



# PIZZAS

## Tradition italienne

### Les Rouges (sauce tomate italienne au basilic frais maison)

**Margarita.....10,50 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, olives, filet d'huile d'olive*

**Regina.....13,50 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc au torchon, olives*

**Marinara.....10,00 €**

*Sauce tomate généreuse, ail, origan, huile d'olive, basilic frais, olives*

**Napolitaine.....14,50 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, filets d'anchois à l'huile, origan, capres, filet d'huile d'olive, olives*

**Quatre saisons.....15,50 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ¼ jambon blanc au torchon, ¼ champignons frais, ¼ chorizo iberico, ¼ cœurs d'artichaut marinés, filet d'huile d'olive, olives*

**Capricciosa.....16,00 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc cuit, champignons frais, cœurs d'artichaut marinés, 1 filet d'anchois à l'huile, olives*

**Parma.....19,00 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates séchées, jambon de pays, burrata, roquette, parmesan, crème de balsamique, olives*

**Sicilienne.....15,50 €**

*Sauce tomate, scarroza fumée, aubergines, cœurs d'artichauts marinés, tomates cerises fraîches après cuisson, basilic frais, filet d'huile d'olive*

**Ortolana.....15,00 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes grillées, poivrons, tomates cerises après cuisson, basilic frais, filet d'huile d'olive, olives*

**Calzone.....16,00 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc au torchon, confit d'ignon, crème d'isigny, jaune d'œuf, olives*

### Les blanches

**Quattro formaggi.....17,00 €**

*Filet d'huile d'olive, mozzarella fior di latte, taleggio, scamorza fumée, gorgonzola, olives*

**Gorgonzola.....16,50 €**

*Crème fraîche, mozzarella fior di latte, tomates cerises fraîches, gorgonzola, noix après cuisson, filet d'huile d'olive, olives*

**Paesana.....18,00 €**

*Huile d'olive, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, aubergines, tomates séchées après cuisson, burrata en morceaux, basilic frais, olives*





# PIZZAS

## Côté françaises

### Bases tomates (sauce tomate italienne au basilic frais maison)

**Basquaise..... 15,50 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet mariné, oignons rouges, poivrons, brebis, sauce basque, olives*

**La canard..... 16,50 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gésiers de canard, confit d'oignons, magrets fumés, persillade, olives*

**Crousty poulet..... 17,50 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, poivrons, cheddar, crème d'isigny, oignons frits, poulet corn-flakes, roquette, olives*

**6 fromages..... 18,00 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, morbier, bleu d'auvergne, cabécou du périgord, Saint-Marcellin, cheddar, olives*

**La carne..... 18,50 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet mariné, lard du boucher, chorizo iberico, oignons rouges, brebis, crème d'isigny, olives*

**Texane..... 17,00 €**

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, haché de bœuf du boucher, oignons rouges, cheddar, crème d'isigny, oignons frits, sauce barbecue, olives.*

### Bases crèmes

**L'ibérique..... 16,50 €**

*Crème de chorizo, mozzarella fior di latte, chorizo iberico, oignons rouges, poivrons, olives*

**Chèvre miel..... 16,00 €**

*Crème, mozzarella fior di latte, cabécou du Périgord, confit d'oignons, olives*

**Brie de Meaux..... 19,00 €**

*Crème d'isigny, sauce truffe d'été, pdt grenailles, oignons rouges, brie de Meaux A.O.P, lard du boucher, roquette, olives*

**Bleue d'Auvergne..... 16,00 €**

*Crème, mozzarella fior di latte, bleu d'Auvergne, lard du boucher, confit d'oignon, persillade, olives*

**Morbier..... 16,00 €**

*Crème, mozzarella fior di latte, morbier, lard du boucher, confit d'oignon, jambon blanc au torchon, olives*

**Montagnarde..... 18,50 €**

*Crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre grenailles, morbier, lard du boucher, oignons rouges, olives*

**Truffée..... 18,50 €**

*Crème d'isigny, sauce truffe d'été, mozzarella fior di latte, champignons frais, parmesan, huile aromatisée à la truffe, olives*

**Paysanne..... 17,00 €**

*Crème, mozzarella fior di latte, champignons frais, poulet, lard du boucher, oignons rouges, persillade, olives*

**Saumon..... 19,00 €**

*Crème, mozzarella fior di latte, saumon gravelax maison, tomates séchées, zeste de citron, roquette, quartier de citron, olives*





# PIZZAS

## Pizzas Premium

### Ail des ours.....20,00 €

*Base purée d'ail des ours, mozzarella fior di latte, tomates séchées, brebis, champignons frais, coppa italienne I.G.P, tomates cerises fraîches, parmesan, olives*

### Genovese.....20,00 €

*Base pesto genovese et crème d'isigny, mozzarella fior di latte, tomates séchées, burrata, jambon blanc au torchon, roquette, parmesan, crème de balsamique, olives*

### Orientale.....20,50 €

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, haché d'agneau du boucher, tomates séchées, courgettes grillées, poivrons, épices orientales, crème d'isigny, persillade, roquette, olives*

### Padron.....20,50 €

*Crème de chorizo, mozzarella fior di latte,chorizo ibérico, oignons rouges, haché d'agneau du boucher, lard paysan, brebis, poivrons padron, olives*

### Cagouille.....21,00 €

*Base purée d'ail et crème d'isigny, mozzarella fior di latte, champignons frais, chair d'escargots, jambon de pays, roquette, pignons de pin, olives*

### Forestière.....21,50 €

*Base sauce aux cèpes, mozzarella fior di latte,champignons frais, pommes de terre grenailles, morbier, poulet, persillade, éclats de morilles, olives*

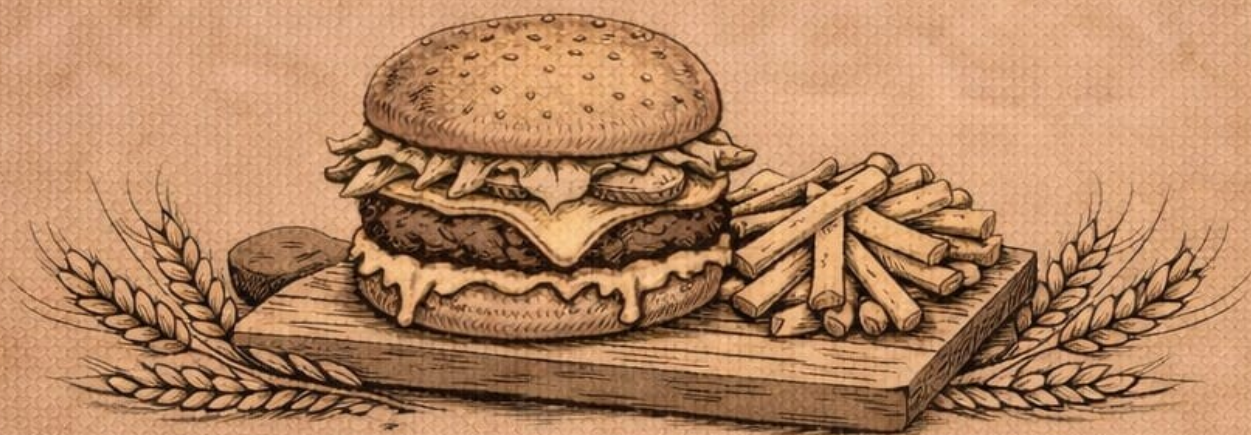
### Sud ouest.....22,00 €

*Base sauce aux cèpes, mozzarella fior di latte, châtaignes, pommes de terre grenailles, bloc de foie gras de canard, magret de canard fumé, persillade, gelée de piment d'espelette, olives*

### Normande.....20,00 €

*Base crème de champignons et noix déglacée au calvados, mozzarella fior di latte, champignons frais, poulet, fines tranches de pommes, 1/2 camembert posé au centre, persillade, olives*





# BURGERS

## Le savoyard.....19,00 €

*Sauce poivre, haché de bœuf du boucher, morbier, oignons rouges, galette de pomme de terre, lard, jambon de pays, cornichons, salade*

## Le flamenco.....18,50 €

*Haché de bœuf du boucher, aioli maison, chorizo iberico, oignons rouges, cheddar mûré, lard paysan, poivrons, salade*

## Le jardinier.....18,00 €

*Haché de bœuf du boucher, sauce tomate au basilic, tomate fraîche, courgettes grillées, poivrons, champignons, oignons rouges, sauce teriyaki, cheddar fumé, salade*

## Le canard gourmet.....21,00 €

*Haché de bœuf du boucher, sauce aux cèpes maison, bloc de foie gras de canard, confit d'oignons, magret de canard fumé, lard paysan, tomates fraîches, salade.*

## Le cheese burger.....16,00 €

*Ketchup, yellow mustard, haché de bœuf du boucher, cheddar mûré, tomate fraîche, oignons rouges, cornichons, salade.*

## L'Auvergnat.....18,00 €

*Haché de bœuf du boucher, sauce au bleu maison, brisures de bleu, lard paysan, confit d'oignons, oignons rouges, tomate fraîche*

## Le caliente.....19,00 €

*Sauce chipotle, oignons frits, piments jalapeños, cheddar mûré, lard grillé, poulet corn-flakes, oignons rouges, poivrons, salade*

## Le burger surprise.....17,50 €

*Mayonnaise, haché de bœuf du boucher fourré au cheddar, tomate fraîche, oignons rouges, salade, cheddar mûré « sur le pain »*

## Le Porco.....19,00 €

*Sauce tomate, oignons rouges, sauce basque, haché de bœuf du boucher, brebis, lard paysan, chorizo, salade*

## Le biquette.....18,00 €

*Sauce chèvre maison, haché de bœuf, cabécou du périgord, oignons confits, tomates séchées*

## Le Délice Veggie.....18,00 €

*Crème d'isigny, oignons rouges, poivrons, champignons, morbier, galette de pomme de terre, œuf au plat « moulé », épices à burger, bacon végétal, tomate fraîche, salade*

## Le poivré.....18,50 €

*Sauce au 2 poivres maison, oignons frits, tomate fraîche, haché de bœuf du boucher, cheddar mûré, lard paysan*

Remplacement possibles : Poulet corn flakes / haché végétal / pané végétal / bacon végétal / galette de PDT (gratuit) - Pain sans gluten + 1,00 €  
Suppléments : Steak haché +4,50 € - Galette de PDT +2,00 € - Lard/bacon végétal : +2,00 € - Haché végétal +4,50 €



## Salades



### **SALADE POULET CÉSAR.....18,50 €**

*Salade, tomates cerises, oignons rouges, œuf dur, vinaigrette, croûtons à l'ail, oignons frits, sauce césar, poulet corn-flakes, copeaux de parmesan, crème de balsamique*

### **SALADE DE CHÈVRE CHAUD.....17,50 €**

*Salade, tomates cerises fraîches, tomates séchées, courgettes grillées, oignons frits, pignons de pin, toasts au cabécou du Périgord, miel, crème de balsamique*

### **SALADE ITALIENNE.....18,50 €**

*Salade, tomates cerises fraîches, tomates séchées, vinaigrette, croûtons, burrata, jambon de pays, pesto, copeaux de parmesan, crème de balsamique*

### **SALADE TERROIR.....18,50 €**

*Salade, tomates cerises fraîches, vinaigrette, œuf dur, gésiers de canard, PDT grenailles, lard paysan, croûtons à l'ail, oignons frits, magrets de canard fumés, persillade, copeaux de brebis, crème de balsamique*

### **SALADE CLASSIQUE.....10,00 €**

*Salade, tomates cerises, oignons rouges, copeaux de parmesan, vinaigrette*

*-Vinaigrette maison-*

## Pâtes fraîches

### **TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA BOLOGNAISE.....15,00 €**

*servies avec sauce bolognaise de tradition italienne maison (mijotée 4h), copeaux de parmesan et basilic frais*

### **TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CARBONARA.....14,50 €**

*Servies avec sauce carbonara à la française maison (crème d'isigny, oignons, lardons paysans, poivre concassé), jaune d'œuf, copeaux de parmesan*

### **TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX CHAMPIGNON.....15,90 €**

*Servies avec sauce cèpes maison, champignons de paris à la persillade, copeaux de parmesan*







## FORMULES ET MENUS

**MENU ENFANT – SUR PLACE OU À EMPORTER - (JUSQU'À 10 ANS MAXIMUM) .....10,00 €**

*Capri sun ou sirop à l'eau*

+

*Poulet corn-flakes + frites ou burger pitchoun + frites ou pizza pitchoun ou steak haché + frites*

+

*Glace Smarties Pop Up ou gourde de compote ou glace 1 boule ou mini pana cotta ou mini crème brûlée*

***Le midi en semaine uniquement (hors jours fériés)***

**FORMULE MENU DU JOUR.....18,00 €**

*Plat du jour*

+

*Dessert au choix parmi : panna cotta maison (coulis de fruits rouges ou sauce caramel beurre salé ou sauce chocolat ou crème de marron) ou glace 2 boules ou petit café gourmand*

### **PLAT DU JOUR SEUL**

*Sur place.....15,00 €*

*A emporter.....12,50 €*

**MENU PIZZA ÉQUILIBRE.....20,00 €**

*½ pizza au choix (hors premium, calzone, et pizzas à la burrata)*

+

*½ salade au choix (César ou chèvre chaud ou classique)*

+

*Dessert au choix parmi : panna cotta maison (coulis de fruits rouges ou sauce caramel beurre salé ou sauce chocolat ou crème de marron) ou glace 2 boules ou petit café gourmand*

***Midi et soir (tous les jours)***

### **BOX PÂTES FRAÎCHES À EMPORTER**

*Bolognaise.....11,90 €*

*Carbonara.....11,50 €*

*Sauce cèpes/champignons persillés.....12,90 €*





# GRILLADES & VIANDES



**ONGLET DE BŒUF MAISON FABRES (ENVIRON 300G) ..... 23,00 €**

*Servi avec frites fraîches et salade*

**STEAK HACHÉ MAISON FABRES ..... 14,50 €**

*Servi avec frites et salade (supplément œuf à cheval : +2,00€)*

**CÔTES D'AGNEAU ..... 26,00 €**

*Servies avec persillade, frites fraîches, salade et aioli maison*

**MAGRET DE CANARD ENTIER ..... 28,00 €**

*Servi avec frites fraîches et salade*

**SEICHE GÉANTE ..... 26,00 €**

*Servies avec persillade, frites fraîches, salade et aioli maison*

**SOURIS D'AGNEAU ET SON JUS AU THYM ..... 26,00 €**

*Servie avec purée maison où frites fraîches et salade*

**Supplément sauces maison ..... +2,00 €**

*Au choix : cèpes, bleu, poivre, aioli, chèvre, cheddar, mayonnaise maison*

## TARTARES

**TARTARE CLASSIQUE ..... 16,50 €**

*Cornichons, oignons rouges, oignons frits servi avec frites et salade*

**TARTARE CAPRICES ..... 20,00 €**

*Cornichons, oignons rouges, tomates séchées, câpres, pesto genovese, parmesan*

**Supplément sauces maison ..... +2,00 €**

*Au choix : cèpes, bleu, poivre, aioli, chèvre, cheddar, mayonnaise maison*







# TAPAS



**Beignets de morue et leur aïoli maison..... 10,50 €**

**Planche de jambon Duroc de bataillé et sa foccacia..... 28,00 €**

**Planche de saucisson..... 15,00 €**

*Accompagnée de ses bouchons et olives*

**Camembert rôti nature..... 17,50 €**

*Accompagné de toasts, frites maison et salade*

**Camembert rôti miel/romarin, pulpe d'ail et lard..... 19,90 €**

*Accompagné de toasts, frites maison et salade*

**Camembert rôti à la sauce basque..... 18,50 €**

*Accompagné de toasts, frites maison et salade*

**Planche de Saumon gravlax maison..... 25,00 €**

*Accompagnée de crème d'isigny citronnée et sa foccacia*

**Frites gourmandes..... 5,50 €**

*Servies avec oignons frits et sauce au choix parmi : cheddar, bleu, chèvre, poivre, cèpes, aïoli*

**Frites fraîches..... 3,00 €**

**Bol de salade..... 3,00 €**

*Salade, tomates cerises, oignons frits et vinaigrette maison*







## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES.....8,50 €

*3 morceaux de fromages selon arrivage*

PANNA COTTA MAISON.....5,50 €

*Coulis fruits rouges ou caramel beurre salé ou chocolat ou crème de marron*

PROFITEROLES.....9,00 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA BOULE  
DE GLACE VANILLE.....9,00 €

CRÈME BRÛLÉE.....6,00 €

CAFÉ GOURMAND.....8,50 €

TIRAMISU MAISON.....7,50 €

### *Coupes glacées*

COUPE COCO-CHOCOLAT.....9,00 €

*3 boules coco, sauce chocolat, crème fouettée*

COUPE ARDÉCHOISE.....9,00 €

*2 boules marron, 1 boule vanille Madagascar artisanale, sauce chocolat, crème de marron, crème fouettée*

DAME BLANCHE.....8,00 €

*Trois boules vanille madagascar artisanale, sauce chocolat, crème fouettée*

LIÉGEOIS.....8,00 €

*Café ou chocolat ou caramel*

COUPES GLACÉES DIGESTIVES.....10,00 €

*Coupe menthe fraîcheur*

*3 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe (Cabanel ou Mentheuse selon arrivage), crème fouettée*

*Coupe Colonel*

*3 boules sorbet citron vert, vodka*

*Coupe Capitaine*

*3 boules passion, rhum Bacardi*

GLACE 1 BOULE.....3,80 €

GLACE 2 BOULES.....4,80 €

GLACE 3 BOULES.....5,80 €

*Parfums glaces et sorbets : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, menthe-chocolat, marron, fraise, citron vert, passion, coco, cassis, rhum-raisin*

## DIGESTIFS

ARMAGNAC, COGNAC, CALVADOS 5 CL.....9,00 €

LIQUEUR MENTHE CABANEL,EGIAZKI POMME OU MENTHE 6 CL, LIMONCELLO 6 CL.....5,00 €



# Carte des vins

## Bouteilles (à emporter - 2 €)

### Rouges

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| LES NOUVEAUX OCCITANS.....      | 15,40 € |
| SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL..... | 18,90 € |
| PIC SAINT-LOUP.....             | 20,90 € |
| POMPADOUR.....                  | 21,90 € |
| LA SAUVAGEONNE.....             | 32,00 € |

### Blancs

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| LES NOUVEAUX OCCITANS.....                    | 15,40 € |
| PICARDON (DEMI SEC).....                      | 16,90 € |
| DEMOISELLES (MOELLEUX).....                   | 18,50 € |
| VIGNÉ LOURAC - CHARDONNAY PRESTIGE (SEC)..... | 20,90 € |

### Rosés

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| LES NOUVEAUX OCCITANS ROSÉ..... | 15,40 € |
| CARA « CORBIÈRES ».....         | 19,90 € |
| GRIS BLANC.....                 | 19,70 € |



## Verres

|            |        |
|------------|--------|
| ROUGE..... | 5,00 € |
| BLANC..... | 5,00 € |
| ROSÉ.....  | 5,00 € |

## Pichets

|               |        |
|---------------|--------|
| ¼ DE VIN..... | 5,50 € |
| ½ DE VIN..... | 7,50 € |

