,
roquette

LA RACLETTE 18.00€

Sauce tomate, mozzarella, oignons, pommes de
terre, jambon blanc, fromage à raclette, jambon
cru

LA GREQUE 17.00€

Base crème, mozzarella, oignons, poivrons,
tomates séchées, feta, olives noire, origan

Spécial

MENU PIZZOU

(JUSQU'À 12 ANS)

Pizza : Sauce tomate, mozzarella,
jambon

Ou

tagliatelle bolognaise et glace

11,50€





LES PIZZAS

LES PIZZAS SPECIALES

LA CANNIBALE 18.00€

Sauce tomate, mozzarella, oignons, merguez de boeuf, chorizo « Spianata calabra », poivrons, oeuf

LA BOURSIN 16,50€

Sauce tomate, mozzarella, oignons, jambon, champignons, fromage Boursin

LA CHÉVROU 16.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon, chèvre, miel

LA VERTE 14.00€

Sauce tomate, mozzarella, epinard, chèvre frais, oeuf

L'ESTIVALE 15,50€

Sauce tomate, mozzarella, aubergines et courgettes grillées, tomates cerises, pesto vert, parmesan

LA VÉGÉZONE (calzone végétarienne) 16,00€

Sauce Tomate, mozzarella, oignons, courgettes, champignons, poivrons, chèvre

LA BOLOGNAISE 16.00€

Sauce tomate, mozzarella, oignons, sauce bolognaise, tomates cerises, parmesan

LA BURRATA 16.50€

Sauce tomate, mozzarella, burrata, jambon cru, basilic, pesto vert

LA MEXICANA 17.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, chorizo, maïs, tomates, cerises, poivron, piment vert

LA CROATICA 18.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon, speck, chorizo « Spianata calabra », piment vert, crème fraîche , oeuf

LES DESSERTS

TIRAMISU 8.00€

Dessert crémeux et onctueux, un classique de la cuisine italienne

MOUSSE AU CHOCOLAT 8.00€

Crémeux, mais léger et moelleuse, servi avec fruit frais

COUPE DE GLACE 9.00€

Pommes caramélisées, glace vanille artisanale, caramel au beurre salé, chantilly

PANNA COTTA 7.00€

Au coulis de fruits rouges ou caramel au beurre salé

AFFOGATO 7,50€

Glace vanille artisanale, café espresso, chantilly

GLACE 3,50€

Vanille, chocolat, fraise

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLES, LA DEMANDER AU SERVEUR.



ENGLISH MENU

STARTERS

BRUSCHETTA, CURED HAM AND GREEN PESTO 12.00€

Toasted bread, ham, cherry tomatoes, parmesan, basil, olive oil, green pesto

BRUSCHETTA, TRUFFLE AND MUSHROOMS 14,50€

Toasted bread, duxelle porcini mushrooms, chanterelles, button mushrooms, fresh goat's cheese, balsamic cream

SAVORY MUFFIN ITALIA

Muffin made with sun dried tomato, olive bits, feta cheese and courgetes. Served with slices of prosciutto and a side salad.

CHEESY PIZZA GARLIC BREAD A LA TOUR DE PIZZ

Toped with balsamic infused olive oil, black Greek olives and sun dried tomatoes.

MAIN DISHES

TARTIFLETTE AND GREEN SALAD 18.00€

Potatoes, cream, onions, pancetta, reblochon cheese, all baked in the oven

LASAGNA BOLOGNESE AND GREEN SALAD 18.00€

Lasagna, tomato sauce, minced meat, béchamel, grated mozzarella cheese

AUBERGINE AND RICOTA ROLLES GRATINÉE AND GREEN SALAD 16,50€

Sauce tomate, grilled aubergine, ricotta, sundried tomato, basil mozzarella cheese

SALADS

BUFFALO CAPRESE 16,50€

Tomato, buffalo mozzarella, toasted pine nuts, olive oil, green pesto, pepper, salt and basil

LA MARCELINA 18.00€

Green salad, cherry tomato, red onion, pickled fennel, roasted pumpkin, pumpkin seed, Saint Marcellin cheese coated in honey and hazelnut pieces baked in the oven



PASTA

TAGLIATELLE BOLOGNESE 16,50€

Label Rouge and French minced meat

TAGLIATELLE CARBONARA 16,50€

Guanciale Italian, cream, egg yolk

TAGLIATELLE WITH TRUFFLES 17,50€

Tartufata, cream of penny buns, button mushrooms, toasted almonds garlic, parsley



PIZZAS

CLASSIC PIZZAS

LA MARGARITA 12.00€

Sauce tomato, mozzarella, basil infusion

LA CALABRESE 15.00€

Tomato, mozzarella, and chorizo
« Spianata Calabra »

LA REINE 15.00€

Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms

LA 4 SAISONS 16,50€

Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, artichokes, olives

LA 4 FROMAGES 16,50€

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola,
goat cheese, ricota

LA PISSALADIÈRE 15.00€

Tomato sauce, mozzarella, anchovies,
capers, olives, garlic and olive oil drizzle

LA VÉGÉTARIENNE 15.00€

Tomato sauce, mozzarella, zucchini, peppers,
artichokes, mushrooms, olives

LA VÉGAN 14.00€

Tomato sauce, onions, zucchini,
mushrooms, peppers, olives

LA CALZONE 16.00€

Tomato Sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, egg



SUPPLEMENTS

Vegetables, egg 1.50€

Cheese 2.00€

Meat 3.00€

WHITE PIZZAS

LA TARTIFLETTE 17.00€

Cream base, mozzarella, onions, potatoes,
Italian speck, reblochon cheese

LA NORVÉGIENNE 17.00€

Cream base, mozzarella, spinach, smoked
salmon

LA FORESTÈRE 16,50€

Cream base, mozzarella, porcini mushrooms,
chanterelles, button mushrooms, parsley
butter

LA KEBAB 16,50€

Cream base, mozzarella, kebab meat, salad, cherry
tomatoes, onions, homemade yogurt sauce

LA TARTUFATA 18.50€

Truffle cream base, mozzarella, ham, mushrooms,
parmesan, sundried tomatoes, rocket

LA RACLETTE 18.00€

Tomato sauce, mozzarella, onions, potatoes, ham,
raclette cheese, cured ham

LA GREQUE 17.00€

Cream base, mozzarella, onions, peppers, sun
dried tomtos, feta, black olives, oregano

Special

MENU PIZZOU

(UP TO 12 YEARS OLD)

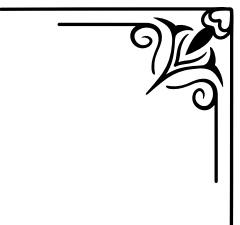
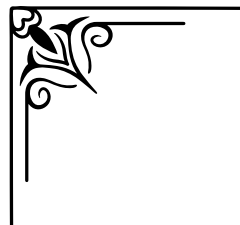
Pizza: Tomato sauce, mozzarella,
ham or tagliatelle bolognese and
ice cream

11,50€





PIZZAS



THE SPECIAL PIZZAS

LA CANNIBALE 18.00€

Tomato sauce, mozzarella, onions, beef merguez, chorizo "Spianata calabra", peppers, egg

LA BOURSIN 16,50€

Tomato sauce, mozzarella, onions, ham, mushrooms, Boursin cheese

LA CHÉVROU 16.00€

Tomato sauce, mozzarella, ham, goat cheese, honey

LA VERTE 14.00€

Tomato sauce, mozzarella, spinach, fresh goat cheese, egg

L'ESTIVALE 15,50€

Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant and zucchini, cherry tomatoes, green pesto, parmesan

VEGEZONE (vegetarian calzone) 16,00€

Tomato sauce, mozzarella, onions, zucchini, mushrooms, peppers, goat cheese

LA BOLOGNAISE 16.00€

Tomato sauce, mozzarella, onions, Bolognese sauce, cherry tomatoes, parmesan

LA BURRATA 16.50€

Sauce tomato, mozzarella, burrata, cured ham, basil, pesto vert

LA MEXICANA 17.00€

Tomato sauce, mozzarella, ham, chorizo "Spianata calabra", corn, cherry tomatoes, peppers, green chili peppers

LA CROATICA 18.00€

Tomato sauce, mozzarella, ham, Italian speck, chorizo « Spianata calabra », green chilly peppers, sour cream and egg

DESSERTS

TIRAMISU 8.00€

Creamy and smooth Italian classic

CHOCOLATE MOUSSE 8.00€

Rich and creamy, yet light and fluffy, served with fresh fruit

ICE CREAM SUNDAE 9.00€

Caramelized apples, artisanale vanilla ice cream, Salted caramel, chantilly

PANNA COTTA 7.00€

With red fruit coulis or salted butter caramel

AFFOGATO 7,50€

Artisanal vanilla ice cream, espresso coffee, whipped cream

ICE CREAM 3,50€

Vanilla, chocolate, strawberry

LIST OF ALLERGENS AVAILABLE, ASK THE SERVER.

