



PIZZAS

Margarita	Base tomate, Mozzarella, Basilic	10,00€
Prosciutto	Base tomate, Mozzarella, Jambon	13,00€
Reine	Base tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons	14,00€
Spianata	Base tomate, Mozzarella, Spianata épicé	14,00€
Anchois	Base tomate, Mozzarella, Anchois, câpres	15,00€
Di Parma	Base tomate, Mozzarella, Jambon de Parme	15,00€
Végétarienne	Base tomate, Mozzarella, Artichauts, Tomates cerise, Champignons, Persillade	13,00€
Orientale	Base tomate, Mozzarella, Merguez, Tomates cerise, Poivrons frais	14,00€
Magret	Base tomate, Mozzarella, Magret de canard fumé, Persillade	15,00€
4 Fromages	Base crème, Mozzarella, Parmesan, Chèvre et Gorgonzola	15,00€
Cévenole	Base crème, Mozzarella, Chèvre, Miel	14,00€
Flamme	Base crème, Mozzarella, Lardons, Oignons	14,00€
Poulet Curry	Base crème curry, Mozzarella, Poulet, Oignons	14,00€
Trota	Base crème, Mozzarella, Truite fumée, Oignons, Aneth	16,00€
Raclette	Base crème, Mozzarella, Fromage à raclette, Coppa, Cornichons	14,00€
Nîmoise	Base crème et brandade de morue, Mozzarella, Olives	15,00€
½ Pizza au choix avec Salade		11,00€

MENU ENFANT (- 12 ans) : Pizza enfant ou Tagliatelles Tomato Lardons + Sirop à l'eau + glace 10,00€

PÂTES FRAÎCHES 14,00€

Tagliatelles ou Fagottini (Comté Basilic) – Sauce au choix : Gorgonzola ou Tomates Lardons

SALADE A COMPOSER (Salade verte + 1 Ingrédient Principal + 3 Ingrédients secondaires) 13,00€

Ingrédients Principaux : Jambon cuit, Jambon de Parme, Spianata, Coppa, Poulet ou Truite

Ingrédients Secondaires : Champignons, Artichauts, Tomates Cerise, Poivrons, Olives, Oignons, Copeaux de Parmesan, Mozzarella, Anchois, Câpres

LE COIN DU BOUCHER 25,00€

Entrecôte de boeuf, pommes frites, sauce au poivre ou gorgonzola

A PARTAGER

Planche de charcuteries :	16,00€	Portion de frites	6,00€
Planche mixte :	16,00€		



GLACES

Parfums glaces artisanales :

Cacao, Fraise de Bretagne, Vanille Bourbon, Coco, Kouign Aman, Sablé Breton, Caramel beurre salé, Menthe-chocolat, Café, Pistache pure, Rhum-Raisin, Citron, Cassis, Passion

Glaces 1 Boule 3,00€

Glaces 2 Boules 5,00 €

Glaces 3 Boules 6,50 €

COUPES GLACEES 9,00€ :

Colonel 3 boules citron, Vodka (ou Limoncello)

Bounty 2 boules chocolat, 1 boule coco, chocolat liquide et crème fouettée

La Bretonne 1 boule Kouign Aman, 1 boule caramel beurre salé, 1 boule sablé breton, caramel beurre salé liquide, Crème fouettée

Créole 2 boules Rhum raisin, 1 boule vanille, Rhum et chantilly

DESSERTS 6,00€

Tiramisu

Panna Cotta Caramel beurre salé ou crème de marron

Crème Brûlée à la châtaigne

FROMAGE 4,00€

Le Pélardon de la ferme de Bellis (selon disponibilité)

SANS ALCOOL

Sirops à l'eau 2,50€ Diabolo 3,50€

Coca, Coca zéro, Ice Tea, Orangina, Limo Citron verveine, Schweppes Agrumes, Perrier 3,50€

Jus de fruits (Orange, Abricot, Ananas, Pomme, Tomate) 3,50€

San Pellegrino ou Vittel 1L 5,00€ San Pellegrino 50cl 3,50 €

Bière sans alcool 3,50€

BIERES

Pression

1/2 Meduz Blonde (25cl) 3,50€

Tango / Monaco/ Panaché (25cl) 3,50€

Pinte Meduz Blonde (50cl) 6,50€

Bouteille

Hoegaarden (25cl) 4,00€

Duvel (33cl) 5,00€

Triple Karmeliet (33cl) 5,00€

Desperados 5,00€

Meduz (33cl) Rousse IPA,

Triple Smash, Brune, Blanche 5,00€

VINS

Pichet Blanc / Rosé / Rouge 0,5L IGP Cévennes 9,00€

Pichet Blanc / Rosé / Rouge 0,25L IGP Cévennes 4,50€

ALCOOLS

Classiques : Ricard, Kir, Martini, Campari... 3,50€

Long drinks : Cuba Libre, Vodka Orange... 5,00€

Digestifs: Get 27, Bailey's, Limoncello... 4,00€

Digestifs sup : Poire, Calvados, Rhum brun 6,00€

Cocktails et alcools haut de gamme 9,00€

CAFES

Espresso 2,00€

Café allongé 2,00€

Noisette 2,50€

Thé, Verveine 3,00€

CARTE DES VINS SUR DEMANDE