

Deliziosa Italia

*Toutes nos pizzas sont préparées avec une pâte façon napolitaine
maison.*

Les Pizzas Classiques

Napolitaine (sauce tomate, mozzarella Galbani, filets d'anchois, olives, origan, basilic frais, huile d'olives) 14.00€

Margherita (sauce tomate, mozzarella Galbani, tomates cerise, copeaux de parmigiano regiano, basilic frais, huile d'olives) 15.00€

Reine (sauce tomate, mozzarella Galbani, champignons frais, jambon blanc, origan, olives, huile d'olives) 15.00€

Quatre fromages (sauce tomate, mozzarella Galbani, brie, gorgonzola, chèvre, origan, olives, huile d'olives) 15.00€

Piquante (sauce tomate, mozzarella Galbani, oignons rouges, poivrons, chorizo fort, oeuf, origan, olives) 15.00€

Calzone (sauce tomate, mozzarella Galbani, jambon blanc, oeuf, origan) 15.00€

Nicoise (sauce tomate, mozzarella Galbani, thon, oignons rouges, filets d'anchois, olives noires, origan, persillade) 15.00€

Américaine (sauce tomate, mozzarella Galbani, steak haché, oignons rouges, poivrons, cheddar, origan, oignons crispy, sauce burger) 16.00€

Tous nos prix s'entendent "service compris".

Liste des allergènes disponible sur simple demande.

Végétarienne (sauce tomate, courgette, aubergine, poivron, oignons rouges, olives, origan, tomates cerise, huile d'olives) 15.00€

Les Pizzas Signature

Italiana (sauce tomate, mozzarella Galbani, ricotta, tomates cerise, pesto de basilic, pignons de pin, olives, copeaux de parmigiano regiano, huile d'olive) 17.00€

Parma (sauce tomate, mozzarella Galbani, tomates cerises, origan, roquette, jambon cru, huile d'olive) 17.00€

Landaise (sauce tomate, mozzarella Galbani, pignons de pin, jambon cru, gésiers de volaille, magret canard fumé, foie gras) 19.00€

Les Pizzas Base Crème

Savoyarde (crème fraîche, mozzarella Galbani, pommes de terre, lardons, oignons rouges, reblochon, origan, huile d'olives) 15.00€

Biquette miedleuse (crème fraîche, mozzarella Galbani, brisures de noix, fromage de chèvre, miel, origan, huile d'olives) 17.00€

Saumonée (crème fraîche, mozzarella Galbani, saumon fumé, origan, roquette, tomates cerise, huile d'olives) 17.00€

Poulette (crème fraîche, mozzarella Galbani, poulet, oignons rouges, olives, origan, sauce curry) 15.00€

César (crème fraîche, mozzarella Galbani, oignons rouges, poulet, origan, tomates cerise, copeaux de parmigiano regiano, sauce César)

16.00€

Les Pizzalata

La Pizzalata est une spécialité de la maison associant

la chaleur d'une pizza à la fraîcheur d'une salade gourmande.

La Césarine (pizza César en couronne et salade César au centre) 18.00€

La belle des Landes (pizza Landaise en couronne et salade Landaise au centre) 19.00€

La belle de Nice (pizza Niçoise en couronne et salade Niçoise au centre) 18.00€

La salmone (pizza Saumonée en couronne et salade de saumon fumé au centre) 18.00€

La chevrine (pizza biquette mieleuse en couronne et salade de chèvre chaud au centre) 18.00€

Les salades gourmandes

Salade César (salade romaine, filet de poulet pané, tomates cerise, croutons à l'ail, oeuf dur, copeaux de parmigiano regiano, sauce César maison) 16.00€

Salade Landaise (salade romaine, maïs, magret de canard fumé, pignons de pin, copeaux de foie gras, jambon cru, gésiers de volaille, tomates cerise, vinaigrette balsamique/huile d'olive) 18.00€

Salade Niçoise (salade romaine, poivrons, oignons rouges, radis, thon, tomates cerise, oeuf dur, filets d'anchois, olives noires, basilic frais, vinaigrette basilic/huile d'olive) 15.00€

Salade de saumon fumé (salade romaine, pamplemousse, tomates cerise, saumon fumé, oignons rouges, graines de sésame, vinaigrette citron/huile d'olive) 18.00€

Salade du Chef (salade romaine, jambon blanc, emmental, tomates cerise, maïs, oeuf dur, vinaigrette balsamique/huile d'olive) 15.00€

Salade de chèvre chaud (salade romaine, poivrons, lardons, crottins de chèvre, miel, tomates cerise, brisures de noix, vinaigrette balsamique/huile d'olive) 16.00€

Les viandes

Toutes les viandes sont servies avec, au choix, frites maison, tagliatelles, poêlée de légumes ou salade.

Steak tartare classique (steak haché 180g, oignons, persil, câpres, cornichons, jaune d'oeuf, assaisonnement) 16.00€

Steak tartare italien (steak haché 180g, tomates séchées, basilic frais, oignons, persil, olives noires, copeaux de parmigiano regiano, assaisonnement) 17.00€

Escalope de veau Marsala (sauce crémée au Marsala) 17.00€

Escalope de veau milanaise (escalope panée) 17.00€

<i>Escalope de veau du Chef (sauce tomate, jambon cru, mozzarella, le tout gratiné)</i>	17,00€
<i>Escalope de veau forestière (sauce crème aux champignons)</i>	17,00€
<i>Magret de canard sauce poivre vert</i>	26,00€
<i>Steak haché 180g</i>	14,00€
<i>Steak haché 180g oeuf à cheval</i>	15,00€

Les pâtes

<i>Spaghettis bolognaise (sauce tomate maison à la viande hachée)</i>	14,00€
<i>Spaghettis sauce pesto de basilic</i>	14,00€
<i>Tagliatelles à la carbonara (sauce crème, lardons)</i>	15,00€
<i>Tagliatelles sauce forestière (sauce crème champignons)</i>	14,00€
<i>Tagliatelles au saumon fumé (sauce crème citronnée et morceaux de saumon fumé cuit)</i>	16,00€

Les fromages

Assiette de fromages (choix de 3 fromages parmi : brie, chèvre, gorgonzola, gruyère, reblochon) 6.00€

Les desserts

Tiramisu au Nutella maison 8.00€

Tiramisu café maison 8.00€

Tarte tatin maison avec glace vanille et son caramel vanillé 8.00€

Crème brûlée maison à la vanille Bourbon 7.00€

Panna Cotta maison au coulis de fruits rouges, caramel au beurre salé ou Nutella 7.00€

Les coupes de glaces sans alcool

Dame blanche (glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée, amandes effilées grillées) 7.00€

Chocolat liégeois (glace chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée, amandes effilées grillées) 7.00€

Café liégeois (glace café, coulis de café, crème fouettée, amandes effilées grillées) 7.00€

Poire belle-Hélène (glace vanille, poire au sirop, coulis de chocolat, crème fouettée, amandes effilées grillées) 7.00€

Banana split (glace vanille, glace chocolat, sorbet fraise, banane, coulis de chocolat, crème fouettée, amandes effilées grillées) 7.00€

Amarena (glace vanille, cerises amarena, crème fouettée, amandes effilées grillées) 7.00€

Coupe italienne (sorbet fraise, sorbet citron, coulis de fruits rouges, zest de citron, crème fouettée, amandes effilées grillées) 7.00€

Coupe des îles (glace vanille, sorbet coco, sorbet mangue, coco rapée, banane, crème fouettée, amandes effilées grillées) 8.00€

Coupe de glaces ou sorbet 3 boules (au choix : vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, poire, pomme, mangue, coco, citron, fraise, pistache) 6.00€

Les coupes de glaces avec alcool

After Eight (glace menthe-chocolat, Get 27, crème fouettée, amandes effilées grillées) 9.00€

Colonel (Sorbet citron, vodka, crème fouettée, amandes effilées grillées) 9.00€

Normande (sorbet pomme, calvados, crème fouettée, amandes effilées grillées) 9.00€

Williamine (sorbet poire, eau de vie de poire, crème fouettée, amandes effilées grillées) 9.00€

Limoncello (sorbet citron, limoncello, crème fouettée, amandes effilées grillées) 9.00€

Deliziosa Italia

Les apéritifs

<i>Vins cuits (Porto, Martini blanc, Martini rosé, Martini rouge, Marsala classique, Marsala aux amandes, Muscat)</i>	<i>4,00€</i>
<i>Ricard (supplément sirop 1€)</i>	<i>4,00€</i>
<i>Whisky J&B</i>	<i>6,00€</i>
<i>Whisky Jack Daniel's</i>	<i>8,00€</i>
<i>Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)</i>	<i>4,00€</i>
<i>Gin</i>	<i>6,00€</i>
<i>Vodka</i>	<i>6,00€</i>

Les soft (Supplément sirop 1,00€)

<i>Coca cola (classique, sans sucre ou cherry)</i>	<i>3,00€</i>
<i>Schweppes indian tonic</i>	<i>3,00€</i>
<i>Orangina</i>	<i>3,00€</i>
<i>7°up Classique ou Mojito</i>	<i>3,00€</i>
<i>Ice tea pêche</i>	<i>3,00€</i>
<i>Oasis tropical</i>	<i>3,00€</i>
<i>Minute Maid (orange, pomme)</i>	<i>3,00€</i>
<i>Red Bull</i>	<i>4,50€</i>
<i>Limonade</i>	<i>3,00€</i>

Les eaux

<i>San Pellegrino</i>	50cl :	3.00€	1l :	4.00€
<i>Evian</i>	50cl :	2.50€	1l :	3.50€

Les vins et bières

Bières :

<i>Desperados</i>		33cl	5.00€
<i>1664</i>		33cl	4.00€

Vins rouges :

<i>Chianti</i>		75cl	23.00€
<i>Lambrusco amabile</i>		75cl	15.00€
<i>Herault (St Chinian)</i>		75cl	14.00€
<i>Bordeaux</i>		75cl	18.00€

Vins rosés :

<i>Lambrusco amabile</i>			75cl	14.00€
<i>Côtes de Provence</i>	37.5cl	14.00€	75cl	20.00€
<i>Herault (St Chinian)</i>			75cl	14.00€

Vins blancs :

<i>Prosecco</i>		75cl	22.00€
<i>Herault (St Chinian)</i>		75cl	14.00€

Vins de pays :

Rouge	Verre : 3.50€	25cl : 5.00€	50cl : 8.00€
Rosé	Verre : 3.50€	25cl : 5.00€	50cl : 8.00€
Blanc	Verre : 3.50€	25cl : 5.00€	50cl : 8.00€

Digestifs :

Limoncello	5.00€
Cognac	5.00€
Calvados	5.00€
Eau de vie de poire	5.00€
Get 27 ou Get 31	5.00€
Bailey's	5.00€
Amaretto	5.00€

Boissons chaudes :

Café / Décaféiné	2.50€
Café noisette	3.00€
Café Viennois	3.50€
Thé / Tisane / Infusion	2.50€

Formule du midi 15€

(du lundi au vendredi hors jours fériés)

Plat du jour

Ou

Pizza classique (Margheritta, Reine, 4 fromages ou Poulette)

Ou

Steak haché 180g

Ou

Pâtes au choix (Spaghetti bolognaise ou Tagliatelles carbonara)

+

Une boisson

(Bière 1664 ou 25cl de vin ou Eau minérale 50cl ou Eau gazeuse 50cl)

+

Café

Plat du jour seul

13,00€

Menu enfant (-10 ans)

10€

Petite pizza Margherita

Ou

Petite pizza Reine

Ou

Spaghetti bolognaise

+

Glace 2 boules au choix

+

Kinder surprise