

LES CLASSIQUES

ANCHOIS Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, anchois <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, anchovies</i>	10,50 €	11,50 €
BAMBINO (forme de lapin, taille réduite) Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, jambon blanc <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, cooked ham</i>	9,50 €	10,50 €
CALZONE (chausson) Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, jambon blanc, jaune d'œuf, crème fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, white ham, egg yolk, crème fraîche</i>	12,00 €	14,00 €
CALZONE CREMOSA (chausson) Crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon blanc, dés de roquefort AOP <i>Crème fraîche, mozzarella fior di latte, white ham, roquefort dice AOP</i>	12,00 €	14,00 €
CAMPAGNARDE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, allumettes de lardons fumés. Après cuisson : filet de crème fraîche et persillade <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, smoked bacon strips. After cooking: dizzle of crème fraîche and parsley</i>	11,50 €	12,50 €
FERMIÈRE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, jaune d'œuf, jambon blanc. Après cuisson : filet de crème fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, egg yolk, white ham. After cooking: dizzle of crème fraîche</i>	11,50 €	12,50 €
JAMBON Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, jambon blanc <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, cooked ham</i>	11,00 €	12,00 €
REINE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, champignons de Paris frais, jambon blanc <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, fresh Paris mushrooms, cooked ham</i>	11,50 €	12,50 €
ROYALE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, jaune d'œuf, champignons de Paris frais, jambon blanc, coeurs d'artichauts, trio de polvons confits, olives taggiasche, origan <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, egg yolk, fresh Paris mushrooms, cooked ham, artichoke hearts, trio of candied peppers, Taggiasche olives, oregano</i>	13,00 €	15,00 €
TROPICALE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, jambon blanc, dés d'ananas. Après cuisson : filet de crème fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, white ham, diced pineapple. After cooking: dizzle of crème fraîche</i>	11,50 €	12,50 €
VÉGÉTARIENNE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, champignons de Paris frais, tomates semi confites, coeurs d'artichauts, trio de polvons confits, olives taggiasche, persillade <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, fresh Paris mushrooms, semi-confit tomatoes, artichoke hearts, trio of confit peppers, Taggiasche olives, parsley</i>	11,50 €	12,50 €
MIX Panaché de vos 2 recettes sur la même pizza (uniquement avec la même base) <i>Mix of your 2 recipes on the same pizza (only with the same base)</i>	13,50 €	15,50 €

LES TOTAL CHEESE

MARGARITA Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella</i>	9,00 €	10,00 €
CHÈVRE MIEL Crème fraîche, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel <i>Crème fraîche, fior di latte mozzarella, goat cheese, honey</i>	11,50 €	13,00 €
4 FROMAGES Crème fraîche, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano AOP, Roquefort AOP, et fromage de chèvre <i>Crème fraîche, milk flower mozzarella, AOP Reggiano Parmesan, AOP roquefort, goat cheese</i>	12,00 €	14,00 €
7 FROMAGES Crème fraîche, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano AOP, roquefort AOP, fromage de chèvre, brie, reblochon AOP, cheddar <i>Crème fraîche, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano AOP, roquefort AOP, goat cheese, brie, reblochon AOP, cheddar</i>	13,50 €	15,50 €

 Végétarienne
 Halal
Disponible dans nos cabanes free service

LES CANNIBALES

BURGER Sauce burger, mozzarella fior di latte, boeuf haché, cheddar, oignons confits <i>Burger sauce, fior di latte mozzarella, ground beef, cheddar, candied onions</i>	13,50 €	15,50 €
BIG KARNIVORE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, boeuf haché, blancs de poulet grillés, merguez de boeuf, cheddar, sauce BBQ <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, ground beef, grilled chicken breast, beef merguez, cheddar, BBQ sauce</i>	14,50 €	16,50 €
KARNIVORE Boeuf ou Poulet Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, spianato piccante, boeuf haché ou blancs de poulet grillés, allumettes de lardons fumés, cheddar, sauce BBQ <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, spicy spianato, ground beef or grilled chicken breast, smoked bacon strips, cheddar, BBQ sauce</i>	13,50 €	15,50 €
POULET Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, blancs de poulet grillés, trio de polvons et oignons confits <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, grilled chicken breast, trio of peppers and candied onions</i>	13,00 €	15,00 €
TEXANE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, boeuf haché, jaune d'œuf, oignons confits. Après cuisson : filet de crème fraîche et persillade <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, ground beef, egg yolk, candied onions. After cooking: dizzle of crème fraîche and parsley</i>	13,50 €	15,50 €
KEBAB Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, kebab (blanc de poulet halal ou épices kebab), trio de polvons et oignons confits. Après cuisson : sauce blanche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, kebab (halal chicken breast with kebab spices), trio of peppers and candied onions. After cooking: white sauce</i>	13,00 €	15,00 €

LES TERROIRS

CYPRIOTE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, gésiers de canard, magret de canard IGP, persillade <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, duck gizzards, IGP duck breast, parsley</i>	14,50 €	16,50 €
FOIE GRAS Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, gésiers de canard, magret de canard IGP, bûche de foie gras de canard, persillade <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, duck gizzards, IGP duck breast, block of duck foie gras, parsley</i>	15,50 €	17,50 €
LANDAISE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, pommes de terre, gésiers de canard, persillade. Après cuisson : filet de crème fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, potatoes, duck gizzards, parsley. After cooking: dizzle of crème fraîche</i>	13,00 €	15,00 €
PÉRIGOURDINE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, pommes de terre, magret de canard IGP, persillade. Après cuisson : filet de crème fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, potatoes, IGP duck breast, parsley. After cooking: dizzle of crème fraîche</i>	13,00 €	15,00 €

LES MARINES

OCÉANE Crème fraîche, mozzarella fior di latte, noix de st Jacques, moules et crevettes persillées, oignons confits et pesto <i>Crème fraîche, fior di latte mozzarella, scallops, mussels and parsleyed shrimp, candied onions and pesto</i>	15,50 €	17,50 €
SAUMON Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, saumon fumé. Après cuisson : filet de crème fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, smoked salmon. After cooking: dizzle of crème fraîche</i>	12,50 €	14,50 €
THON Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, émietté de thon. Après cuisson : filet de crème fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, crumbled tuna. After cooking: dizzle of crème fraîche</i>	12,50 €	14,50 €



SUPPLÉMENT BURRATA ENTIÈRE	5,00 €
SUPPLÉMENT CRUSTACÉS	3,50 €
SUPPLÉMENT CRUSTACEONS LIVE	3,00 €
SUPPLÉMENT FOIE GRAS	3,00 €
SUPPLÉMENT VIANDE, POISSON, FROMAGE	2,00 €
SUPPLÉMENT MIEL, FISH CHEESE	0,50 €
OLIVES TAGGIASCHE	0,50 €
AUTRE SUPPLÉMENT	1,00 €
ou voir supplément	

LES ÉPICÉES

SPIANATA PICCANTE Sauce tomates maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, spianato piccante, trio de polvons et oignons confits, olives taggiasche <i>Homemade tomato sauce with basil, fior di latte mozzarella, spicy spianato, trio of candied peppers and onions, taggiasche olives</i>	13,00 €	15,00 €
CURRY Crème fraîche, mozzarella fior di latte, blancs de poulet grillés au curry, oignons confits <i>Crème fraîche, fior di latte mozzarella, grilled chicken breast with curry, candied onions</i>	13,00 €	15,00 €
DÉLICIEUSE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, champignons de Paris frais, spianato piccante, trio de polvons confits, olives taggiasche. Après cuisson : filet de crème fraîche, persillade fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, fresh mushrooms, spicy spianato, trio of candied peppers, taggiasche olives. After cooking: a dizzle of crème fraîche, fresh parsley</i>	13,50 €	15,50 €
ORIENTALE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, merguez boeuf halal, trio de polvons et oignons confits <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, halal beef merguez, trio of peppers and candied onions</i>	12,50 €	14,00 €
PASTOR Crème fraîche, mozzarella fior di latte, spianato piccante, fromage de chèvre <i>Crème fraîche, fior di latte mozzarella, spicy spianato, goat cheese</i>	12,50 €	14,00 €

LES MONTAGNARDES

RUSTIQUE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, pommes de terre, dés de roquefort AOP, jambon blanc. Après cuisson : filet de crème fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, potatoes, diced Roquefort AOP. After cooking: dizzle of crème fraîche</i>	12,50 €	14,00 €
SAVOYARDE Sauce tomate maison cuisinée au basilic, mozzarella fior di latte, pommes de terre, allumettes de lardons fumés, reblochon AOP. Après cuisson : filet de crème fraîche <i>Homemade tomato sauce cooked with basil, fior di latte mozzarella, potatoes, smoked bacon strips, AOP Reblochon cheese. After cooking: dizzle of crème fraîche</i>	13,00 €	15,00 €
TARTIFLETTE Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes de terre, allumettes de lardons fumés, reblochon AOP, oignons confits. Après cuisson : filet de crème fraîche <i>Crème fraîche, fior di latte mozzarella, potatoes, smoked bacon strips, Reblochon AOP, candied onions. After cooking: dizzle of crème fraîche</i>	13,00 €	15,00 €

LES DESSERTS

DESSERT Crème fraîche, poires, cassonade, coulis de chocolat noir, éclats de noisettes et amandes caramélisées <i>Crème fraîche, pears, brown sugar, dark chocolate coulis, hazelnut pieces and caramelized almonds</i>	14,00 €	
NUTELLA Nutella, éclats de noisettes et amandes caramélisées <i>Nutella, hazelnut pieces and caramelized almonds</i>	9,00 €	10,00 €

NOS BOISSONS

VINS BERGERAC Rouge ou Rosé, LAMBRUSCO Rouge ou Rosé	10,00 €
BIÈRES Desperados, Leffe, Superbock, Bud	3,00 €
CANNETTES Coca-Cola, Coca Cherry, Ice Tea Pêche/Framboise, Orangina, Perrier, Cacolat, Redbull, Monster	2,00 €
BOUTEILLES Coca-Cola, Coca Cherry, Ice Tea Pêche, Orangina, Cristaline, Volvic Fraîche	3,00 €

