

## 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, œuf

### 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 créatives

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 créatives

17,00 euros

## La gastronome

base crème fraîche, 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

