

NOS

PIZZAS



- *Tous nos légumes sont frais et cuisinés sur place, ils viennent d'un marécher qui se trouve sur Mercuriol. Notre poulet est également cuisiné sur place.*

BASE TOMATE CLASSIQUE

<u>LA MOZZA</u>	8€
MOZZARELLA, ORIGAN, OLIVE	
<u>LA JAMBON</u>	10€
JAMBON CUIT ITALIEN, MOZZARELLA, OLIVE	
<u>LA QUATRE FROMAGE</u>	11€
REBLOCHON DE SAVOIE, BLEU D'Auvergne, CHEVRE DE COLOMBIER LE VIEUX, MOZZARELLA	
<u>LA NAPOLITAINE</u>	11€
CAPRES, ANCHOIS, MOZZARELLA, OLIVES A LA GRECQUE	
<u>LA CALZONE</u>	11€
JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, OEUF, MOZZARELLA	
<u>LA QUATRO STAGIONI</u>	12€
AUBERGINE*, POIVRONS*, TOMATE CERISE, COEUR D'ARTICHAUD, MOZZARELLA	
<u>LA FORESTIERE</u>	12€
JAMBON CUIT ITALIEN, CHAMPIGNONS FRAIS, MOZZARELLA	
<u>LA BASQUAISE</u>	12€
POIVRONS*, OIGNONS*, POULET*, PIMENT D'ESPELETTE, MOZZARELLA	
<u>LA PARMIGIANA</u>	12€
VIANDE HACHEE, AUBERGINE*, MOZZARELLA.	
<u>SORTIE DU FOUR</u> : SOUPOUDRER PARMEZAN 24 MOIS D'AFFINAGE	
<u>LA CAPRINE</u>	13€
POIVRONS*, CHEVRE DE COLOMBIER LE VIEUX, MOZZARELLA.	
<u>SORTIE DU FOUR</u> : AJOUT DE MIEL TOUTES FLEURS.	
<u>LA CARNIVORE</u>	14€
VIANDE HACHEE, POULET*, MOZZARELLA.	
<u>SORTIE DU FOUR</u> : SAUCE BARBECUE.	

Les premières pizzas

Ce plat italien remonterait à l'Antiquité tardive. Le mot «pizza» serait apparu en 997. Son origine est controversée : pour certains, le terme vient de l'allemand *bizzo* qui veut dire «morceau de pain», et pour d'autres, du grec *pitta* qui signifie «fouace, galette».

Cette pâte plate ressemble, en effet, à de nombreux pains que l'on trouve encore aujourd'hui à travers les différents pays du bassin méditerranéen. Avec le temps et suivant les régions, ce «pain» s'est vu accompagné d'ingrédients. Il n'existe donc pas véritablement de ville d'origine de la pizza, mais c'est en Italie que celle-ci s'est développée au Moyen Âge. Où est née la pizza d'Italie d'aujourd'hui?

Avec les premiers comptoirs et les échanges entre pays, la tomate et le buffle (dont le lait sert à fabriquer la mozzarella) arrivent en Italie, plus précisément à Naples. Les Napolitains sont les premiers à recouvrir leur pain de tomates. Au départ, ce plat simple est vendu dans les rues de Naples et les pizzerias où ce pain, cuit dans un four à bois, est fabriqué, comme le serait un jambon beurre dans une boulangerie. C'est en 1780 que la première pizza d'Italie moderne voit le jour, la pizza Margherita (pain, tomates, fromage), faite par Raffaele Esposito en l'honneur de la reine Margherite qui appréciait beaucoup ses pizzas. Ce plat jusqu'alors mangé dans la rue acquiert alors ses lettres de noblesse, et n'a cessé depuis de se diversifier.

BASE CREME

RAVIOLE

12€

RAVIOLE ARTISANALE, MOZZARELLA

CHEVRE MIEL

12€

CHEVRE DE COLOMBIER LE VIEUX, MOZZARELLA.

APRES LA CUISSON: NOIX ET MIEL

POULET CURRY

12€

POULET, MOZZARELLA, CURRY*

MARCELINE

12€

POULET, ST MARCELIN, MOZZARELLA.*

BRESSANE

13€

POULET, OIGNONS*, BLEU D AUVERGNE*

AUVERGNATE

13€

VIANDE HACHEE DE BOEUF, OIGNONS, BLEU D AUVERGNE.*

SAUMON

14€

MOZZARELLA.

APRES LA CUISSON: SAUMON FUME

LES ITALIENNES

PROSCUITO:

15€

SAUCE TOMATE MAISON, TOMATE CERISE.

APRES LA CUISSON: JAMBON DE PARME ITALIEN, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ROQUETTE, PARMEZAN 24 MOIS D AFFINAGE, CREME DE VINAIGRE BALSAMIQUE.

CARPACCIO:

15€

SAUCE TOMATE MAISON, MOZZARELLA.

APRES LA CUISSON: CARPACCIO DE BOEUF (CHAROLAIS), MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ROQUETTE, PARMEZAN 24 MOIS D AFFINAGE, PESTO A LA GENOISE.

MAESTRO:

15€

SAUCE TOMATE MAISON, POULET*, GORGONZOLA.

APRES LA CUISSON: MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ROQUETTE, CREME DE VINAIGRE BALSAMIQUE.

CARCIOFO

15€

CREME LIQUIDE, JAMBON BLANC CUIT ITALIEN, COEUR D ARTICHAUD.

APRES LA CUISSON: MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, ROQUETTE, PARMEZAN 24 MOIS D AFFINAGE

TARTUFO

15€

CREME LIQUIDE, JAMBON BLANC CUIT ITALIEN, CREME TARTUFATA.

APRES LA CUISSON: MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, HUILE DE TRUFFE, BASILIC FRAIS.

LES GRATINS (hors focaccia)

(ACCOMPAGNÉS D UNE PETITE SALADE)

LA RAVIOLE: 13€

RAVIOLE, CREME LIQUIDE, EMMENTAL

LA RAVIOLE AU BLEU D AUVERGNE 14€

RAVIOLE, CREME LIQUIDE, EMMENTAL, BLEU D AUVERGNE

LA RAVIOLE AU JAMBON 14€

RAVIOLE, JAMBON, EMMENTAL, CREME LIQUIDE

LA RAVIOLE SAUMON 14€

RAVIOLE, SAUMON, EMMENTAL, CREME LIQUIDE

LA RAVIOLE AU LARDONS 14€

RAVIOLE, LARDONS, EMMENTAL, CREME LIQUIDE

L ARDECHOISE 15€

RAVIOLE, OIGNONS CONFIT CUISINÉS, CAILLETTE D ARDECHE, EMMENTAL,
CREME LIQUIDE

LA RAVIOLE AU GORGONZOLA, TOMATE CERISE 15€

RAVIOLE, GORGONZOLA, TOMATE CERISE, EMMENTAL, CREME LIQUIDE

NOS FOCACCIAS

(PAINS ITALIENS FAIT MAISON)

La focaccia

Huile d'olive et origan

2€

La focaccia aux olives à la grecque

huile d'olive, olives noires à la grecque, origan.

3,50€

La focaccia du chef

Tomate cerises, huile d'olive, origan, parmesan, jambon

5€

La focaccia à l'ail et tomate cerises et basilic

Tomate cerises, basilic, ail, origan, huile d'olive

5€



LES BOISSONS

Apéritifs

Ricard 2cl 2,80€

Ricard 4cl 5,40€

Martini 4cl 3,40€

Whisky 2 cl 3,40€

Whisky 4cl 6,20€

Bières pression

Le demi 25cl 3€

Le demi sirop 25cl 3,50€

La pinthe 50 cl 5,50€

Bière Italienne

Moretti 33cl 3,70€



Assiette Apéro 9€

Charcuterie, fromage, tomate cerises, Focaccia 2 pers.

Boissons Soft

Coca	33 cl	3€
Pago	20cl	3,50€
Orangina	25 CL	3€
fanta		3€
Lipton	50cl	4€
San pellegrino	1l	5€
San pellegrino	50cl	3€
Vals	33cl	3,50€
Vals	75cl	4,50€
Verre de sirop		2,80€
Verre de sirop de chataigne		3,00€

LES SALADES

(Supplément moitié focaccia 1€ sur demande)

LA CAMPAGNARDE

13€

Salade, poulet cuisiné, aubergines cuisinées, tomate cerises, parmesan 24 mois d'affinage, huile d'olive, vinaigre balsamique.

LA PRIMAVERA

13€

Salade, aubergines cuisinées, poivrons cuisinés, mozzarella Di Bufala campana, huile d'olive, vinaigre balsamique.

L'ITALIENNE

14€

Salade, jambon de parme italien, olive noire à la grecque, mozzarella di bufala campana, parmesan 24 mois d'affinage, pesto de génoise.

