

NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,60 €
CAFÉ VIENNOIS	3,70 €
NOISETTE	1,70 €
DÉCAFÉINÉ	1,70 €
DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	1,80 €
CAFÉ ALLONGÉ	1,70 €
DOUBLE CAFÉ	3,00 €
CAFÉ CRÈME	2,80 €
CHOCOLAT CHAUD	2,80 €
CHOCOLAT VIENNOIS	3,70 €
CAFÉ VIENNOIS	3,70 €
CAPPUCCINO	3,70 €
LAIT CHAUD	2,20 €
THÉ NATURE	2,60 €
THÉ PARFUMÉ	2,70 €
INFUSION (verveine, tilleul)	2,60 €
CAFÉ ARROSÉ	2,70 €
IRISH COFFEE	8,00 €

Nos boissons chaudes sont majorées de 1,00 €
le soir à partir de 19h00

ALCOOLS & DIGESTIFS 4cl

WHISKY	7,00 €
WHISKY SUPÉRIEUR	8,00 €
BOURBON	7,50 €
JACK DANIEL'S	7,50 €
COGNAC	8,50 €
ARMAGNAC	8,50 €
MARIE BRIZARD	8,00 €
GET 27	8,00 €
GET 31	8,00 €
LIMONCELLO	8,00 €
MANZANA	8,00 €
VODKA	8,00 €
GIN	8,00 €
TEQUILA	8,00 €
RHUM	8,00 €
RHUM SUPÉRIEUR	9,00 €
BAILEY'S	8,00 €
ALCOOL BLANC	8,00 €
VIEUX MARC	8,00 €
GARLABAN	8,00 €
MALIBU	8,00 €
COINTREAU	8,00 €

APERITIFS

ANIS (51, RICARD, CASANIS, CRISTAL)	2cl	2,80 €
MARTINI (ROUGE, BLANC, ROSÉ)	4cl	3,80 €
SUZE	4cl	3,80 €
PORTO	4cl	3,80 €
CAMPARI	4cl	3,80 €
GUIGNOLET	4cl	3,80 €
AMERICANO	4cl	4,20 €
SPRITZ APEROL	4cl	5,80 €
MUSCAT	4cl	3,80 €
KIR	16cl	3,80 €
BITTER	16cl	3,80 €
COUPE DE CHAMPAGNE	16cl	9,00 €
KIR ROYAL	16cl	9,50 €
LA BOUTEILLE CHAMPAGNE		
LOUIS CONSTANT		48,00 €
LA BOUTEILLE CHAMPAGNE SUPÉRIEUR		
PIPER-HEIDSIECK		65,00 €
VIN AU VERRE (rosé, rouge, blanc)	17cl	3,00 €
COTEAUX VAROIS		

NOS BOISSONS FRAICHES

COCA-COLA	33cl	3,00 €
COCA-COLA LIGHT	33cl	3,00 €
COCA-COLA ZÉRO	33cl	3,00 €
ORANGINA	33cl	3,00 €
SCHWEPES (tonic, lemon, agrumes)	25cl	3,00 €
GINI	25cl	3,00 €
ICE TEA PÊCHE	20cl	3,00 €
FANTA (orange)	33cl	3,00 €
1/4 LIMONADE		3,00 €
DIABOLO		3,30 €
CACOLAC	20cl	3,00 €
1/4 VITTEL		3,00 €
1/4 PERrier	33cl	3,00 €
1/4 VICHY		3,00 €
CAFÉ FRAPPÉ		3,30 €
SODA RONDELLE		3,30 €
JUS DE FRUIT	25cl	3,20 €
ORANGE PRESSÉE		4,20 €
ORANGE ET CITRON PRESSÉS		4,20 €
SIROP À L'EAU		2,40 €
SIROP ENFANT		1,20 €
SPRITE		3,00 €
RED BULL		5,00 €
PULCO		2,40 €
OASIS TROPICAL		3,00 €
CITRON PRESSÉ		3,80 €

LES COCKTAILS CLASSIQUES

GIN FIZZ	8,50 €
Gin, jus de citron, eau gazeuse, sucre en poudre	
MARGARITA	8,50 €
Tequila, cointreau, jus de citron vert, sucre de canne	
PINA COLADA	8,50 €
Rhum, jus d'ananas, sucre, crème de coco, ananas	
TEQUILA SUNRISE	8,50 €
Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange	
PLANTEUR	8,50 €
Rhum, jus de fruits exotiques, cannelle, muscade	
DAÏQUIRI	8,50 €
Rhum, jus de citron, sirop de sucre	
CAÏPIROSKA	8,50 €
Vodka, citron vert, sucre	
CAÏPIRINHA	9,50 €
MOJITO BY AFFLIGEM Blonde ou rouge	8,50 €
MOJITO	8,50 €
SEX ON THE BEACH	8,50 €
2 FRÈRES	8,50 €
Rhum blanc, crème liquide, jus d'ananas, coco, curaçao bleu	
LA CASE DU PROVENCE	9,50 €
Rhum, ananas, mangue, sirop de kiwi	
MANDARIN	
Malibu, jus de fraise, soho, champagne	

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Chantaco	6,00 €
4 jus de fruits, grenadine	
Virgin Pinacolada	6,00 €
Jus d'ananas, coco, crème	
Lou	6,00 €
Jus de banane, abricot, orange, sirop de grenadine	
Jeanne	6,00 €
Jus de pomme, mangue, orange, sirop de fraise	
Mojito sans alcool	6,00 €
Cassonade, menthe fraîche, citron vert, Perrier	

BIERES PRESSION



(5*) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.

Affligem
BLONDE

(6,7*) Bière blonde d'abbaye d'Affligem, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.

25cl 3.50 €
50cl 6.80 €

Affligem
CARMIN

(5,2*) Bière d'abbaye, à la couleur rouge et au goût dominé par un mélange d'arômes naturels de fruits rouges, d'épices et de houblon, soutenue par sa richesse en malt.

3.50 € 6.80 €

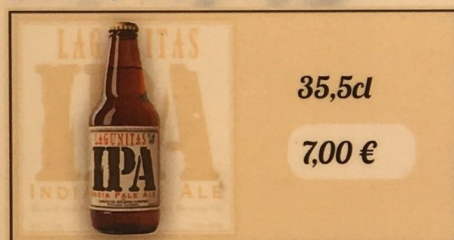
Edelweiss

(5*) Bière de dégustation, à la couleur blanche trouble, aux arômes d'herbes des montagnes et de parfum de pommes, offrant un goût équilibré avec une belle pointe d'acidité et une légère amertume.

3.50 € 6.80 €

PANACHÉ	3.20 €
TANGO / BIÈRE SIROP	3.30 €
MONACO	3.40 €
PICON BIÈRE	3.80 €
BIÈRE DE SAISON	3.50 € 6.80 €

BIERES BOUTEILLE



(6,2*) IPA américaine ronde en bouche caractérisée par une pointe d'orge malté caramélisé qui vient adoucir l'explosion houblonnée aux notes d'agrumes et de pamplemousse.

Heineken

33cl 4.50 €
(5*) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.

Desperados

33cl 5.00 €
(5,9*) Reconnaisable par sa bouteille iconique et sa couleur jaune solaire, elle a un goût puissant mais accessible, marqué par des saveurs citronnées et relevé par des notes épicées.

PELFORTH
Brune

33cl 4.50 €
(6,5*) Bière brune de caractère, à la couleur sombre acajou, aux arômes de miel, de caramel et d'épices.

Adelscott

33cl 5.00 €
(5,8*) Bière ambrée de caractère, aux arômes fruités légèrement fumés, aux notes de malt tourbé caramel, offrant un mélange de douceur, d'amertume et d'acidité pour un équilibre parfait.

MORT SUBITE
LAMBIC ROUGE

33cl 7.00 €
(4*) Bière belge de spécialité, d'un rouge vif et à fermentation spontanée, avec un goût affirmé de cerises fraîches, la rendant unique et délicieuse.

MORT SUBITE
LAMBIC BLANC

33cl 7.00 €
(5,5*) Jeune lambic, bière blanche à fermentation spontanée. Rafraîchissante aux notes fruitées et acidulées, elle est naturellement trouble et unique.

Heineken
00

33cl 4.00 €
(Sans alcool) Une recette 0.0% d'alcool brassée avec la levure «A» unique, spécifique à Heineken et des ingrédients 100% d'origine naturelle pour une bière blonde rafraîchissante aux notes fruitées et au corps malté.

LES GLACES

1 BOULE	2,00 €
2 BOULES	4,00 €
3 BOULES	6,00 €

PARFUMS : vanille, chocolat, café, fraise, pistache, coco, chocolat blanc, caramel, menthe pépites chocolat

SORBETS : citron, cassis, poire, abricot, pomme verte, framboise, passion, ananas, pêche, cerise

NOS DESSERTS

CAFE GOURMAND 4 gourmandises 7,50 €

COURMET COFFEE (4 treats)

MOELLEUX AU CHOCOLAT COULANT 7,00 €

FLUFFY CHOCOLATE CAKE

MOELLEUX AU Caramel COULANT

FLEUR DE SEL DE GUERANDE 7,00 €

FLUFFY CARAMEL FLOWING SALT FLOWER

TIRAMISU / TIRAMISU 7,00 €

TARTE CITRON MERINGUEE / LEMON MERINGUE PIE 7,00 €

TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE VANILLE 7,00 €

TATIN PIE AND ICE BALL VANILLA

ILE FLOTTANTE / FLOATING ISLAND 7,00 €

CRUMBLE POMME ET FRUITS ROUGES 7,00 €

APPLE AND RED FRUITS CRUMBLE

CREME BRULEE VANILLE BOURBON 7,00 €

VANILLA BROWN CREAM BOURBON

NOUGAT GLACE / ICED NOUGAT 7,00 €

COUPE DE FRAISES A LA CHANTILLY (En saison) 7,00 €

GLACES (voir carte des glaces)

NOS CREPES SUCREES

CRÊPE AU SUCRE 3.50 €

CRÊPE AU SUCRE ET AU BEURRE 4.00 €

CRÊPE À LA CONFITURE 4.80 €

CRÊPE AU NUTELLA 5.00 €

CRÊPE MARRON CHANTILLY 6.00 €

CRÊPE NOIX DE COCO RÂPÉE, CHOCOLAT FONDU 6.00 €

CRÊPE AU SUCRE ARROSÉE D'UNE LIQUEUR AU CHOIX 6.00 €

CRÊPE BANANE, NOIX DE COCO RÂPÉE, CHOCOLAT FONDU 7.00 €

CRÊPE BANANE, NUTELLA, GLACE VANILLE, CHANTILLY, AMANDES EFFILÉES 7.50 €

SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE 2.00 €

SUPPLÉMENT ALCOOL 3.00 €

NOS COUPES DE GLACES CLASSIQUES

BANANA SPLIT 8.50 €

Glace vanille, chocolat, fraise, banane, nappage chocolat chaud, chantilly

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 8.50 €

Glace café ou chocolat, nappage, glace vanille, chantilly

DAME BLANCHE 7.50 €

Glace vanille, nappage, chantilly

MONT-BLANC 8.50 €

Glace vanille, crème de marron, nappage, chocolat, chantilly

PÊCHE MELBA 8.50 €

Glace vanille, glace pêche, pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly

POIRE BELLE HÉLÈNE 8.50 €

Glace vanille, glace chocolat, poire au sirop, nappage chocolat, chantilly

COLONEL 8.50 €

Sorbet citron, vodka

WILLIAMINE 8.50 €

Sorbet poire, poire williams

NORMANDE 8.50 €

Sorbet pomme, calvados

ICEBERG 8.50 €

Glace menthe, peppermint, nappage chocolat, chantilly

FRAISE MELBA 8.50 €

Glace vanille, glace fraise, fraises fraîches, coulis fruits rouges, chantilly

COUPE PROVENCE 8.50 €

Glace vanille, glace caramel, nappage caramel, chantilly

COUPE PISTACHE 8.50 €

Glace pistache, nappage chocolat, chantilly

Supplément chantilly 1,00 €

CARTE DES VINS

	50cl	75cl
CHATEAU DE L'ESCARELLE (rouge, rosé, blanc) A.O.P Coteaux Varois en Provence	16,00 €	20,00 €
DOMAINE DE CABAUDRAN (rouge, rosé, blanc) A.O.P Coteaux Varois en Provence		22,00 €
DOMAINE SAINT ANDRE DE FIGUIERE (rouge, rosé, blanc) A.O.P Côtes de Provence	17,00 €	24,00 €
CHATEAU SAINTE MARGUERITE « Grande Réserve » (rouge, rosé, blanc) A.O.P Côtes de Provence	18,00 €	26,00 €
CHATEAU DE BERNE Terre de Berne (rosé) Terre de Berne (rouge)	18,00 €	25,00 € 25,00 € 28,00 €
CHATEAU SAINTE ROSELINE (rouge, rosé) « Lampe de Méduse » Cru classé		29,00 €
BANDOL AOC «Les Restanques du Moulin» (rouge, rosé, blanc) « Le Loup dans la bergerie » DOMAINE DE L'HORTUS (rouge) I.G.P Saint Guilhem du désert		20,00 € 23,00 €
DOMAINE DU VALLON (rouge) A.O.P Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu		24,00 €
ANDRE DUCAL (rouge) A.O.P Bourgogne AOC Pinot Noir		29,00 €
CHATEAU LIEUJEAN (rouge) A.O.P Haut-Médoc Cru Bourgeois		35,00 €
CHATEAU GISCOURS « La Sirène Giscours » (rouge) A.O.P Margaux		37,00 €
LE CLOCHER DE SAINT-EMILION (rouge) A.O.P Saint-Emilion		38,00 €
MARANGES A.O.P (rouge) DOMAINE CHANSON 2014		
NOS VINS AU VERRE		12cl
CHATEAU LE ROUET (rouge, rosé, blanc)		3,00 €
LES JAMELLES (Mourvèdre rouge, Syrah rouge), (Chardonnay blanc)		3,00 €
CHARDONNAY (blanc)		3,50 €
SAUTERNES (blanc moelleux)		3,50 €
PROSCECO (Vin blanc italien pétillant)		
NOS PICHETS	25cl	50cl
CHATEAU LE ROUET (rouge, rosé, blanc) - I.G.P. Coteaux Varois en Provence	4,50 €	8,00 €
CHAMPAGNES	la coupe	la bouteille (75cl)
LOUIS CONSTANT - A.O.P Champagne	9€	48€
PIPER - HEIDSIECK		65€

NOTRE FORMULE

(uniquement le midi hors week-end et jours fériés)
(only midi off weekend and holidays)

Formule boisson + plat + dessert + café 13,80€

Formula drink + dish + dessert + coffee

1 boisson (bière Heineken ou verre de vin ou 1 soft)

1 drink (Heineken beer or 1 glass of wine or 1 soft)

1 plat du jour / 1 dish of the day

ou / or 1 pizza au choix / 1 pizza of your choice

ou / or 1 pavé de boeuf sauce forestière / 1 beef steak with forest sauce

ou / or 1 pavé de cabillaud rôti aux herbes / 1 roasted cod with herbs

1 dessert du jour / 1 dessert of the day

1 café / 1 coffee

NB : L'ailoli du vendredi n'est pas compris dans la formule du midi
The Friday aioli is not included in the lunch formula

LE TOUT VEGETAL

BURGER 100% VEGETAL / VEGAN BURGER 16 €
Burger vegan composé de quinoa, chou kale, pomme de terre, oignons frits -
Assaisonné à la sauce soja et aux épices
Vegan burger consisting of quinoa, kale cabbage, potato, fried onions Sea-
soned with soy sauce and spices

NOS SUPPLEMENTS

ASSIETTE DE FRITES / PLATE OF FRENCH FRIES 4 €
BOL DE SALADE / BOWL OF SALAD 4 €
SAUCE ROQUEFORT, POIVRE, FORESTIERE 2 €
ROQUEFORT, PEPPER, FOREST SAUCES

TARTARES ET CARPACCIOS

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE AU COUTEAU... 15,50 €
Câpres, cornichons, échalotes, persil, jaune d'œuf, moutarde et sauce Worcester, tabasco - accompagné de frites et de salade CLASSIC BEEF TARTARE Capers, gherkins, shallots, parsley, egg yolk, mustard and sauce Worcester, tabasco served with fries and salad

TARTARE DE BŒUF FACON LAOTIEN... 15,50 €
Pousses de soja, feuilles de citron, citronnelle, échalotes, sauce soja, sauce chicken Laotien beef tartar - soy sprouts, lemon leaves, lemongrass, shallots, soy sauce, chicken sauce

CARPACCIO DE BŒUF ANGUS MARINE A L'HUILE D'OLIVE ET CEPES ARTISANAL... 14,50 €
Et ses copeaux de parmesan Angus beef carpaccio with olive oil and artisanal - vegetables and chips of parmesan

TARTARE DE DAURADE COCO CURRY VERT... 15,50 €
Marinade de coco et curry vert, échalotes, huile d'olive, citron vert, piment d'Espelette, graines de sésames dorées Daurade tartare coco curry green - Coconut marinade and green curry, shallots, olive oil, lime, espelette pepper, golden sesame seeds

TARTARE DE SAUMON FRAIS FACON BOUCHERE AVOCAT ET TROIS ARGRUMES... 15,50 €
Coriandre, échalotes, pignons, avocat, huile d'olive, citron, orange, pamplemousse, vinaigre de Calamansi Fresh salmon tartare with avocado and three argums - Coriander, shallots, pine nuts, avocado, olive oil, lemon, orange, grapefruit, Calamansi vinegar

TARTARE DE THON... 15 €
Échalotes, câpres, cornichons, jus de citron, mayonnaise, ketchup, tabasco, fromage blanc Tuna tartar - Shallots, capers, pickles, lemon juice, mayonnaise, ketchup, tabasco, cottage cheese

TARTARE D'AVOCAT... 14 €
Tomates, avocat, échalote, jus de citron, mayonnaise, coriandre Avocado tartar - tomatoes, avocado, shallots, lemon juice, mayonnaise, coriander

NOS PATES ET RISOTTOS

WOK DE NOUILLES SAUTE AU POULET ET AUX LEGUMES... 16 €
Nouilles chinoises, poulet, champignons noirs, cacahuètes grillées, sauce wok, sauces soja salées, sucrées, sauce huitre, légumes sautés Wok of nouilles saute with chicken and vegetables - Chinese noodles, chicken, black mushrooms, roasted peanuts, wok sauce, salted soy sauces, sweet oyster sauce, sauteed vegetables

WOK DE NOUILLES SAUTE AUX CREVETTES ET AUX LEGUMES... 16 €
Nouilles chinoises, crevettes, champignons noirs, pousses de soja, graines de sésame dorées, sauce wok, sauces soja salées, sucrées, sauce huitre, légumes sautés Wok of noodles saute with shrimps and vegetables - Chinese noodles, shrimps, black mushrooms, soy sprouts, golden sesame seeds, wok sauce, salted soy sauces, sweet oyster sauce, sauteed vegetables

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET SON ESCALOPE DE FOIE GRAS POEELE... 18 €
RISOTTO WITH MUSHROOMS AND SLICE OF FOIE GRAS PAN-FRIED

LASAGNES AU FOUR accompagnées de salade... 14,50 €
BAKED LASAGNA - with salad

MACARONADE ET PETITS ENCORNETS FARCIS A LA VIANDE... 16,50 €
Macaronis, sauce tomate safranée, bisque de homard, ail, persil, et petits encornets farcis au porc et au veau Macaroni and small squid stuffed with meat - Macaroni, saffron tomato sauce, lobster bisque, garlic, parsley, and small squid stuffed with pork and veal

LES VIANDES

ENTRECOTE GRILLEE Aux herbes de provence... 18,50 €
GRILLED RIB STEAK WITH HERBS OF PROVENCE

BROCHETTES D'ONGLET DE BŒUF GRILLEES SAUCE SOJA ET MIEL... 18,50 €
GRILLED BEEF TAB SKEWERS WITH HONEY SOY SAUCE

MAGRET DE CANARD, Sauce vinaigre de cerise... 19 €
DUCK BREAST WITH CHERRY VINEGAR SAUCE

SOURIS D'AGNEAU AU JUS DE THYM... 17,50 €
Écrasé de pomme de terre LAMB MICE WITH THYM JUICE, crushed potato

BURGER DE BŒUF ITALIEN... 16,50 €
Haché de bœuf, oignons, tomates confites, mozzarella, coppa grillée - Accompagné de frites et de salade ITALIAN BEEF BURGER - Chopped beef, onions, confit tomatoes, mozzarella, grilled coppa With fries and salad

BURGER DE BŒUF CAMEMBERT... 17,50 €
Haché de bœuf, oignons, tomates confites, demi camembert, bacon grillé - Accompagné de frites et de salade BEEF BURGER WITH CAMEMBERT - Chopped beef, onions, confit tomatoes, half camembert, grilled bacon. With fries and salad

LES POISSONS

POISSON GRILLE (loup ou daurade) ... 19 €
GRILLED FISH

POULPES ET CALAMARS A LA PLANCHA... 17,50 €
Poules et calamars, huile d'olive, oignons rouges, cébettes, tartare de tomates OCTOPUS AND SQUID COOKED ON THE GRIL - Octopus and squid, olive oil, red onions, spring onions, tomato tartare

MI-CUIT DE THON ROUGE AU SESAME ET PAVOT... 18 €
HALF COOKED RED TUNA WITH SESAME AND POPPY

GAMBAS SAUTEES AU CURRY ROUGE ET COCO... 19 €
Curry rouge, lait de coco, citronnelle, coriande, cacahuètes grillées concassées GAMBAS SAUTEED WITH RED CURRY AND COCONUT - Red curry, coconut milk, lemongrass, coriander, crushed roasted peanuts

FISH'N CHIPS DE CABILLAUD... 17 €
Sauce tartare, frites, salade COD FISH'N CHIPS - Tartar sauce, fries salad

PAVE DE SAUMON FRAIS RÔTI AU FOUR... 16,50 €
FRESH ROASTED SALMON STEAK

MOULES MARINIÈRES / MUSSELS... 12,50 €

MOULES POULETTE (marinière + crème)... 13 €
MUSSELS sauce poulet (onions and cream)

MOULES ROQUEFORT MUSSELS sauce roquefort... 13 €

NOS SUPPLÉMENTS

ASSIETTE DE FRITES... 4 €

BOL DE SALADE... 4 €

SAUCE ROQUEFORT, POIVRE, FORESTIÈRE... 2 €

NOS TAPAS

ASSIETTE DE FROMAGE / CHEESE PLATE... 10,50 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE / PLATE OF COLD CUTS... 10,50 €

ASSIETTE MIXTE (fromage et charcuterie)... 12,50 €
MIXED PLATE (cheese and charcuterie)

ASSORTIMENT DE TEMPURA DE LEGUMES... 12 €
Courgettes, carottes, poivrons rouges, haricots verts, recouverts d'un enrobage léger et croustillant ASSORTMENT OF TEMPURA OF VEGETABLES - Zucchini, carrots, red peppers, green beans, covered with a light and crisp coating

ASSIETTE NIPPONE (9 pièces) / NIPPONE PLATE... 12 €
Nems de poulet, crevettes en filament de pomme de terre, samossas de bœuf Chicken spring rolls, potato filament shrimp, beef samosas

QUEUES DE CREVETTES PANKO KURO (5 pièces)... 12 €
(Crevettes au charbon végétal) SHRIMPS TAILS PANKO KURO - Vegetable charcoal shrimp

BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE (6 pièces)... 12 €
ZUCCHINI FLOWER FRITTERS

MENU P'TIT BOUT

Au choix... 9,00 €

SAUCISSE + FRITES + BOISSON + GLACE ou COMPOTE
SAUSAGE + FRIES + DRINK + ICE CREAM or COMPOTE

POISSONS PANES + FRITES + BOISSON + GLACE ou COMPOTE
PANES FISH + FRIES + DRINK + ICE CREAM OR COMPOTE

NUGGETS DE POULET + FRITES BOISSON + GLACE ou COMPOTE
CHICKEN NUGGETS + FRIES + DRINK + ICE CREAM or COMPOTE

(Un ticket offert au parc Funnyland par menu P'tit Bout)



NOS PIZZAS

MARGARITA Sauce tomate, emmental, origan, olives Tomato sauce, emmental, oregano, olives	12,00 €
REGINA Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, origan, olives Tomato sauce, mozzarella, ham, oregano, olives	12,50 €
NAPOLI Sauce tomate, emmental, filets d'anchois, câpres, origan, olives Tomato sauce, emmental, anchovy fillets, capers, oregano, olives	13,00 €
ROYALE Sauce tomate, emmental, jambon blanc, champignons frais, origan, olives Tomato sauce, emmental, ham, fresh mushrooms, oregano, olives	13,00 €
REINE BLANCHE Base de crème fraîche, emmental, jambon blanc, champignons frais, crème fraîche, origan, olives Base of fresh cream, emmental, ham, fresh mushrooms, fresh cream, oregano, olives	13,50 €
AUORE Sauce tomate, crème fraîche, emmental, jambon blanc, champignons frais, origan, olives Tomato sauce, cream, emmental, ham, fresh mushrooms, oregano olives	13,50 €
4 FROMAGES Sauce tomate, emmental, mozzarella, chèvre, roquefort, origan, olives Tomato sauce, emmental, mozzarella, goat cheese, blue cheese, oregano, olives	14,00 €
L'INDIENNE Base de crème fraîche, poulet curry, poivrons, oignons, emmental Base of fresh cream, chicken curry, peppers, onions, emmental	14,00 €
PRÔVENCE PLAGE Base de crème fraîche, fromage de chèvre, miel, mozzarella fraîche Base of fresh cream, goat cheese, honey, fresh mozzarella	14,00 €
IBERICA Sauce tomate, emmental, poivrons, oignons, chorizo, origan, olives Tomato sauce, emmental, peppers, onions, chorizo, oregano, olives	14,00 €
CALVI Sauce tomate, emmental, poivrons, oignons, figatelli, origan, olives Tomato sauce, emmental, peppers, onions, figatelli, oregano, olives	14,00 €
CALZONE Sauce tomate, emmental, jambon blanc, champignons frais, œuf, origan, olives Tomato sauce, emmental, ham, fresh mushrooms, egg, oregano, olives	14,00 €
OCEANE Sauce tomate, emmental, fruits de mer, persillade, origan, olives Tomato sauce, emmental, seafood, parsley, oregano, olives	14,00 €
NORVEGICIENNE Saumon fumé, crème fraîche, emmental, olives Smoked salmon, cream, emmental, olives	14,00 €
VEGETARIENNE Sauce tomate, oignons, poivrons, aubergines, champignons frais, persillade, emmental, olives Tomato sauce, onions, peppers, eggplant, fresh mushrooms, parsley with emmental olives	14,00 €
ROQUEFORTAINE Sauce tomate, emmental, jambon blanc, champignons frais, roquefort, origan, olives Tomato sauce, emmental, ham, fresh mushrooms, roquefort, oregano olives	14,00 €
PAYSANNE Crème fraîche, lardons, oignons, champignons frais, emmental, origan, olives Fresh cream, bacon, onions, fresh mushrooms, emmental, oregano, olives	14,00 €
BBQ Sauce BBQ, emmental, égrené de bœuf, lardons, oignons BBQ sauce, emmental, ginned beef, bacon, onions	14,50 €
KEBAB Crème fraîche, sauce pita, kebab, poivrons, mozzarella, emmental, oignons Fresh cream, pita sauce, kebab, onions, peppers, emmental mozzarella, oignons	14,50 €

Supplément ingrédients 1€
Pas de pizzas moitié / moitié

LES ENTREES / LES SALADES

CAMEMBERT FONDU DANS SA BOITE Camembert, mesclun, pommes de terre rôties, jambon cru Camembert, salad, roasted potatoes, raw ham	14,50 €
CHEVREFOUR (fromage affiné au lait de chèvre) Chèvre, mesclun, pommes de terre rôties, toast grillé, allumettes de lardons fumées Goat cheese, salad, roasted potatoes, grilled toast, smoked bacon matches	14,50 €
SALADE CESAR Sucrine, tomates cerises, poulet croustillant, croûtons, bacon, copeaux de parmesan, sauce anchois ou vinaigrette, oeuf mollet Salad, cherry tomatoes, crispy chicken, croutons, bacon, chips of parmesan, vinaigrette	15,00 €
SALADE POULPES ET CALAMARS FACON TANDORI Mesclun, tomates cerise, poivrons rouges et jaunes grillés, poulpes et calamars, huile d'olive citronnée, ail, échalotes, persil, épices tandori Salad, cherry tomatoes, roasted red and yellow peppers, octopus and squid, lemon olive oil, garlic, shallots, parsley, tandori spices	15,50 €
TRILOGIE DE TOMATES A LA BURRATA DI BUFFALA (en saison) Mesclun, tomates rouges, jaunes et vertes, mozzarella burrata di buffala, huile d'olive, basilic Salad, red, yellow and green tomatoes, mozzarella burrata di buffala, olive oil, basil	14,50 €