



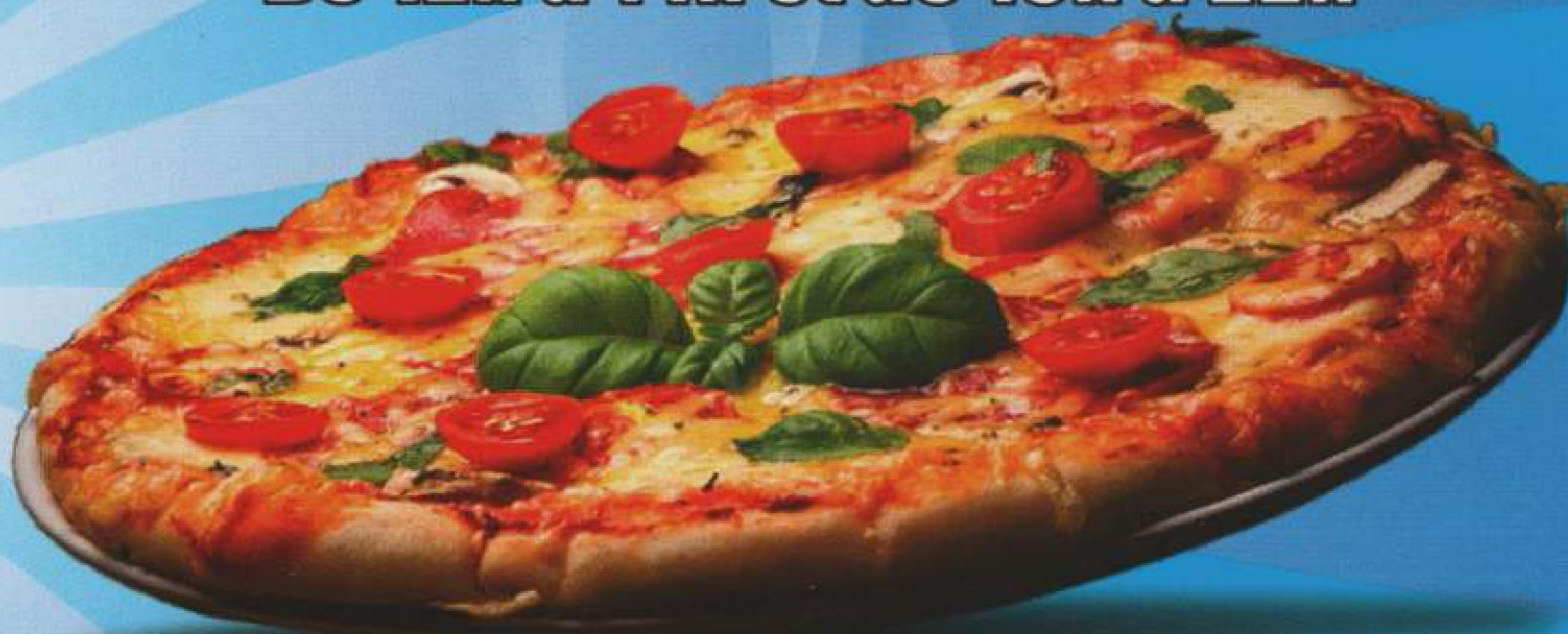
Votre Restaurant Pizzeria

**vous accueille du Lundi au Samedi
sur place !**

Ou vous propose

**un service de livraison ou à emporter
De 12h à 14h et de 19h à 22h**

**SCANNEZ
MOI**



**Pizzas, plats, pâtes, salades, desserts
Tout est fait maison**



04.93.310.311

357 route des Vespins 06700 Saint-Laurent du Var

CB, chèques déjeuner, cartes déjeuner, espèces
Article de loi sur vente d'alcool + alcool vendu uniquement avec un plat

SIRET 949 289 482 RCS Antibes

LES PIZZAS CLASSIQUES

- Napolitaine

(Sauce tomate, mozzarella Galbani, anchois, olives, origan, basilic frais, huile d'olive)

13€

- Margheritta

(sauce tomate, mozzarella Galbani, tomates cerise, huile olive, copeaux parmigiano regiano, basilic frais)

14€

- Reine

(sauce tomate, jambon blanc, champignons frais, mozzarella Galbani, origan, olives)

14€

- Quatre fromages

(sauce tomate, mozzarella Galbani, brie, gorgonzola, chèvre, origan, huile d'olive)

14€

- Piquante

(sauce tomate, mozzarella Galbani, oignons rouges, poivrons, chorizo fort, oeuf, Origan, olives)

14€

- Calzone

(sauce tomate, mozzarella Galbani, jambon blanc, oeuf, origan)

14€

- Niçoise

(sauce tomate, mozzarella Galbani, thon, oignons rouges, filets d'anchois, olives noir, origan, tomates cerise, persillade)

14€

- Américaine

(sauce tomate, mozzarella Galbani, steak haché, oignons rouges, poivrons, Cheddar, oignon crispy, sauce américaine)

15€

- Végétarienne

(Sauce tomate, courgette, aubergine, poivrons, oignons rouges, olives, origan, tomates cerise, huile d'olive)

14€

LES PIZZAS SIGNATURE

- Italiana

(sauce tomate, mozzarella Galbani, ricotta, tomates cerise, pesto de basilic, pignons de pins, olives, copeaux de parmigiano regiano, huile d'olive)

16€

- Parma

(sauce tomate, mozzarella Galbani, tomates cerise, origan, roquette, jambon cru, huile d'olive)

16€

- Landaise

(sauce tomate, mozzarella Galbani, pignons de pin, gésiers de volaille, jambon cru, magret de canard fumé, foie gras)

18€



LES PIZZAS BASE CRÈME

- **Savoyarde** (Crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons rouges, reblochon, origan) **14€**
- **Biquette mielleuse** (crème fraîche, mozzarella Galbani, brisures de noix, fromage de chèvre, miel, origan) **16€**
- **Saumonée** (crème fraîche, mozzarella Galbani, saumon fumé, origan, roquette, tomates cerise) **16€**
- **Poulette** (crème fraîche, poulet, mozzarella Galbani, oignons rouges, origan, olives, sauce curry) **14€**
- **César** (crème fraîche, mozzarella Galbani, oignons rouges, origan, poulet, tomates cerise, copeaux de parmigiano regiano, sauce César maison) **15€**

LES SALADES GOURMANDES

- **Salade César** **15€**
(salade romaine, filets de poulet, tomates cerise, croûtons à l'ail, oeuf dur, copeaux de parmigiano regiano, sauce César maison)
- **Salade landaise** **17€**
(salade romaine, tomates cerise, maïs, magret de canard fumé, pignons de pin, copeaux de foie gras, jambon cru, gésiers de volaille, vinaigrette balsamique /huile d'olives)
- **Salade Niçoise** **14€**
(salade romaine, poivrons, oignons rouges, radis, thon, tomates cerises, oeuf dur, filets d'anchois, olives noires, basilic frais, vinaigrette basilic/huile d'olives)
- **Salade de saumon fumé** **17€**
(salade romaine, pamplemousse, tomates cerise, saumon fumé, oignons rouges, graines de sésame, vinaigrette citron/huile d'olives)
- **Salade du Chef** **14€**
(salade romaine, jambon blanc, emmental, tomates cerise, maïs, oeuf dur, vinaigrette balsamique/huile d'olives)
- **Salade de chèvre chaud** **15€**
(salade romaine, poivrons, lardons, toasts de chèvre, miel, tomates cerise, brisures de noix, vinaigrette balsamique/huile d'olives)

LES PLATS

- **Steak tartare classique** (steak haché 180 g, oignons, persil, câpres, cornichons, jaune d'oeuf, assaisonnement) **15€**
- **Steak tartare italien** (steak haché 180 g, tomates séchées, basilic frais, oignons, persil, olives noires, copeaux de parmigiano regiano, assaisonnement) **16€**
- **Escalope de veau Marsala** (sauce crémée au Marsala) **16€**
- **Escalope de veau milanaise** (escalope panée) **16€**
- **Escalope de veau du Chef** (sauce tomate, jambon cru, mozzarella Galbani, le tout gratiné) **16€**
- **Escalope de veau forestière** (sauce crémée aux champignons blancs) **16€**
- **Magret de canard sauce poivre** **25€**
- **Steak haché 180 g** **13€**
- **Steak haché 180 g oeuf à cheval** **14€**



LES PÂTES

- Spaghetti bolognaise (sauce tomate à la viande hachée) 13,00€
- Spaghetti sauce pesto de basilic 13,00€
- Tagliatelles à la carbonara (sauce crème fraîche, lardons) 14,00€
- Tagliatelles sauce forestière (sauce crème fraîche, champignons blancs) 13,00€
- Tagliatelles au saumon fumé (sauce crème citronnée, morceaux de saumon fumé cuit) 15,00€

LES DESSERTS

- Tiramisu Nutella 7,00€
- Tiramisu café 7,00€
- Tarte tatin et son caramel vanillé 7,00€
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar 6,00€
- Panna Cotta au coulis de fruits rouges, caramel ou Nutella 6,00€

LES BOISSONS

- Canette 33 cl Coca-Cola classique, Coca Cola sans sucre, Coca Cola cherry, Orangina, 7°up, 7°up mojitos, Ice Tea pêche, Oasis tropical, Minut Maid orange, Minut Maid pomme 3,50€
- Red Bull (canette 25 cl) 4,00€
- Bière 1664 (bouteille 33cl) 3,50€
- Desperados (bouteille 33 cl) 4,50€
- Evian 50cl 2,50€ 1 litre 3,50€
- San Pellegrino 50cl 3,00€ 1 litre 4,00€
- Bouteille Coca-Cola classique, Coca Cola zéro 6,00€
- Orangina, Ice Tea pêche, 7°up

LA CAVE DES VINS

- Lambrusco rouge amabile (75cl) 15,00€
- Chianti rouge (75cl) 23,00€
- Lambrusco rosé amabile 15,00€
- Côtes de Provence rosé 20,00€
- Vin de l'Herault blanc 14,00€
- Proseco 22,00€