

The background of the entire page is decorated with large, intricate mandala patterns in a dark brown or black ink on a light tan, textured paper. The mandalas are circular and feature complex, repeating geometric and organic shapes, including spirals, concentric circles, and leaf-like motifs. They are arranged in a grid-like fashion, with some partially visible at the edges.

*Le Sichotôme*

**PIZZA A L'ANCIENNE**

# PIZZA A L' ANCIENNE

## ROUGES base tomates, mozzarella, olives

|                    |                                             |     |
|--------------------|---------------------------------------------|-----|
| MARGUERITE.....    | <i>pesto</i>                                | 10€ |
| MARSEILLAISE.....  | <i>anchois, persillade, sans mozzarella</i> | 10€ |
| NAPOLITAINE.....   | <i>anchois, câpres</i>                      | 12€ |
| CHAMPIGNON.....    | <i>champignons, persillade</i>              | 13€ |
| PEBRON.....        | <i>poivrons, champignons, oignons</i>       | 13€ |
| JAMBON.....        | <i>jambon, persillade</i>                   | 15€ |
| LÉGUMES.....       | <i>légumes de saison</i>                    | 16€ |
| ROYALE.....        | <i>jambon, persillade, champignons</i>      | 16€ |
| CALABRESE.....     | <i>chair à saucisse, câpres</i>             | 16€ |
| CABRA.....         | <i>chèvre</i>                               | 16€ |
| CABRA JAMBON.....  | <i>chèvre, jambon cru</i>                   | 17€ |
| SPIANATA.....      | <i>spianata, poivrons rouges, oignons</i>   | 17€ |
| BUFALA.....        | <i>mozzarella di Bufala</i>                 | 17€ |
| BUFALA JAMBON..... | <i>mozzarella di Bufala, jambon</i>         | 18€ |

## BLANCHES base mozzarella, olives

|                  |                                        |     |
|------------------|----------------------------------------|-----|
| MARGUERITE.....  | <i>pesto</i>                           | 10€ |
| NAPOLITAINE..... | <i>anchois, câpres, pesto</i>          | 12€ |
| TOMATE.....      | <i>tomates séchées, câpres</i>         | 12€ |
| CHAMPIGNON.....  | <i>champignons, persillade</i>         | 13€ |
| JAMBON.....      | <i>jambon, persillade</i>              | 15€ |
| ROYALE.....      | <i>jambon, champignons, persillade</i> | 16€ |
| GORGONZOLA.....  | <i>gorgonzola</i>                      | 15€ |
| SOCCA.....       |                                        | 10€ |

CHEZ LO PICHOTÔME TOUT EST VRAIMENT FAIT MAISON.  
TOUS NOS PRODUITS SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE ET/OU LOCALE



# CARTE DES VINS

## ROUGES

|                                                             | 75cl |
|-------------------------------------------------------------|------|
| Côtes de Provence « GUEULE DE LOUP » Château Roquefort..... | 24€  |
| Coteaux d'Aix « LA SOURCE » Château Vignelaure.....         | 24€  |
| Luberon « ENTRE CHATS » Les Maou.....                       | 24€  |
| Luberon « P'TIT BONHEUR » Les Maou.....                     | 26€  |
| Luberon « AMORCITO » Laura Aillaud.....                     | 27€  |
| Luberon « HAUT LES COEURS! » Les Maou.....                  | 30€  |
| Coteaux d'Aix « PUR GRENACHE » Château Revelette.....       | 38€  |
| Corbières « TROTOCAZ » Le Vin des Potes.....                | 44€  |
| Coteaux d'Aix « LE GRAND ROUGE » Château Revelette.....     | 60€  |

## BLANCS

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Coteaux d'Aix « LA SOURCE » Château Vignelaure.....     | 24€ |
| Côtes de Provence « PETIT SALÉ » Château Roquefort..... | 26€ |
| Luberon « PLAN B » Les Maou.....                        | 28€ |
| Coteaux d'Aix « PUR » Château Revelette.....            | 34€ |
| Luberon « LIBRE COMME L'AIR » Laura Aillaud.....        | 36€ |
| Coteaux d'Aix « LE GRAND BLANC » Château Revelette..... | 60€ |

## ROSÉS

|                                                     |     |
|-----------------------------------------------------|-----|
| Coteaux d'Aix « LA SOURCE » Château Vignelaure..... | 24€ |
| Côtes de Provence « CORAIL » Château Roquefort..... | 26€ |

## PÉTILLANTS

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Luberon « PÉTILLANT » Les Maou..... | 28€ |
|-------------------------------------|-----|

## VINS AU VERRE

Demander la sélection du moment

.....à partir de 6€



# CARTE DES BOISSONS

## BIÈRES

|                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| Aquae Maltae (pression).....     | 25cl 3,50€ / 50 cl 7€                      |
| Bière Artisanale du Luberon..... | <i>blanche, brune, ambrée, IPA</i> 33cl 6€ |
| Serpentine.....                  | <i>blonde, blanche</i> 33cl 6€             |
| Bière Artisanale du Luberon..... | <i>sans alcool</i> 33cl 6€                 |
| Panaché.....                     | 33cl 4€                                    |
| Monaco.....                      | 33cl 5€                                    |
| Cidre.....                       | 33cl 6€                                    |

## VINS AU PICHET

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Rouge, blanc, rosé..... | <i>verre</i> 4€ / 25cl 8€ / 50cl 16€ |
|-------------------------|--------------------------------------|

## COCKTAILS / APÉRITIFS

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Apéritifs de Forcalquier.....             | 5€ |
| Spritz.....                               | 7€ |
| Pastis Bardouin, Pastis de la Plaine..... | 5€ |

## SANS ALCOOL

|                                                                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Eau pétillante, produite et filtrée sur place.....                                                                 | 1 litre 3€ |
| Ice Tea, Limonade.....                                                                                             | 33cl 3€    |
| Community Cola.....                                                                                                | 33cl 3,50€ |
| Lemonaid: <i>gingembre, orange sanguine, passion, citron vert</i> .....                                            | 33cl 3,50€ |
| Jus: <i>ananas, poire, pomme, raisin, orange, abricot,</i> .....                                                   | 33cl 3,50€ |
| Sirops: <i>fraise, grenadine, menthe, orgeat, cassis, citron, pêche, framboise, rose, lavande, gingembre</i> ..... | 1,50€      |
| Gingembre citron maison.....                                                                                       | 2€         |

## KÉMIA

|               |    |
|---------------|----|
| Amandes.....  | 2€ |
| Pop Corn..... | 2€ |
| Olives.....   | 4€ |

# CARTE DES DESSERTS

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Tarte citron.....         | 7€ |
| Tarte choco-noisette..... | 7€ |
| Tarte chocolat noir.....  | 7€ |
| Tiramisu café.....        | 7€ |
| Mousse au chocolat.....   | 7€ |
| Panna cotta.....          | 7€ |
| Flan pâtissier.....       | 7€ |
| Trésor cacahuète.....     | 7€ |
| Cookie.....               | 4€ |
| Glaces.....               | 5€ |

Prix nets en euros, service compris.



Lo Pichotôme vous propose :

Pizzas à la coupe, focaccia, ripiena, salades et soupes.

Desserts, pâtisseries, douceurs et panettones.

Cafés de spécialité, thés, infusions.

Sélection de bières et vins bio.

Toutes nos pâtes sont réalisées à partir de farine issue de l'agriculture Bio avec une eau minérale filtrée par nos soins, du sel de guérande et du levain naturel.

Le levain naturel permet une assimilation des sels minéraux contenus dans le blé par dégradation de la maille glutinique grâce aux phytases contenues dans le levain, ce qui rend nos pâtes plus digestes et nourrissantes.



MANUEL BARTHELEMY

\* Championnat de France de Pizza Éthique 2016

- *champion Pizza Vegan*

- *vice champion Pizza Classique*

- *vice champion Pizza Dessert*

\* Championnat du Monde de Pizza Éthique Bruxelles 2019

- *vice champion Pizza Classique*

- *champion du monde de Pizza Dessert*

\* Reconnu meilleur camion pizza de France  
par l'émission très très bon "la meilleure pizza"  
de François Régis Gaudry 2018

\* Finaliste championnat de France de panettone  
organisé par François Régis Gaudry 2021

EPHREM



MANUFACTURE  
DE FOURS À BOIS  
DEPUIS 1976