

Nos pizzas

cuites au feu de bois et élaborées à partir de produits frais et locaux.

Nos bases crèmes

LA FINE GUENACHE :

foie gras, lard, pignon pin, mozzarella et viande façon grison

.....17€

LA MOUNE:

effiloché de sandre mariné aux herbes, truite fumée, ail, artichaut, Chèvre frais, mozzarella

.....17€

LA VOSGPAT:

camembert fermier, jambon, patates et oignons rôtis, champignons forestiers, mozzarella

.....15€

LA BÂCELLE:

Saint Jacques, lardon, beurre d'escargot, mozzarella

.....17€

LA TANGÔNE:

fondue de poireaux à la crème et aux carottes, escargots, beurre d'escargot, mozzarella

.....17€

Nos spéciales

LA PIZZA du GOSSE:

Au choix sur la carte

.....10€

LA PIZZA DU MOIS:

voir ardoise, selon nos inspirations

.....16€

Nos bases tomates

LA RENÉE:

jambon, olive, champignons, mozzarella

.....13€

LA ZAUBETTE:

poulet, chèvre, courgettes aigre doux, miel, mozzarella

.....13€

LA BROCHON:

tome vosgienne, tome fumée, chèvre frais, camembert Fermier, mozzarella

.....15€

LA DAROU:

poulet, viande hachée, lard, Mozzarella, Saucisson de bœuf au fenouil

.....15€

LA SOYOTTE:

saucisse vigneronne, jambon, lard, patates et oignons rôtis, munster fermier, mozzarella

.....15€

LA CHARPAGNATE:

saucisse façon Morteau, poivrons grillés, oignons grillés, mozzarella

.....14€

LA CHNOBOTTES:

légumes marinés, mozzarella

.....13€

*SUPPLÉMENT INGREDIENT 1€

*METTEZ DU PIQUANT

SUPPLÉMENT JALAPEÑOS 1€