

**Les Moustaches de Zébulon
sont ravies de vous accueillir.**

Tous nos plats et desserts sont réalisés à partir de produits frais et de base.

Du fait de la petite taille de notre salle et de notre terrasse, un droit de couvert de 5 € peut être demandé pour les personnes qui ne consomment pas.

Bon appétit !

NOS PIZZAS

MARGHERITA	12€
Base tomate, mozzarella fior di latte, olives	
NAPOLITAINE	12€
Base tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives	
PRIMAVERA	13€
Base tomate, mozzarella fior di latte, poivron, oignon rouge, roquette	
REINE	13€
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignon, olives	
CHÈVRE	15€
Base crème, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, raisin, champignon	
QUATRE SAISONS	15€
Base tomate, mozzarella fior di latte, aubergine grillée, huile d'olive, grana padano AOP	
VEGAN	15€
(Pizza sans fromages base tomate) Aubergine grillée, pomme de terre, poivron, oignon rouge, champignon, Shoyu et huile d'olive extra vierge	
PESTO	15€
Base tomate, mozzarella fior di latte, pesto, mozzarella di bufala AOP, roquette	
LA GORGONZOLA	15€
Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, champignon, pomme de terre	
PROVANÇALE	16€
Base tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, poivron, oignon rouge, champignon, crème balsamique, olives	
QUATRE FROMAGES	16€
Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, chèvre, reblochon AOP	
CALABRAISE	16€
Base tomate, mozzarella fior di latte, spianata, poivron, oignon rouge, olives (La Spianata est une charcuterie Calabraise de porc légèrement piquante)	

MONTAGNARDE	16€
Base crème, mozzarella fior di latte, coppa, reblochon AOP, champignon, pomme de terre	
ZZ TOP	16€
Base tomate, mozzarella fior di latte, bœuf, fleurs de sel, sauce barbecue, oignon rouge, champignon	
ROSA	16€
Base crème, mozzarella fior di latte, oignon rouge, truite fumé, citron	
N'MPORTE QUOI	16€
Pizza surprise (pizza selon l'humeur du chef) aucune modification	
L'ITALIENNE	16€
Base tomate, mozzarella fior di latte, roquette, coppa, crème balsamique, mozzarella di bufala, grana panado AOP	
ORIENTALE	16€
Base tomate, mozzarella fior di latte, poivron, oignon rouge, merguez	
COLONEL	16€
Base crème, mozzarella fior di latte, poulet, aubergine grillée, oignon rouge	
ZÉBULON	16€
Base tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tomates cerises, grana panado AOP, bresaola, huile de truffe	

LES INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES	
Champignon, aubergine grillée, pomme de terre, poivron, oignon rouge, sauce barbecue, crème balsamique, sohyu, pesto, œuf, raisins, anchois	1€
Gorgonzola AOP, chèvre, reblochon AOP, mozzarella fior di latte, grana panado AOP, jambon, spianata, coppa, roquette	2€
Truite fumé , mozzarella di Bufala AOP, bœuf, poulet, merguez	3€

PIZZA BAMBINO (- 11 ans)

N'importe quelle pizza en taille enfant

9€

VARIER LES PLAISIRS

Nos pizzas peuvent également être faites en
FOUGASSES ou en BRUSCHETTAS

Elles sont alors accompagnées de salade verte
pour le même prix

NOS SALADES REPAS

ARDECHOISE

Salade verte, tomates, chèvre, grana panado AOP, crème
balsamique

14€

NORVEGIENNE

Salade verte, tomates, truite fumé, citron, grana panado AOP,
crème balsamique

15€

BUFALA

Salade verte, tomates, mozzarella Di Bufala, coppa, grana
panado AOP, crème balsamique

15€

CHEF

Une salade surprise selon l'humeur du chef (peut-être demandée
en végétarienne)

16€

NOS SALADES SONT ACCOMPAGNÉS DE NOS PETITS PAINS MAISON

NOS GRATINS

VEGETARIEN	Aubergine grillée, pommes de terre, champignon, grana panado AOP, mozzarella	15€
LE GORGON	Gorgonzola, pommes de terre gratinées à la mozzarella	15€
ALPIN	Gratin de reblochon, pomme de terre gratinées à la mozzarella	15€
SPiANATA	Reblochon, spianata, aubergine grillée, pommes de terre gratinées à la mozzarella (La Spianata est une charcuterie Calabraise de porc légèrement piquante)	16€

NOS GRATINS SONT ACCOMPAGNÉS DE SALADE ET DE NOS PETITS PAINS MAISON

Un peu de verdure pour accompagner vos pizzas	3,50€
Salade / tomates cerise / grana panado AOP / vinaigrette maison / crème balsamique maison	

NOS DESSERTS

TIRAMISU MAISON		5,90€
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON		5,90€
MOUSSE DE MARRONS MAISON		5,90€
PANNA COTTA MAISON		5,90€
AFFOGATO	Glace vanille et expresso	5,90€
1 BOULE DE GLACE , SORBET	GLACES : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé	3,50€
2 BOULES DE GLACES, SORBETS	SORBETS : fraise, framboises, citron	5,90€
GLACE MEUH ENFANT	(glace vanille)	4,50€
SUPPLÉMENT CRÈME SUCRÉE		0,50€

NOS BOISSONS

SOFTS

Coca cola		33 cl	3.90€
Coca cola zéro		33 cl	3.90€
Coca cola cherry		33 cl	3.90€
Schweppes tonic		33 cl	3.90€
Schweppes agrumes		33 cl	3.90€
Sprite		33 cl	3.90€
Fuze tea		33 cl	3.90€
Fanta orange		33 cl	3.90€
Fanta citron		33 cl	3.90€
Tropico original		33 cl	3.90€
Tropico tropical		33 cl	3.90€
Jus de fruits		25 cl	3.90€
	Pomme / ananas / multi fruit / tomate / orange / abricot		
Sirops	fraise / framboise / grenadine / citron / pêche / violette / menthe / saveur mojito	25 cl	2,90€
Diabolo	fraise / framboise / grenadine / citron / pêche / violette / menthe / saveur mojito	25 cl	3.90€
			3.90€
Limonade		25 cl	3,90€
Eau plate		50 cl	2,50€
Eau gazeuse		50 cl	3,50€
Eau gazeuse		1 l	5,50€

ALCOOL

Spritz		25 cl	8,50€
Hugo		25 cl	8,50€
Gin tonic		4 cl	8,50€
Ricard		3 cl	3,00€
Jameson		4 cl	5,00€
Kir		12 cl	4,50€
Digestif	génépi / limoncello / get 27	4 cl	5,00€
Shot	génépi / limoncello / get 27	2 cl	2,50€

BIÈRES

Bières brasseurs savoyards	33 cl	5,90€
Blonde / blanche / ambrée / genépi		
Myrtille / IPA / nonnes		
Corona	33 cl	5,50€
Desperados	33 cl	5,50€

VINS BLANC

Le petit gascoûn IGP côte de Gascogne		
Verre	12 cl	5,00€
Bouteille	75 cl	29,00€
Pinot Grigio Delle Venezie AOP		
Verre	12 cl	5,00€
Bouteille	75 cl	29,00€
Jongieux domaine saint romain		
appellation vin de Savoie protégée		
Verre	12 cl	5,00€
Bouteille	75 cl	29,00€

VINS ROUGE

Pinot noir Bouchard aîné & fils		
Verre	12 cl	5,00€
Bouteille	75 cl	29,00€
Côtes du Rhône domaine Gramiller AOP		
Verre	12 cl	5,00€
Bouteille	75 cl	29,00€
Chianti Castellani AOP		
Verre	12 cl	5,00€
Bouteille	75 cl	29,00€

VINS ROSÉ

Rosé zébulon		
Verre	12 cl	4,50€
Bouteille	75 cl	25,00€
Pic saint loup seigneur de Lauret AOP		
Verre	12 cl	5,00€
Bouteille	75 cl	29,00€

PÉTILLANT

Prosecco Podere SAN Michele		
Verre	12 cl	5,00€
Bouteille	75 cl	29,00€

**BOISSONS
CHAUDES**

Café espresso / déca / allongé	2,00€
Café crème / déca crème / allongé crème	2,20€
Double espresso / double déca	4,00€
Double espresso crème	4,20€
Tisane	3,10€
Thé	3,10€