

# LA CARTE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération

Prix nets service compris

## BOISSONS FRAÎCHES

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Eau plate Evian 50cl.....            | 4.50 € |
| Eau plate Evian 1L.....              | 5.50 € |
| Eau gazeuse San Pellegrino 50cl..... | 4.50 € |
| Eau gazeuse San Pellegrino 1L.....   | 5.50 € |
| Coca-Cola 33cl.....                  | 3.50 € |
| Coca-Cola Zéro 33cl.....             | 3.50 € |
| Coca-Cola Cherry 33cl.....           | 3.50 € |
| Diabolo sirop Monin 30cl.....        | 3.50 € |
| Fuze Tea pêche 33cl.....             | 3.50 € |
| Jus Pago ACE 20cl.....               | 4€     |
| Jus Pago Ananas 20cl.....            | 4€     |
| Jus Pago Fraise 20cl.....            | 4€     |
| Jus Pago Mangue 20cl.....            | 4€     |
| Jus Pago Orange 20cl.....            | 4€     |
| Jus Pago Poire 20cl.....             | 4€     |
| Jus Pago Pomme 20cl.....             | 4€     |
| Pago Tomate 20cl.....                | 4€     |
| Limonade 30cl.....                   | 3.50 € |
| Oasis Tropical 33cl.....             | 3.50 € |
| Orangina 33cl.....                   | 3.50 € |
| Perrier 33cl.....                    | 3.50 € |
| Schweppes Agrumes 33cl.....          | 3.50 € |
| Sirop Monin à l'eau 33cl.....        | 2.50 € |



## ON COMMENCE

- Burrata.....6.50 €

Burrata crémeuse servie avec pesto de basilic et pain. En solo ou à partager.

- Pizz'lapéritif.....12 €
- Pâte à pizza, pesto de basilic, charcuteries et parmesan



## BIERES BOUTEILLES

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Chouffe sans alcool 33cl.....    | 6.20 € |
| Chouffe 8° 33cl.....             | 7€     |
| Chouffe Cherry 8° 33cl.....      | 7.50 € |
| Paix Dieu 10° 33cl.....          | 9.50 € |
| Grimbergen Ambrée 6,5° 33cl..... | 7.50 € |
| Tripel Karmeleit 8.4° 33cl.....  | 8.50 € |

## BIERES PRESSION

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Affligem 6.8° 25 cl.....    | 5 €    |
| Affligem 6.8° 50 cl.....    | 8.50 € |
| Affligem Blanche 25 cl..... | 5 €    |
| Affligem Blanche 50 cl..... | 9 €    |
| Moretti 4,6° 25cl.....      | 4.50 € |
| Moretti 4,6° 50cl.....      | 8 €    |
| Pelican 7,5° 25cl.....      | 5.50 € |
| Pelican 7,5° 50cl.....      | 9€     |
| Monaco 25cl.....            | 5.50 € |
| Monaco 50cl.....            | 8.50 € |
| Panaché 25cl.....           | 5.50 € |
| Panaché 50cl.....           | 8.50 € |
| Picon 25cl.....             | 5.50 € |
| Picon 50cl.....             | 8.50 € |
| Supplément sirop Monin..... | 0.80 € |



## APERITIFS

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Kir italien Cassi, pêche ou mûre 14cl.....    | 6 €    |
| Kir vin blanc Cassis, pêche ou mûre 14cl..... | 4.50 € |
| Martini Rosso 6cl.....                        | 5 €    |
| Martini Bianco 6cl.....                       | 5 €    |
| Porto Tawny 8cl.....                          | 5 €    |
| Prosecco DOC 12cl.....                        | 5.50 € |
| Ricard 4cl.....                               | 3.50 € |
| Whisky Ballantine's 4cl.....                  | 6 €    |
| Whisky Jameson 4cl.....                       | 6.50 € |
| Supplément Coca.....                          | 1 €    |

## MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

- Danseuse étoile 19cl.....6.50 €

Jus de mangue, jus de poire, jus de citron jaune, sirop de cassis Monin

- Fruits des îles 17cl.....6 €

Jus de litchi-goyave, jus de maracuja, purée de fruit kiwi

- Fruity Jam 14cl.....6.50 €

Jus de fraise, jus de litchi-goyave, jus de cranberry, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne.

- Virgin Fabryk 22cl.....7 €

Jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron jaune, feuilles de menthe.

- Virgin Mojito 22cl.....7.50 €

Limonade, perrier, sirop de sucre Monin, quartier de citron vert, feuilles de menthe.



## COCKTAILS

- Doudou Fire 23cl.....8.50 €

Whisky fire, amaretto, schweppes agrumes.

- Fabryk 18cl.....8 €

Rhum blanc, jus de goyave, jus d'ananas, jus de cranberry, jus de citron jaunes.

- Lillet Spritz 14cl.....8.50 €

Lillet blanc, prosecco, Perrier et purée de fruits Monin.

- Mojito 20cl.....8.50€

Rhum Havana, perrier, quartier de citron vert, sirop de sucre Monin, feuilles de menthe.

- Pina Colada 20cl.....8.50 €

Rhum blanc, jus d'ananas, fruit Monin coco.

- Spicy Caraïbe 18cl.....9 €

Rhum spiced, jus de maracuja, jus de litchi-goyave, sirop de sucre de canne.

- Ti'Punch 7cl.....7 €

Rhum blanc, quartier de citron vert, cassonade, sirop sucre decanne Monin.



Charte de qualité nous vous assurons que :

Nous confectionnons notre pâte maison, en utilisant un pré-ferment et en la laissant maturer minimum 24h. Nous mélangeons différentes farines pour obtenir de meilleurs arômes. La fermentation est l'étalage pâte à la main permet d'obtenir une texture très aérée, moelleuse et croustillante. Nous utilisons de la Fior Di Latte dit fleur de lait, une mozzarella de grande qualité. Notre sauce tomate est faite maison.

Nos matières premières sont des produits frais de qualité.

Cuisson : nos pizzas sont cuites dans un four à gaz.

## LA TOULTAN SELON L'HUMEUR DU PIZZAIOLO !



### PIZZA BASE TOMATE

- Calzone.....16.50 €

Base tomate, mozzarella Fior Di Latte, champignons brun, jambon aux herbes, oeuf, origan

- Doudou.....17.50 €

Base tomate, mozzarella Fior Di Latte, champignons brun, chavignol AOP frais, origan.

Après cuisson : jambon aux herbes, spianata piquante.

- Ferm.....17 €

Base tomate, mozzarella Fior Di Latte, oignons rouges, viande hachée, chavignol AOP frais, origan.

- Goulaf.....19 € 🌶️🌶️🌶️

Base tomate, mozzarella Fior Di Latte, oignons rouges, poivrons gouttes, viande hachée, lardons, nduja, origan. Après cuisson : Speck IGP.

- Kat Fromaz.....16 €

Base tomate ou crème, mozzarella Fior Di Latte, emmental, chavignol AOP frais, gorgonzola AOP, origan.

- Koson.....15 €

Tomate, mozzarella Fior Di Latte, champignons brun, origan.

Après cuisson : Jambon aux herbes.

- Légim.....19.50 €

Tomate, mozzarella Fior Di Latte, oignons rouges, champignons brun, poivrons gouttes, olives, origan. Après cuisson : Jeunes pousses à l'huile de sésame, crème de vinaigre balsamique IGP, tomates cerise et burrata.

- Pwason.....14.50 €

Base tomate, mozzarella Fior Di Latte, filet d'anchois salé à l'huile, olives vertes, origan.

## PIZZA BASE CREME

- Cabri miel.....17 €

Base crème, mozzarella Fior Di latte, oignons rouges, chavignol AOP frais, origan.

Après cuisson : Miel de fleurs et éclats de noix

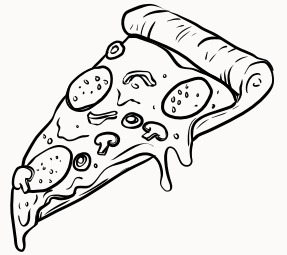
- Didine.....19 €

Crème, mozzarella Fior Di Latte, champignons brun, oignons rouges, reblochon AOP, poulet mariné tandoori.

- Guanciala.....17.50 €

Base crème de parmesan, mozzarella Fior Di Latte, pecorino romana AOP.

Après cuisson : guanciale, jaune d'oeuf miroir, poivre en grain mouliné.



- Malbar.....16 €

Crème, mozzarella Fior Di Latte, poivrons gouttes, poulet mariné tandoori.

- Maida.....17.50 €

Crème, mozzarella Fior Di Latte, oignons rouges, pomme de terre mitraille, lardons, reblochon AOP. Après cuisson : Persil.

- Peyzan.....17.50 €

Base crème moutarde à l'ancienne, mozzarella Fior Di Latte, champignons brun, pomme de terre mitraille, lardons, camembert .

- Piton.....19 €

Crème, mozzarella Fior Di Latte, pomme de terre mitraille, raclette.

Après cuisson : Jambon aux herbes, speck IGP, tomate cerise.

- Sho.....17.50 €

Base crème, mozzarella Fior Di Latte, oignons rouges, champignons brun, spianata piccante, gorgonzola AOP. Après cuisson : oignons frits et oignons cebette.

- Sounouk.....19.50 €

Crème, mozzarella Fior Di Latte, saumon fumé au bois de hêtre.

Après cuisson : Jeunes pousses, vinaigrette citronnée, tomate cerise et billes de yuzu.

- Truffe.....21.50 €

Crème de truffe, mozzarella Fior Di Latte, champignons brun.

Après cuisson : Mortadelle à la truffe, jeunes pousses à l'huile de truffe, burrata.

## PIZZA LES SPÉCIALITÉS

- La Fabryk.....19 €

Crème ou tomate, mozzarella Fior Di Latte et 4 ingrédients au choix.

Ingrédients : (Si en supplément 2.00 €)

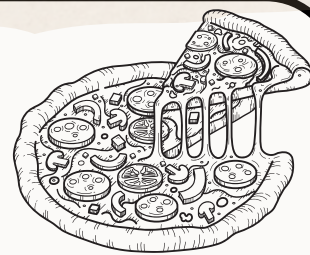
Champignons brun, miel de fleurs, mozzarella Fior Di Latte, oeufs, oignons rouges, olives verte, origan, persil, poivrons gouttes, tomate cerise, jeunes pousses.

Ingrédients : (Si en supplément 3.00 €)

Chavignol AOP frais, emmental, gorgonzola AOP, jambon aux herbes, lardons , guanciale, nduja, pomme mitraille rôti, poulet mariné tandoori, raclette, reblochon AOP, viande hachée, saumon fumé aux bois de hêtre, spianata piccante .

Supplément Burrata.....4€

Supplément mortadelle à la truffe.....5€



## LE COIN DES ENFANTS

Marmaille.....7 €

Tomate, mozzarella Fior Di Latte, jambon aux herbes.

Menu enfant.....10 €

Pizza marmaille (tomate, mozzarella Fior Di Latte, jambon aux herbes)  
ou kat Fromaz crème ou tomate.

Boisson au choix : sirop, diabololo ou soft

Dessert : Pom'potes ou 1 boule de glace

## NOS DESSERTS

Glaces.....1 boule.....3 € / 2 boules.....5 € / 3 boules.....7€

Crème glacée : Barbe à papa, Caramel, chocolat, chocolat-menthe, expresso croquant, fraise, macadamia, noisette, noix de coco, pistache, rhum raisin, tiramisu, vanille.

Sorbet : Abricot, cassis, citron vert, framboise, mangue.

Desserts du moment.....A l'ardoise



## BOISSONS CHAUDES



Café.....1.70 €

Café double.....2.60 €

Café allongé.....2.60 €

Café crème.....2.60 €

Cappuccino.....3.50 €

Chocolat.....3.50 €

Décaféiné.....2 €

Thé Damman.....3 €

Vanille, fruits rouges, caramel, earl grey, pomme d'amour, thé vert à la menthe.

Infusion Damman.....3 €

Tilleul, tisane du berger (menthe poivrée), verveine.

## NOS DIGESTIFS



Amaretto 18° 4cl.....7 €

Cognac 40° 4cl.....8 €

Get 27 / 17,9° 4cl.....7 €

Get 31 / 24° 4cl.....7 €

Limoncello 18° 4cl.....6 €

Rhum Arrangé maison 50° 4cl.....8 €

Rhum Diplomatico reserva 40° 4cl.....8 €

Rhum Kraken Black Spiced 40° 4cl.....6 €

Rhum Secha da silva 40° 4cl.....8 €

Rhum Zacapa 40° 4cl.....11 €

*Merci*

Nous tenions à vous remercier pour votre visite.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions ou remarques.