

Nos Pizzas

Margherita – 12,90 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, basilic frais, filet d'huile d'olive.
(*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, fresh basil, a drizzle of olive oil.*)

Reine – 14,50 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, jambon blanc italien aux herbes, champignons frais. (*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, Italian herb-cured ham, fresh mushrooms.*)

Formaggi – 15,50 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, fromage à raclette, chèvre. (*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, gorgonzola, raclette cheese, goat cheese.*)

Montanara – 15,50 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, lard fumé, jambon aux herbes, pommes de terre, fromage à raclette. (*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, smoked bacon, herb-cured ham, potatoes, raclette cheese.*)

Végétarienne – 15,50 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, poivrons grillés, aubergines grillées, artichauts à la Romana, champignons, olives de Kalamata. (*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, grilled peppers, grilled eggplant, Roman-style artichokes, mushrooms, Kalamata olives.*)

Nordique – 16,50 €

Base blanche, mozzarella Fior di latte, saumon fumé, citron vert, mascarpone,

aneth. (*White base, Fior di latte mozzarella, smoked salmon, lime, mascarpone, dill.*)

Sicilienne – 14,90 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, anchois de Sicile, câprons, olives de Kalamata. (*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, Sicilian anchovies, caper berries, Kalamata olives.*)

Piquante – 15,50 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, spianata calabra, poivrons grillés, gouttes de poivrons rouges, filaments de piment fort, câprons. (*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, spianata calabra (spicy salami), grilled peppers, red pepper drops, hot chili threads, caper berries.*)

Charcutière – 15,90 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, jambon blanc italien aux herbes, spianata calabra, spianata Romana, coppa di Parma, câprons. (*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, Italian herb-cured ham, spianata calabra, spianata romana, coppa di Parma, caper berries.*)

Addobo – 15,50 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, fromage de chèvre, jambon de Parme. (*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, goat cheese, Parma ham.*)

Orientale – 14,90 €

Tomates San Marzano, mozzarella Fior di latte, merguez, poivrons. (*San Marzano tomatoes, Fior di latte mozzarella, merguez sausage, peppers.*)

Cidres & Jus de pomme

- Cidre Kerné bouché brut 75 cl – 9,90 €
- Cidre Kerné bouché brut 37,5 cl – 7,90 €
- Cidre Kerné 25 cl – 3,90 €
- Jus de pomme Kerné pur jus 25 cl – 3,90 €

Apéritifs

- Kir (cassis, pêche, framboise, mûre, cerise) – 3,90 €
- Kir rosé pamplemousse – 3,90 €
- Kir pétillant, Kir breton – 4,30 €
- Pastis – 3,60 €
- Martini, Suze, Pineau des Charentes, Porto, Porto blanc – 4,30 €
- Whisky, gin, vodka – 6,50 €
- Paddy, Jameson, Four Roses – 7,50 €
- Knocando, Nikka (Japon), Arran 10 ans, Tenjaku – 9,80 €

Digestifs

- Armagnac, Cognac, Calvados – 6,50 €
- Get 27, Get 31, Kremmig (crème de cidre) – 6,50 €

Eaux en bouteille

- Plancoët 100 cl (plate ou fine bulles) – 4,90 €
- Plancoët 50 cl (plate ou fine bulles) – 3,60 €

Jus & Sodas

- Jus : orange, abricot, tomate, ananas – 3,50 €
- Coca-Cola, Coca Zéro, Orangina, Fanta, Oasis – 3,50 €
- Fuze Tea, Schweppes Agrumes – 3,50 €

Bières

Bouteilles :

- Desperados – 5,90 €
- Otaquet blonde / blanche / ambrée – 5,00 €

Pression :

- Jupiler 25 cl – 3,70 €
- Grimbergen 25 cl – 4,70 €
- 1664 (sans alcool) – 3,60 €

Cocktails

- **Spritz** (Apérol, orange, pétillant, eau gazeuse) – 7,80 €
- **Mojito** (rhum cubain, menthe, citron vert, eau gazeuse) – 7,90 €
- **Caïpirinha** (rhum brésilien, citron vert, sucre) – 7,60 €
- **Ti Punch** – 6,90 €
- **Americano** – 4,90 €
- **Gin Tonic** – 7,60 €
- **Cuba Libre** – 7,60 €
- **Cocktails sans alcool** – 5,80 €

Carte des Vins

Champagne (75 cl)

- Édouard Brun – Cuvée Spéciale – 50,00 €

Vins blancs

- Sancerre (Sylvain Bailly) – 39,50 €
- Menetou-Salon (Château de Maupas) – 35,90 €
- Saumur (La Pierre Frite) – 29,90 €
- Graves (Château Pouyanne) – 25,90 €
- Côtes de Montravel moelleux – 24,90 €
- Crozes Hermitage (Le Palais) – 36,90 €
- Costières de Nîmes – 25,90 €
- Chablis Vieilles Vignes – 35,90 €

Vins rosés

- Chinon – 26,50 €
- Cabernet d'Anjou – 27,50 €
- Bordeaux (Haut l'Abeille) – 24,50 €
- Côtes de Provence – 36,50 €
- Corse (Clos Venturi « 1769 ») – 36,50 €

Vins rouges

- Saumur Champigny – 30,90 €
- Bordeaux (Haut l'Abeille) – 25,90 €
- Graves « Prestige » – 29,90 €
- Fitou « Origines » – 30,90 €
- Brouilly « L'Enfer des Balloquets » – 29,80 €

Vins en carafe

Vin	12,5 cl	25 cl	50 cl
Côtes de Gascogne (blanc)	3,80 €	5,50 €	11,10 €
Vaucluse (rosé)	3,50 €	5,50 €	11,10 €
Vaucluse (rouge)	3,50 €	5,50 €	11,10 €

**N'hésitez pas à nous demander un sac de transport
pour emporter votre bouteille !**