

Bienvenue à La Salina

Pizzeria Restaurant

Ouvert à l'année du lundi au dimanche le midi
et le vendredi et le samedi soir

Pizza à emporter

Plat du jour

Cuisine faite maison, produits frais



Restaurant pizzeria 6 place du garnal

Ouvert à l'année

Tél : 02.40.23.95.24

Tous nos prix sont nets et exprimés en euro. Notre cuisine est faite maison et élaborée sur place à partir de produits frais. C'est pourquoi l'élaboration de nos plats demande du temps pour vous satisfaire.

Pizza

Pizza Base Rouge sans mozzarella

<i>L'originale</i> : tomate, ail, persil	7,00€
<i>Pouilles</i> : tomate, oignon, ail, persil	8,00€
<i>Sicilienne</i> : tomate, anchois, olives	11,00€

Pizza sans viande

<i>Magueritta</i> : tomate, mozzarella	8,50€
<i>Champignon</i> : tomate, mozzarella, champignon, oeuf	10,00€
<i>Poivron</i> : tomate, mozzarella, poivron, oeuf	10,00€
<i>Olive</i> : tomate, mozzarella, olive, oeuf	10,00€
<i>Anchois</i> : tomate, mozzarella, anchois	10,00€
<i>Artichaut</i> : tomate, mozzarella, artichaut, œuf	10,00€
<i>Oignon</i> : tomate, mozzarella, oignon, œuf	10,00€
<i>Câpre</i> : tomate, mozzarella, câpres, oeuf	10,00€
<i>Mona Lisa</i> : tomate, mozzarella, chèvre, miel	11,00€
<i>Napolitana</i> : tomate, mozzarella, câpres, anchois, olive	12,00€
<i>4 fromages</i> : tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, reblochon	12,00€
<i>Saumon</i> : tomate, mozzarella, saumon fumé, crème	12,50€
<i>Pêcheur</i> : tomate, mozzarella, oignon, thon, anchois, câpres	12,50€
<i>Neptune</i> : tomate, mozzarella, thon, oeuf, ail, persil	12,50€
<i>Pescatore</i> : tomate, mozzarella, moule, crevette, calmar, ail, persil	13,00€
<i>Végétarienne</i> : tomate, mozzarella, olive, champignons, tomates concassés, artichaut, poivron, ail, persil, courgettes, oignon	13,50€

Pizza Base Rouge

<i>Jambon</i> : tomate, mozzarella, jambon	10,00€
<i>Chorizo</i> : tomate, mozzarella, chorizo, oeuf	10,00€
<i>Lardons</i> : tomate, mozzarella, lardons, oeuf	10,00€
<i>Chef</i> : tomate, mozzarella, jambon, œuf	11,00€
<i>Royale</i> : tomate, mozzarella, cœur d'artichaut, jambon	11,00€
<i>Régina</i> : tomate, mozzarella, champignon, jambon	11,00€
<i>Super Régina</i> : tomate, mozzarella, champignon, jambon, oeuf	12,00€
<i>Champion</i> : tomate, mozzarella, champignon, oignon, jambon	12,00€
<i>Bolognaise</i> : tomate, mozzarella, bolognaise, oeuf	13,00€
<i>Salina</i> : tomate, mozzarella, chorizo, œuf, jambon, crème	13,00€
<i>Méditerranéenne</i> : tomate, mozzarella, oignon, poivron, viande kébab, sauce kébab	13,00€
<i>Orientale</i> : tomate, mozzarella, oignon, poivron, merguez	13,00€
<i>4 Saisons</i> : tomate, mozzarella, champignon, artichaut, poivron, anchois, jambon	13,50€
<i>Paysanne</i> : tomate, mozzarella, lardons, chorizo, oignon, anchois	13,50€
<i>4 viandes</i> : tomate, mozzarella, jambon, chorizo, lardons, merguez	15,00€

Tous nos prix sont nets et exprimés en euro. Notre cuisine est faite maison et élaborée sur place à partir de produits frais. C'est pourquoi l'élaboration de nos plats demande du temps pour vous satisfaire.

Pizza Base Blanche

<i>Gwened</i> : crème fraîche, mozzarella, salicorne	11,00€
<i>Breizh</i> : crème fraîche, mozzarella, oignon, andouille	13,00€
<i>Tyti</i> : crème fraîche, mozzarella, oignon, thon	11,50€
<i>Bouffay</i> : crème fraîche, mozzarella, curé nantais, oignons rouges	13,00€

<i>Pizza Bambino</i> :	5,00€
1) Tomate, mozzarella, jambon	
2) Tomate, mozzarella, œuf	
3) Tomate, mozzarella, champignons	

La pâte à pizza est fabriquée sur place par le chef pizzaiola avec de la farine italienne, de la levure fraîche et salée à la poudre de sel de Guérande.

<i>Supplément ingrédients :</i>	
<i>crème ou œuf</i>	+0,50€
<i>autres ingrédients</i>	+1,00€

Les Pizza peuvent être accompagnés de musclum 1,50€

Menu Enfant 8,00€

1/2 portion plat du jour

ou

Jambon blanc purée maison (composée de plusieurs légumes)

Ou frites fraîches.

ou

Pizza Bambino

Tomate, mozzarella, jambon

Ou

Tomate, mozzarella, œuf

Ou

Tomate, mozzarella, champignons

Glaces

sorbet ou bâtonnet

ou

1 boule de glace au choix :

(vanille, fraise, nutella, caramel, citron)

ou

mousse chocolat ou crème caramel

Formules à l'ardoise

Plat du Jour 10,00€

Entrée + Plat du Jour
Ou 13,50€
Plat du Jour + Dessert

Entrée + Plat du Jour + Dessert 15,50€

Fromages

Assiette de fromage : chèvre ou gorgonzola ou reblochon ou curé nantais 3,50€

Desserts

Mousse au chocolat 4,00€
Panna cotta (nature ou avec un coulis : fruits rouges ou fraise ou caramel ou café ou chocolat) 4,00€
Mousse chocolat blanc et noix de coco 4,00€
Crème caramel au beurre salé 4,00€
Dessert du chef 6,50€

Glaces

Parfums : vanille, fraise, chocolat, menthe, nutella, caramel, cappuccino, citron, pistache, amarena (cerise)

1 boule : 2,50€

2 boules : 3,50€

L'Enfantine : 1 boule chocolat, 1 boule caramel, chantilly 6,00 €

Dame blanche : 2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly 6,00€

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, coulis chocolat, chantilly 6,00€

Caramel liégeois : 2 boules caramel, coulis caramel, chantilly 6,00€

Cappuccino liégeois : 2 boules cappuccino, coulis café, chantilly 6,00€

Amarille : 1 boule vanille, 1 boule amarena (cerise), coulis fruits rouges, chantilly 6,00€

Rozenn : 1 boule pistache, 1 boule amarena (cerise), coulis fruits rouges, chantilly 6,00€

Nostalgie : 1 boule caramel, 1 boule de vanille, coulis caramel, chantilly 6,00€

Fraisella : 1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis fruits rouges, chantilly 6,00€

Colonel : 1 boule de citron, vodka 6,50€

After Eight : 1 boule de menthe, peppermint 6,50€

Apéritifs

Tous nos prix sont nets et exprimés en euros. Notre cuisine est faite maison et élaborée sur place à partir de produits frais. C'est pourquoi l'élaboration de nos plats demande du temps pour vous satisfaire.

<i>Kir vin blanc</i> (cassis, mûre, pêche, châtaigne) 12cl	2,90€
<i>Kir breton</i> (cassis, mûre, pêche, châtaigne) 12cl	3,20€
<i>Kir muscadet</i> (cassis, mûre, pêche, châtaigne) 12 cl	3,40€
<i>Kir Pétillant</i> (cassis, mûre, pêche, châtaigne) 12cl	3,50€
<i>Kir du Bonnet Rouge</i> (kir maison) 12 cl	3,80€
<i>Marsala</i> 5cl	3,20€
<i>Apérol</i> 5cl	3,20€
<i>Cocktail maison alcool</i>	5,60€
<i>Cocktail maison sans alcool</i>	5,00€
<i>Porto : Rozès</i> 5 cl	3,20€
<i>Martini Rouge</i> 5 cl	3,20€
<i>Martini Blanc</i> 5 cl	3,20€
<i>Pastis</i> 3cl	3,20€
<i>J&B baby</i> 2 cl	4,50€
<i>J&B</i> 4 cl	6,00€
<i>Ballantines</i> 4 cl	6,50€
<i>Jack Daniels</i> 4 cl	6,50€
<i>Johnny Walker 12 ans d'âge</i> 4 cl	7,50€

Bières et Cidres

Bières

<i>Heineken (pression)</i> 25 cl	3,00€
<i>Heineken (pression)</i> 50 cl	5,80€
<i>BACA Blonde de Batz</i>	4,60€
<i>BACA Blonde ou Blanche</i>	4,60€
<i>Kronenbourg: tigre bock (brune)</i>	3,20€

Bières sans alcool

<i>Tourtel twist: agrumes</i> 27,5cl	2,90€
<i>Tourtel twist : citron</i> 27,5cl	2,90€

Cidre

<i>La bolée</i>	2,90€
<i>Bouteille de cidre</i>	9,00€

Boissons cool

<i>Nectar ou jus de fruits</i> 25cl (ananas, banane, fraise, mangue, pomme, orange, tomate, litchi, multifruit)	2,60€
<i>Perrier</i> 33cl	3,00€
<i>Schweppes</i> (agrumes, mojito ou indian tonic) 25 cl	3,00€
<i>Orangina</i> 25cl	3,00€
<i>Coca-cola ou coca zéro</i> 33cl	3,00€
<i>Ice Tea</i> 25cl	3,00€
<i>Vittel</i> 25cl	2,60€
<i>Vittel+siróp</i>	3,20€
<i>Siróp à l'eau</i> Siróp : (orgeat, pêche, menthe, fraise, grenadine, pamplemousse rose, glasco citron, banane)	0,60€
<i>Plancoët plate ou fines bulles</i> 50cl	2,90€
<i>Plancoët plate ou fines bulles</i> 1L	4,50€
<i>San Benedetto Gazéifiée (eau italienne)</i> 75 cl	3,50€

Boissons chaudes

<i>Café ou café allongé</i>	1,90€
<i>Café Crème</i>	2,20€
<i>Grand café</i>	2,70€
<i>Grand Café Crème</i>	3,00€
<i>Cappuccino</i>	3,10€
<i>Café Viennois</i>	3,00€
<i>Thé vert ou noir, Tisane</i>	2,60€
<i>Thé caramel olong</i>	4,00€
<i>Chocolat chaud</i>	2,80€
<i>Chocolat viennois</i>	3,50€

Digestifs

<i>Amaretto</i>	5,50€
<i>Peppermint</i>	5,50€
<i>Menthe-Pastille</i>	5,50€
<i>Calvados</i>	5,50€
<i>Limoncello</i>	5,50€
<i>Vodka</i>	5,50€
<i>Rhum ambré</i>	5,50€
<i>Liqueur du Bonnet Rouge</i>	6,00€

Vins

Vins de table (rouge, rosé, blanc)

Le verre	1,80€
Le pichet de 25 cl	3,00€
Le pichet de 50 cl	5,60€

Vins blancs en bouteille :

	le verre	25cl	50 cl	75cl
<i>Les cépages vigne antiques : Sauvignon</i> IGP	2,50€	4,60€	8,80€	13,00€
Vin de Pays d'Oc (vin sec et élégant, sa robe est jaune brillant, arômes agrumes et fleurs se rapprochant des fruits exotiques)				
<i>Les cépages de vigne antiques : Chardonnay</i> IGP	2,50€	4,60€	8,80€	13,00€
Vin de Pays d'Oc (vin sec, souple et fruités, sa robe est jaune pâle)				
<i>Pinot gris : le Colibri</i>	3,40€	6,60€	12,00€	17,00€
(vin sec et moelleux, sa robe est jaune ample et souple, arômes de fruits à chairs blanches et de fleurs, sucrée)				
<i>Gros Plant : Château Aiguillette</i> AOC	2,40€	4,60€	9,00€	13,50€
(vin sec et léger, sa robe est jaune pâle reflets verts, arômes d'agrumes)				
<i>Prosecco Riccadona</i>	5,00€	8,00€	15,00€	20,00€
(vin blanc mousseux italien)				
<i>Muscadet</i>	2,50€	4,30€	8,00€	

Vins rosé en bouteille :

	le verre	25cl	50cl	75cl
<i>Les cépages de vignes antiques: Cinsault</i> IGC	2,50€	4,60€	8,80€	13,00€
Vin de Pays d'Oc (sa robe est rose pâle, arômes de fruits rouges agrumes)				
<i>Côte de Provenances Gilardi : Carte Noire</i> AOP	3,20€	5,80€	11,40€	16,20€
(sa robe est rose orangé, arômes de fruits rouges, souple et vif)				
<i>Villa Cardini : Bardolino Chiaretto</i> vin italien	3,40€	6,20€	12,00€	17,50€
(sa robe est rose corail, arômes de rose, violette, mûres, myrtille)				

Vins rouge en bouteille :

	le verre	25cl	50cl	75cl
<i>Cépages de vignes antiques : Merlot</i> AOC Vin de Pays d'Oc	2,50€	4,60€	8,80€	13,00€
(vin souple et léger, sa robe est rouge foncé, arômes de cassis, pruneau, fruitée)				
<i>Côte Roannais : Gamay</i>	2,80€	5,40€	10,00€	15,00€
(sa robe est rouge soyeux vif, arôme de fruit rouge)				
<i>Bordeaux : Le Puits St Martin</i> AOP	3,00€	5,80€	11,00€	16,00€
(sa robe est rouge violines, arôme de cerise et de baies rouges, fruitée)				
<i>Côte du Rhône : les Celliers du Clocher</i> AOP	3,20€	5,80€	11,20€	17,00€
(vin sec, sa robe rouge noire, arôme de fruits noirs, fruitée et au final épicé)				