

TOUTES NOS PIZZAS SONT RÉALISÉES À PARTIR D'UNE PÂTE MAISON AU LEVAIN PÉTRIE SUR PLACE, SAUCE TOMATE MAISON



LA DEMIE PIZZA CLASSIQUE – SALADE (UNIQUEMENT EN FORMAT 30CM)

11,50€

accompagnez la demie pizza de votre choix (hors Chausson et Loup de mer) d'une salade mêlée



LA DEMIE PIZZA CRÉATIVE – SALADE (UNIQUEMENT EN FORMAT 30CM)

13,50€

accompagnez la demie pizza de votre choix d'une salade mêlée (hors Chaussons et Memento, supplément pour recettes de pizzas avec burrata : + 2€)

LA PIZZA MOITIÉ-MOITIÉ

facturée au prix de la moitié la plus chère

choisissez 2 recettes pour composer votre pizza (hors Chaussons, Loup de mer et Memento)

LES PIZZAS CLASSIQUES

Ø 30 cm / Ø 40 cm

REINE

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, champignons frais, jambon blanc Italien

12,00€ / 18,00€



MARGUERITE

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, basilic, olives riviera

10,00€ / 16,00€



NAPOLITAINE

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, anchois, câprons, fleur d'origan, olives riviera

12,90€ / 18,90€

POULET KEBAB

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, oignons frais, viande de poulet épicée façon kebab, oignons frits

14,00€ / 20,00€

GRILLÉE

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, jambon blanc Italien, guanciale, saucisse fumée, olives riviera

14,00€ / 20,00€

BŒUF BARBECUE

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, oignons, bœuf haché, emmental, sauce barbecue

14,00€ / 20,00€

VENTRICINA

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, ventricina (chorizo italien légèrement épicé), poivrons rôtis à la fleur d'origan, olives riviera

12,90€ / 18,90€



4 FROMAGES

sauce tomate, emmental, mozzarella fleur de lait, fromage de chèvre, fourme d'Ambert

12,90€ / 18,90€



VÉGÉTARIENNE

mozzarella fleur de lait, tome de Woellenheim, champignons frais, noisettes, houmous de butternut, poudre de citron d'Iran

13,50€ / 18,50€



LOUP DE MER

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, assortiment de fruits de mer sélectionnés par le chef, câprons, olives riviera, huile d'olive à l'ail et au persil, citron

15,90€ / 22,90€

POULET & CHAMPIGNONS

crème, mozzarella fleur de lait, champignons frais, poulet mariné & cuisiné maison, œuf

13,00€ / 19,00€

CHAUSSON

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, champignons frais, jambon blanc Italien, œuf

12,90€ / 18,90€

CHÈVRE MIEL

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, fromage de chèvre, jambon blanc Italien, brie à l'ail noir de la ferme Lazarus, miel

13,50€ / 19,50€

LES PIZZAS CRÉATIVES

Ø 30 cm / Ø 40 cm

CARBONARA crème de pecorino, mozzarella fleur de lait, guanciale, poivre, tuiles de parmesan	18,90€ / 24,90€
JAMBON & TRUFFE crème de truffes, mozzarella fleur de lait, jambon blanc Italien, burrata, paillettes d'or	18,90€ / 24,90€
COPPA DES FINES BOUCHES sauce tomate, mozzarella fleur de lait, roquette, coppa, burrata, parmesan, huile d'olive, crème de balsamique	17,90€ / 23,90€
PARME sauce tomate, mozzarella fleur de lait, jambon de parme, roquette, parmesan, tomates semi confites, crème de balsamique, amandes torréfiées	18,90€ / 24,90€
FROMAGE ET NOIX crème, mozzarella fleur de lait, lardons fumés, fourme d'Ambert, noix, roquette, parmesan, huile d'olive à la truffe	14,90€ / 20,90€
CHAUSSEON DU FROMAGER crème de pecorino, mozzarella fleur de lait, fourme d'Ambert, jambon blanc Italien, ail, ciboulette, oignons	14,90€ / 20,90€
CHAUSSEON MONTAGNARD sauce tomate, mozzarella fleur de lait, Speck, tome de Woellenheim, champignons frais	13,50€ / 19,50€
ROUGAIL sauce tomate, mozzarella fleur de lait, condiment rougail maison (oignons hachés, tomates, ail, gingembre, poivrons hachés, coriandre et piment), poivrons rôtis à la fleur d'origan, oignons, Nduja (saucisse calabraise pimentée), saucisse fumée	15,90€ / 21,90€
REINE EN ROBE DES BOIS sauce tomate, mozzarella fleur de lait, champignons frais, jambon blanc italien, touches de crème fraîche, ail, ciboulette	14,90€ / 20,90€

À VOUS DE COMPOSER!

Choisissez votre base : tomate, crème puis...

3 ingrédients
4 ingrédients
5 ingrédients

enfant / 30cm / 40cm
6,90€ / 11,90€ / 17,90€
8,90€ / 13,90€ / 19,90€
10,90€ / 15,90€ / 21,90€

Liste de nos ingrédients :

Viandes et charcuteries: jambon blanc Italien anchois, poulet mariné et cuisiné maison, lardons fumés, ventricina, viande de poulet kebab, guanciale, speck, nduja.

Fromages et produits laitiers: mozzarella fleur de lait, fromage de chèvre, crème fraîche, fourme d'Ambert, parmesan, emmental, munster, raclette


Légumes & autres ingrédients: oignons, oignons frits, champignons frais, roquette, noix, œuf, poivrons rôtis à la fleur d'origan, olives riviera, câprons, miel, crème de balsamique, sauce barbecue, basilic, persillade

L'ingrédient supplémentaire
L'œuf supplémentaire
La burrata supplémentaire

(pizza enfant) **1,00€** / (pizza 30cm) **1,50€** / (pizza 40cm) **2,00€**
1,50€
4,00€

LES FOCACCIAS

La focaccia existe sous diverses formes. Il s'agit d'une recette gourmande de pâte à pain à l'huile d'olive. Ses versions diffèrent selon les régions d'Italie. La nôtre est épaisse, alvéolée, croustillante et moelleuse à la fois.

	FOCA'FROM Intérieur garni de crème, roquette, burrata, parmesan, huile d'olive grand cru	13,90€
	FOCA'POP Intérieur garni de salade, poulet pané, cheddar, sauce burger, oignons frits	13,90€

A PARTAGER...OU PAS !

AIGUILLETES DE POULET PANÉES	par 4 : 3,50€	par 8 : 7,00€	par 12 : 10,00€
PORTION DE FRITES	classique : 2,90€		maxi : 4,90€
L'ASSIETTE D'AIGUILLETES DE POULET PANÉES Huit aiguillettes de poulet panées accompagnées de frites et d'une petite salade mêlée			13,80€
ASSIETTE KEBAB 200g de viande de poulet kebab assaisonnée accompagné d'une portion de frites, de focaccia et d'une petite salade mêlée			14,00€

LE SALADE BAR

« Composez votre salade selon vos envies ! »

CÉSAR D'HIVER Salade verte du moment, tomates semi confites, champignons, croûtons, parmesan, œuf dur, vinaigrette césar maison, poulet pané croustillant	14,90€
COPPA & PARMESAN Salade verte du moment, coppa, croûtons, mélange de graines, tomates semi confites, olives, poivrons, parmesan	12,90€

À VOUS DE COMPOSER!

Base salade verte puis choisissez:

2 INGREDIENTS parmi viandes, charcuteries, fromages et produits laitiers:

jambon blanc italien, anchois, poulet mariné et cuisiné maison, ventricina, speck, ndjuja

mozzarella fleur de lait, fromage de chèvre, crème fraîche, fourme d'Ambert, parmesan, emmental, munster, raclette

3 INGREDIENTS parmi légumes & autres ingrédients:

oignons, oignons frits, champignons frais, mélange ail & ciboulette, roquette, noix, poivrons rôtis à la fleur d'origan, olives riviera, câprons, fourme d'Ambert, crème de balsamique, basilic, mélange de graines, œuf dur, croûtons, tomates semi confites

La salade	12,90€
L'ingrédient supplémentaire	1,50€
La burrata supplémentaire	4,00€
PETITE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT (SALADE VERTE ET PICKLES MAISON)	4€

LES TARTES FLAMBÉES



LA DEMIE TARTE FLAMBÉE - SALADE

8,90€

accompagnez la demie tarte flambée de votre choix d'une salade mêlée (hors trio)



LA TARTE FLAMBÉE MOITIÉ-MOITIÉ

facturée au prix de la moitié la plus chère

choisissez 2 recettes pour composer votre tarte flambée (hors trio)

LA DEMIE TARTE FLAMBÉE (HORS TRIO)

5,00€

LA SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

4,00€

TRADITIONNELLE

8,00€

crème, oignons, lardons fumés

GRATINÉE

8,50€

crème, oignons, lardons fumés, emmental

GRATINÉE AUX CHAMPIGNONS

9,50€

crème, oignons, lardons fumés, champignons frais, emmental

AU FROMAGE DE CHÈVRE

9,00€

crème, oignons, lardons fumés, fromage de chèvre

AIL & CIBOULETTE

9,00€

crème, oignons, lardons fumés, ail & ciboulette

AU MUNSTER

9,00€

crème, oignons, lardons fumés, munster

TRIO

9,50€

nos trois recettes phare sur une même tarte : traditionnelle, gratinée et ail & ciboulette

FINIR EN DOUCEUR

TIRAMISU MAISON * « framboises & spéculoos » OU « café »

6,00€

TIRAMISU DU MOMENT

6,50€

PANNA COTTA MAISON à la purée de framboises

5,00€

FOCACCIA SUCRÉE au Nocciolata et amandes torréfiées

6,00€

POT DE GLACE ARTISANALE ALSACIENNE 240ML (1 PARFUM AU CHOIX)

6,00€

- framboise & éclats de framboises
- noisette et poudre de noisettes torréfiées
- pistache et cerises semi confites
- vanille et morceaux de cookies

MÉLI-MÉLO

8,90€

6 bâtonnets de pâte frite à tremper dans du Nocciolata accompagnés d'éclats de pistache et de pralin

PETIT CHAUSSON AU NOCCIOLATA

6,00€