

LES PIZZAS

TOUTES NOS PIZZAS SONT RÉALISÉES À PARTIR D'UNE PÂTE MAISON AU LEVAIN PÉTRIE SUR PLACE
SAUCE TOMATE MAISON



LA DEMIE PIZZA CLASSIQUE – SALADE (UNIQUEMENT EN FORMAT 30CM)

11,50€

accompagnez la demie pizza de votre choix (hors chausson et loup de mer) d'une salade mêlée

LA DEMIE PIZZA CRÉATIVE – SALADE (UNIQUEMENT EN FORMAT 30CM)

13,50€

accompagnez la demie pizza de votre choix d'une salade mêlée (hors carpaccio et rougail ; pizzas à base de burrata : + 2€)



LA PIZZA MOITIÉ-MOITIÉ

facturée au prix de la moitié la plus chère

choisissez 2 recettes (hors chaussons et suggestions) pour composer votre pizza

Recettes de Pizzas Classiques

Ø 30 cm / Ø 40 cm

POULET KEBAB

13,50€ / 18,50€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, oignons frais, viande de poulet épicée façon kebab, oignons frits

BŒUF BARBECUE

13,50€ / 18,50€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, oignons, bœuf haché, emmental, sauce barbecue

VENTRICINA

12,90€ / 17,90€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, ventricina (chorizo italien légèrement épicé), poivrons rôtis à la fleur d'origan, olives riviera

GOURMANDE

13,50€ / 18,50€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, jambon blanc supérieur, lardons fumés, merguez, olives riviera

REINE

11,90€ / 16,90€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, champignons frais, jambon blanc supérieur



4 FROMAGES

12,90€ / 17,90€

sauce tomate, emmental, mozzarella fleur de lait, fromage de chèvre, fourme d'Ambert



VÉGÉTARIENNE

12,90€ / 17,90€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, courgettes et aubergines rôties, pesto de basilic, houmous de tomate



LOUP DE MER

14,90€ / 19,90€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, assortiment de fruits de mer sélectionnés par le chef, câprons, olives riviera, huile à l'ail et au persil, citron



NAPOLITAINE

12,90€ / 17,90€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, anchois, câprons, fleur d'origan, olives riviera

POULET & CHAMPIGNONS

13,00€ / 18,00€

crème, mozzarella fleur de lait, champignons frais, poulet mariné & cuisiné maison, œuf

CHAUSSON

12,90€ / 17,90€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, champignons frais, jambon blanc supérieur, œuf



MARGUERITE

10,00€ / 15,00€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, olives riviera, basilic

CHÈVRE MIEL

12,90€ / 17,90€

sauce tomate, mozzarella fleur de lait, jambon blanc supérieur, brie à l'ail noir, chèvre, miel

Recettes de Pizzas Créatives

Ø 30 cm / Ø 40 cm

JAMBON & TRUFFE	18,90€ / 23,90€
crème de truffes, mozzarella fleur de lait, jambon blanc supérieur, burrata, copeaux de truffes et paillettes d'or	
CARPACCIO	16,90€ / -
sauce tomate, mozzarella fleur de lait, carpaccio de boeuf, pesto de basilic, parmesan, pignons de pin	
POULET PESTO	14,90€ / 19,90€
crème au pesto de basilic, mozzarella fleur de lait, courgettes rôties, poulet mariné maison, oignons frais, olives riviera	
COPPA DES FINES BOUCHES	16,90€ / 21,90€
sauce tomate, mozzarella fleur de lait, roquette, coppa, burrata, parmesan, huile d'olive bio, crème de balsamique	
 AUBERGINE & PARMESAN	16,90€ / 21,90€
sauce tomate, mozzarella fleur de lait, aubergines gratinées au parmesan, tomates cerises, burrata, huile d'olive grand cru, basilic frais	
VERDE	18,90€ / 23,90€
crème au pesto de basilic, mozzarella fleur de lait, roquette, mortadelle, burrata, éclats de pistache	
PARME	18,90€ / 23,90€
sauce tomate, mozzarella fleur de lait, jambon de parme 24 mois DOP, roquette, parmesan, tomates semi dry, crème de balsamique, amandes torréfiées	
FROMAGE ET NOIX	14,90€ / 19,90€
crème, mozzarella fleur de lait, lardons fumés, fourme d'Ambert, noix, roquette, parmesan, huile d'olive à la truffe	
ROUGAIL	15,90€ / 20,90€
sauce tomate, mozzarella fleur de lait, condiment rougail maison (tomates, oignons, gingembre, ail, coriandre et piment), poivrons rôtis à la fleur d'origan, oignons, saucisse fumée, nduja (saucisse calabraise pimentée)	
 ORIENTALE	14,90€ / 19,90€
huile d'olive, zaatar, mozzarella fleur de lait, pois chiches, boulettes façon fallafel, huile à l'ail et persil	
PASTRAMI	14,90€ / 19,90€
crème au curry des 1001 nuits, mozzarella fleur de lait, tomates cerises, roquette, pastrami de boeuf, houmous de tomate	

Recettes de Pizzas Végan

Tous nos ingrédients sont soigneusement sélectionnés et travaillés dans le respect des règles vegan.

Ø 30 cm / Ø 40 cm

 VÉGÉTARIENNE VEGAN	12,90€ / 17,90€
sauce tomate, courgettes et aubergines rôties, pesto de basilic, houmous de tomate	
 ORIENTALE VEGAN	14,90€ / 19,90€
Huile d'olive, zaatar, pois chiches, boulettes façon fallafel, huile à l'ail et persil	
 ROUGAIL VEGAN	15,90€ / 20,90€
sauce tomate, condiment rougail maison (oignons, tomates, ail, gingembre, poivrons, coriandre et piment), poivrons rôtis à la fleur d'origan, oignons, lardons végétaux	

À VOUS DE COMPOSER

Choisissez votre base : tomate, crème puis...

3 ingrédients

4 ingrédients

5 ingrédients

Ø enfant* / Ø 30 cm / Ø 40 cm

6,90€ / 10,90€ / 15,90€

8,90€ / 12,90€ / 17,90€

10,90€ / 14,90€ / 19,90€

Liste de nos ingrédients :

Mozzarella fleur de lait, oignons, oignons frits, jambon blanc supérieur, nduja (saucisse calabraise pimentée), champignons frais, mélange ail & ciboulette, fromage de chèvre, crème fraîche, bœuf haché, roquette, noix, œuf, anchois, merguez, poivrons rôtis à la fleur d'origan, olives riviera, câprons, fourme d'Ambert, parmesan, poulet mariné et cuisiné maison, miel, lardons fumés, emmental, crème de balsamique, sauce barbecue, basilic, ventricina, courgettes rôties, persillade, viande de poulet kebab, tomates cerises, aubergines rôties à la fleur d'origan, munster.

**offre réservée aux enfants jusqu'à 12 ans*

L'ingrédient supplémentaire

(pizza enfant) 1,00€ / (pizza 30cm) 1,50€ / (pizza 40cm) 2,00€

L'œuf supplémentaire

1,50€

La burrata supplémentaire

4,00€

Recettes de Focaccias

La focaccia existe sous diverses formes. Il s'agit d'une recette gourmande de pâte à pain à l'huile d'olive. Ses versions diffèrent selon les régions d'Italie. La nôtre est épaisse, alvéolée, croustillante et moelleuse à la fois.



FOCA'FROM

Intérieur garni de crème, roquette, burrata, parmesan, huile d'olive grand cru

13,90€

FOCA'POP

Intérieur garni de salade, poulet pané, cheddar, sauce burger, oignons frits

12,90€



FOCA'SOLEIL

Intérieur garni de pesto de basilic maison, roquette, aubergines, courgettes, poivrons rôtis à la fleur d'origan

12,00€

FOCA'DELA

Intérieur garni de crème au pesto de basilic, roquette, mortadelle, tomates cerises

12,90€

FOCA'NEW YORK

Intérieur garni de salade, pastrami de boeuf, cheddar, cornichons

13,90€

A PARTAGER...OU PAS !

AIGUILLETES DE POULET PANÉES

par 4 : 3,50€

par 8 : 7,00€

par 12 : 10,00€

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE

par 4 : 7,00€

par 8 : 14,00€

par 12 : 21,00€

PORTION DE FRITES

classique : 2,90€

maxi : 4,90€

L'ASSIETTE D'AIGUILLETES DE POULET PANÉES

Huit aiguillettes de poulet panées accompagnées de frites et d'une petite salade mêlée

12,00€

ASSIETTE KEBAB

200g de viande de poulet kebab assaisonnée accompagnée d'une portion de frites, de focaccia et d'une salade mêlée

13,00€

LE SALADE BAR

« Composez votre salade selon vos envies ! »

ITALIA

Salade verte du moment, jambon de Parme DOP 24 mois, burrata, tomates cerise, parmesan, crème de balsamique, vinaigrette au miel et balsamique

17,90€

BURRAT'AIL

Salade verte du moment, roquette, jambon blanc supérieur, burrata, tomme locale, mélange de graines, brie à l'ail noir de la Ferme Lazarus, vinaigrette au miel et balsamique

17,90€

CÉSAR

Salade verte du moment, tomates cerise, concombre, croûtons, parmesan, œuf dur, vinaigrette césar maison, poulet pané

14,90€

À VOUS DE COMPOSER

Base salade verte du moment puis choisissez 5 ingrédients (2 parmi viande et fromage puis 3 autres ingrédients) :

Oignons, oignons frits, jambon blanc supérieur, concombre, champignons frais, mélange ail & ciboulette, fromage de chèvre, roquette, noix, anchois, poivrons rôtis à la fleur d'origan, olives riviera, câprons, fourme d'Ambert, parmesan, poulet mariné et cuisiné maison, crème de balsamique, basilic, mélange de graines, tomates cerises, œuf dur, coppa, courgettes rôties, munster, croûtons, aubergines rôties.

La salade	12,90€
L'ingrédient supplémentaire	1,50€
La focaccia supplémentaire	2,50€
La burrata supplémentaire	4,00€
PETITE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT	3,90€

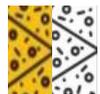
LES TARTES FLAMBÉES



LA DEMIE TARTE FLAMBÉE - SALADE

accompagnez la demie tarte flambée de votre choix d'une salade mêlée (hors trio)

8,90€



LA TARTE FLAMBÉE MOITIÉ-MOITIÉ

choisissez 2 recettes pour composer votre tarte flambée (hors trio)

facturée au prix de la moitié la plus chère

LA DEMIE TARTE FLAMBÉE (HORS TRIO)

4,90€

L'INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE

1,50€

LA SALADE D'ACCOMPAGNEMENT

3,90€

TRADITIONNELLE

crème, oignons, lardons fumés

7,00€

GRATINÉE

crème, oignons, lardons fumés, emmental

8,00€

GRATINÉE AUX CHAMPIGNONS

crème, oignons, lardons fumés, champignons frais, emmental

9,00€

AU FROMAGE DE CHÈVRE

crème, oignons, lardons fumés, fromage de chèvre

9,00€

AIL & CIBOULETTE

crème, oignons, lardons fumés, ail & ciboulette

9,00€

AU MUNSTER

crème, oignons, lardons fumés, munster

9,00€

TRIO

nos trois recettes phare sur une même tarte : traditionnelle, gratinée et ail & ciboulette

9,00€

FINIR EN DOUCEUR

POT DE GLACE ARTISANALE ALSACIENNE 240ML (1 PARFUM AU CHOIX)	6,00€
<ul style="list-style-type: none">· framboise & éclats de framboises· noisette et poudre de noisettes torréfiées· pistache et cerises semi confites· vanille et morceaux de cookies	
TIRAMISU MAISON * framboises & spéculoos OU café OU choco-brownie	5,50€
PANNA COTTA MAISON à la purée de framboises *	4,50€
BROWNIE MAISON environ 90g*	3,50€
MÉLI-MÉLO (EXISTE EN VERSION VEGAN)	8,00€
bâtonnets sucrés de pizza frite à tremper dans du Nocciolata accompagnés de poudre de pistache et de pralin	
PETIT CHAUSSON SUCRÉ NOCCIOLATA	6,00€

**selon production et disponibilité du jour*