

LES PIZZAS

BASE TOMATE

LA LAPINO	6,5
Pour les enfants, pizza en forme de tête de lapin. Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives. <u>Après cuisson</u> : Jambon blanc italien ROVAGNATI, origan, huile d'olive.	
LA MARGARITA	9
Sauce tomate, mozzarella fior di latte. <u>Après cuisson</u> : parmesan DOP, basilic, huile d'olive.	
LA PROSCIUTTO	11
Sauce tomate, mozzarella fior di latte olive. <u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien ROVAGNATI, origan, huile d'olive.	
L'AUTHENTIQUE	11,5
Sauce tomate. <u>Après cuisson</u> : Stracciatella, pesto basilic pistache, huile d'olive, basilic.	
LA SICILIENNE	12
Sauce tomate, filets anchois marinés. <u>Après cuisson</u> : Stracciatella , câprons, olives, origan, huile d'olive.	
LA REGINA (supplément œuf 1€)	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, olives. <u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien ROVAGNATI, origan, huile d'olive.	
LA 4 FROMAGES	13
Sauce tomate ou crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, fontal (raclette italienne). <u>Après cuisson</u> : parmesan DOP, olives, origan, huile d'olive.	
LA DIAVOLA	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, olives. <u>Après cuisson</u> : ventrichina, origan, huile d'olive.	
LA CAPRICCIOSA	13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, olives. <u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien ROVAGNATI, artichauts marinés, tomates cerises, origan, huile d'olive.	
LA BASCA	13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, poulet français, olives. <u>Après cuisson</u> : tomates cerises, pickles d'oignons, origan, huile d'olive.	
LA BRESAOLA BURRATA	17,5
Sauce tomate. <u>Après cuisson</u> : roquette, bresaola IGP, mozzarella burrata, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique, huile d'olive.	

Ingrédient supplémentaire : œuf et légume 1€,
Charcuterie et fromage 2€, burrata 3€.

BASE CRÈME

POLIPOULPE	6,5
Pour les enfants, pizza en forme de poulpe. Crème, mozzarella fior di latte, poulet français, olives. <u>Après cuisson</u> : origan, huile d'olive.	
LA PANCETTA	11
Crème, mozzarella fior di latte, pancetta parma. <u>Après cuisson</u> : pickles d'oignons, origan, huile d'olive.	
LA MORTEAU	11,5
Crème, mozzarella fior di latte, olives. (supplément gorgonzola ou fontal raclette italienne 2€) <u>Après cuisson</u> : jésus de Morteau pistaché, pickles d'oignons, origan, huile d'olive.	
LA CAPRA	12
Crème, mozzarella fior di latte. <u>Après cuisson</u> : roquette, copeaux de tomme de chèvre italien, noix, miel.	
LA DONATELLA	12,5
Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, olives. <u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien ROVAGNATI, origan, huile d'olive.	
LA POLLO	12,5
Crème, mozzarella fior di latte, poulet français au savagnin, champignons frais, olives. <u>Après cuisson</u> : copeaux de comté AOP, origan, huile d'olive.	
LA POLLASTRELLA	14
Crème, mozzarella fior di latte, poulet français. <u>Après cuisson</u> : roquette, copeaux de tomme de chèvre italien, noix, miel.	
LA MONTAGNARDE	14,5
Crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre et oignons, fontal (raclette italienne). <u>Après cuisson</u> : Jambon cru italien, origan, huile d'olive.	
LA CIUTTO BURRATA	18,5
Crème, mozzarella fior di latte. <u>Après cuisson</u> : roquette, jambon blanc italien ROVAGNATI , mozzarella burrata, pesto basilic pistache, copeaux de parmesan DOP, pistaches concassées, origan, huile d'olive.	
LA MORTADELLE	16,5
Base blanche, mozzarella fior di latte. <u>Après cuisson</u> : mortadelle bologna IGP, mozzarella burrata, pistaches concassées, origan, huile d'olive.	
LA TRADITIONNELLE	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien ROVAGNATI, champignons frais, œuf, origan, huile d'olive.	
LA FONTAL	12
Crème, mozzarella fior di latte, jésus de Morteau pistaché, fontal (raclette italienne), origan, huile d'olive.	
LA BELLA	12
Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, mortadelle bologna IGP, œuf, origan, huile d'olive.	
LA STRACCIATELLA	14
Sauce tomate, jambon blanc italien ROVAGNATI, stracciatella, pesto basilic pistache, pistaches concassées, basilic, huile d'olive.	
LA BOMBA BURRATA	15,5
Sauce tomate, mozzarella burrata , jambon cru italien, pesto basilic pistache, origan, huile d'olive.	

LES CALZONES

PANUOZZO

SANDWICH NAPOLITAIN AU PAIN CHAUD CUIT MINUTE

TOUS NOS PANUOZZO SONT GARNIS DE PESTO BASILIC PISTACHE, ROQUETTE, STACCIATELLA .	
COTTO	12
Jambon blanc italien ROVAGNATI , parmesan DOP.	
VENTRICHINA	12
Ventricina, poivrons.	
CRUDO	13
Jambon cru italien, parmesan DOP, tomates cerises, crème de balsamique.	
BRESAOLA	13
Bresaola IGP, parmesan DOP, crème de balsamique.	
MORTADELLA	13
Mortadella IGP, parmesan DOP, pistaches concassées.	
FROMAGGIO (sans stracciatella et pesto)	10
Crème, fontal (raclette italienne), gorgonzola.	

LES DESSERTS

GIRELLE NOCCIOLATTA	7
nocciolata, sucre glace	
DESSERT DU MOMENT	
Voir suggestion du moment	

LES BOISSONS

BIERES ARTISANALES 33cl	4
MORTUACIENNE 33cl	2
SOFT 50cl	2,5
JUS DE FRUIT 25cl	2
EAU PLATE VELLEMINFROY 50cl	2
EAU PÉTILLANTE VELLEMINFROY 50cl	2
VIN ROSÉ 75cl	10
VIN ROUGE 75cl	11

Présence de gluten dans la pâte et d'allergènes dans nos plats et pizzas voir les ingrédients en description.
Traces éventuelles de soja et de fruits à coques

FORMULE DU MIDI



PIZZA TEGLIA

(contient du soja)

LA PART 6,5€

VOIR SUGGESTION DU JOUR

LA PINSA DU JOUR

(contient du soja)

VOIR SUGGESTION DU JOUR



PLAT DU JOUR

CUIT AU FEU DE BOIS

ET SPECIALITÉ ITALIENNE

**VOIR LES SUGGESTIONS DE LA SEMAINE
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX ET LE SITE
INTERNET**



LA FOURNÉE DE
Bellevue



PIZZA ET CUISINE AU FEU DE BOIS À EMPORTER

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

	MIDI	/	SOIR
LUNDI :	FERME		18H / 21H
MARDI :	11H / 13H30		18H / 21H
MERCREDI :	FERME		FERME
JEUDI :	11H / 13H30		18H / 21H
VENDREDI :	11H / 13H30		18H / 21H30
SAMEDI :	FERME		18H / 21H30
DIMANCHE :	FERME		18H / 21H

6 RUE DE BELLEVUE 25800 VALDAHON
07.56.82.67.13

E-mail : lafourneedebellevue@gmail.com

Site web : Lafourneedebellevue.eatbu.com

 La Fournée de Bellevue

 lafourneedebellevue

LE COIN TRAITEUR

sur réservation 48h avant

PIZZA TEGLIA

(contient du soja)

PLAQUE À PIZZA 20X60cm pour apéro, brunch,
cocktail

Classique 35€

Gourmande 55€

SCHIACCIATA

(contient du soja)

Focaccia de toscane garnie façon sandwich parfait
pour apéro, brunch, cocktail

PLAQUE 20X60cm

Classique 45€

Gourmande 60€

PINSA ROMANA

(contient du soja)

FOCACCIA ORIGINAIRE DU LATIUM
À GARNIR CHEZ VOUS À VOTRE CONVENANCE

LA PINSA 2,5€

FOCACCIA

Classique 5,5€
HUILE D'OLIVE, ORIGAN.

Gourmande 7,5€
HUILE D'OLIVE, ORIGAN, TOMATES CONFITES, OLIVES.



**PLATS CHAUDS POUR VOS REPAS DE
FAMILLE, ASSOCIATION OU AUTRE ;
VOIR LA SUGGESTION DES PLATS SUR
NOTRE SITE INTERNET**