

Menu



BIENVENUE

A la pizzeria du Jabron, nous travaillons des produits frais, de qualité, sélectionnés avec soins, au maximum fait maison.

Nous avons à cœur de respecter les recettes traditionnelles ainsi que leurs temps de cuisson.

C'est pour cette raison que nos plats demandent un certains temps de préparation.

Nous vous remercions d'avance pour votre compréhension concernant l'attente qui pourrait se faire sentir

FREDD ET MARYANNE



C'est avec plaisir que nous vous accueillons à la pizzeria du Jabron.

Fredd, le chef pizzaïolo est diplômé de l'école Française de pizzaïolo.

Nous avons choisi de vous proposer des produits de qualité, ainsi que des produits frais et crus, comme la charcuterie, le fromage, les glaces artisanales.

Conformément au décret n°2015-447 du 15 Avril 2015, nous vous signalons que nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :

1. **Céréales** contenant du gluten (blé, seigle, orge...)
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés
3. **Œufs** et produits à base d'œufs
4. **Poissons** et produits à base de poissons
5. **Arachide** et produits à base d'arachide
6. **Soja** et produits à base de soja
7. **Lait** et produits à base de lactose
8. **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, pistache...)
9. **Céleri** et produits à base de céleri
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde
11. **Graines de sésames** et produits à base de sésame
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** (dans une certaine quantité)
13. **Lupin** et produits à base de lupin
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques

NOS PLATS



SALADE DE CHEVRE 14.90 €

salade verte, tomates fraîches, toasts de picodon, thym, graines de courges, graines de tournesol, noix, germes de poireaux, fromage de chèvre.

PETIT BOL DE SALADE VERTE 4.00 €

pour accompagner vos plats

LASAGNES A LA BOLOGNAISE 16.90 €

Lasagnes bolognaise accompagnées de salade verte

GRATIN DE RAVIOLES 15.90 €

Gratin de ravioles cuisiné à la crème, parmesan et basilic, accompagné de salade verte.

MENU ENFANT (JUSQU'A 11 ANS) 11,90 €

- 1 sirop
- 1 pizza bambino (voir carte des pizzas)
- 1 gourde de compote de pommes **ou** 1 petit pot de glace vanille fraise (Miko 70 ml)

Tout changement dans le menu enfant entraine un coût supplémentaire de 3.00 €

NOS DESSERTS



CAFE OU THE GOURMAND

café, déca, ou thé vert menthe, assortiment de douceurs

8.50 €

GAUFRE

sucre glace

3.90 €

GAUFRE

pâte à tartiner chantilly

4.50 €

DESSERTS DU JOUR

dessert en suggestion selon disponibilité

6.90 €

GLACE A L'ITALIENNE

parfum selon disponibilité

cousis et pépites (facultatif) selon disponibilités

Petit cornet **3.50 €** ; grand cornet **5.00 €** ; pot carton **3.50 €**

FROMAGE BLANC FAISSELLE

sucre **ou** coulis **ou** crème fraîche

4.50 €

NOS PIZZAS

1/2 PIZZA SALADE 16,90 €

La moitié d'une pizza de votre choix (sauf la calzone) accompagnée d'une salade verte, germes de poireaux

4 SAISONS 14,90 €

Base tomate, mozzarella, champignons, aubergines, poivrons, courgettes, oignons, olives

MARGHERITA 11,00 €

Base tomate, mozzarella, olives

REINE 13,90 €

Base tomate, mozzarella, champignons, olives (à la sortie du four, jambon blanc)

BAMBINO 9,90 €

(enfant 11 ans maximum) base tomate, mozzarella, olives (à la sortie du four : jambon blanc)

4 FROMAGES 15,00 €

Base tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, bleu, olives

BOLOGNAISE 14,90 €

Base tomate, mozzarella, viande hachée cuite au four à bois, origan, œuf, olives

CALZONE 15,50 €

Base tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, œuf (pizza fermée en chausson)

ORIENTALE 14,90 €

Base tomate, mozzarella, poulet, merguez, olives

SAUMON RAVIOLE 14,90 €

Base crème, mozzarella, saumon fumé, ravioles, olives

SAVOYARDE 14,90 €

Base crème, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, olives

***tout supplément 2 €**

***Pour les pizzas "moitié/moitié" (hors formule ½ pizza salade) supplément de 3 €**

ROMAINE 13,90 €

Base tomate, mozzarella, anchois, olives

CHEF 15,50 €

Base tomate, mozzarella, champignons, lardons, merguez, un filet de crème, olives

CHEVRE MIEL 14,50 €

Base crème, mozzarella, chèvre local, olives
(à la sortie du four miel, noix)

PIZZA SUGGESTION du chef 18,00 €

Base crème, ou base tomate, le chef vous propose une pizza spéciale du moment

TRADITIONNELLE 16,00 €

Base tomate, mozzarella, gorgonzola, olives
(à la sortie du four : jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, filet d'huile d'olives)

PIZZA YOYO 15,50 €

Base crème, mozzarella, pommes de terre, caillettes, gorgonzola, œuf, olives
(à la sortie du four : roquette, un filet d'huile d'olives)

La caillette est une spécialité de l'Ardèche ou de la Drôme, composée de porc, d'herbes de Provence (persil, thym, sarriette) et de légumes (blettes, épinards, choux)

Caillette is a specialty from the Ardèche or Drôme regions, made of pork, herbs of Provence (parsley, thyme, savory), and vegetables (swiss chard, spinach, cabbage) It is a small pork meat pâté that incorporates these ingredients.

PIZZA VENTRICINA 15,50 €

Base tomate, mozzarella, (en milieu de cuisson ajout de la ventricina) olives

La ventricina est une charcuterie de viande de porc relevée avec du piment moulu. La ventricina est typique de la culture des Abruzzes.

Ventricina is a pork-based charcuterie spiced up with ground chili, typical of the Abruzzo culture

BURRATA 4.00 €

Ajouter une burrata "di bufala" 150 g. sur votre pizza

- A la demande, le chef peut ajouter sur votre pizza : au choix des câpres, de l'origan, du thym (gratuit)

*tout supplément 2 €

*Pour les pizzas "moitié/moitié" (hors formule ½ pizza salade) supplément de 3 €