

Les classiques

12,00 euros

La margherita

base tomate, fromage rapé

La romaine

base tomate, jambon blanc
supérieur, fromage rapé

La reine

base tomate, fromage rapé, jambon
blanc supérieur, champignons de
paris frais, origan

Les originales

14,00 euros

La chorizo

base crème de pesto de poivrons,
fromage rapé, chorizo à griller,
roquefort AOP, oignons rouge

La cannibale

base tomate ou crème fraîche,
fromage rapé, viande hachée,
merguez, champignons de paris
frais, oeuf

La Taj mahal

base crème de coco au curry, fromage
rapé, poulet, oignons rouge

Les gourmandes 15,50 euros

La magret/roquefort

base crème fraîche, fromage rapé, magret de canard du sud ouest, roquefort AOP, poire fraîche



La mortiflette

base crème fraîche, fromage rapé, pommes de terre persillées, saucisse de morteaux IGP, morbier AOP 60 jours d'affinage, oignons rouge

La raclette

base crème fraîche, fromage rapé, pommes de terre persillées, fromage à raclette au lait cru, jambon sec italien, coppa, cornichons



Les creatives

17,00 euros

La truffina

base mascarpone truffée,
fromage rapé, burrata, jambon
blanc truffé, vinaigre balsamic
saveur truffe



La rossini

base crème de cèpes, fromage
rapé, magret de canard du
sud-ouest, foie gras de canard,
confiture d'oignons

L'artichauta bella

base ricotta citronné, fromage rapé,
coeurs d'artichauts marinés,
pecorino rapé, stracciatella, pignons
de pins torréfiés, micro-pousses de
betteraves



Les creatives 17,00 euros

La gastronome

base creme fraiche, fromage rapé,
brie de meaux 50% d'affinage,
mesclun, jambon sec italien,
tomates marinées, crème de
balsamic



La poireaux et mers

base crème fraîche à la
moutarde ancienne, fromage
rapé, poireaux frais, saumon et
une touche de citron



La cabecou miel

base crème fraîche, fromage rapé,
cabecou du périgord, mesclun,
jambon sec italien, noix et miel

