

# PIZZAS AU FEU DE BOIS

prix net ttc - service compris - boissons non comprises

**PIZZA MARGHERITA 14 €** Véritable pizza Napolitaine (s.t.g).  
sauce tomate, mozzarella di bufala, feuilles de basilic fraîches, huile d'olive vierge extra et fleur de sel.

**PIZZA NIÇOISE 14 €**  
sauce tomate, mozzarella di bufala, anchois, feuilles de basilic, petites olives niçoises et caprons.

**PIZZA PARMA 15 €**  
sauce tomate, mozzarella, chiffonade de jambon cru, feuilles de roquette et copeaux de parmesan.  
supplément pesto maison : 1 €

**PIZZA RÉGINA 14 €**  
sauce tomate ou crème fraîche, mozzarella, jambon supérieur, champignons de paris et olives niçoises.  
supplément gorgonzola : 1 €

**PIZZA CALZONE 15 €**  
Idem "Régina" + jaune d'œuf dans un chausson de pâte, cuisson à l'étouffé.

**PIZZA 4 FROMAGES 15 €**  
sauce tomate ou crème fraîche, fromage de chèvre, bleu d'auvergne, gorgonzola et fromage taleggio (aop Italien).

**PIZZA CARBONARA 15 €**  
crème fraîche, mozzarella, tranches de pancetta, œuf, champignons de paris, oignons rouges et ciboulette.

**PIZZA CHORIZO 15 €**  
sauce aux poivrons et tomates, mozzarella, chorizo ibérique (chistorra), émincés de poivrons et oignons rouges.

**PIZZA BŒUF\* 16 €**  
sauce tomate, bœuf haché (vbf) persillé, mozzarella, œuf, parmesan, oignons rouges et ciboulette ciselée.

**PIZZA GRECQUE 15 €**  
sauce tomate, caviar d'aubergines maison, fromage au lait de brebis, feuilles de basilic, huile d'olive vierge extra.

**PIZZA SAUMON-CHÈVRE 15 €**  
crème fraîche, fromage de chèvre, tranches de saumon fumé et cuit au feu de bois, ciboulette ciselée.

supplément : 1 €

\* \* \* contient des ingrédients conservés en froid négatif

**PIZZA LIBANAISE 15 €**  
crème fraîche, filets de poulet marinés au jus de citron, cumin et gingembre, tomates, oignons et coriandre fraîche.

**PIZZA FRUITS DE MER\* 20 €**  
crème fraîche, mozzarella, moules, calmars, crevettes, pétoncles et belles gambas persillées, fleur de sel et poivre du moulin.

**PIZZA CAMEMBERT 15 €**  
crème fraîche, 1/2 camembert coulant rôti au four à bois, feuilles de roquette, échalotes et ciboulette ciselée.

**PIZZA MAGRET 16 €**  
crème fraîche, filets de magret rôtis au four à bois, médaillon de bloc de foie gras, mozzarella, feuilles de roquette, copeaux de parmesan, poivre du moulin.

**PIZZA CHÈVRE & MIEL 14 €**  
crème fraîche, fromage au lait de chèvre, mozzarella, miel de fleurs de Sauvagnas 47, cerneaux de noix et romarin.

**PIZZA BASQUE 15 €**  
sauce basque maison, tranches de fromage de brebis, chiffonade de jambon cru et confiture de griottes.

**PIZZA FIGUES 15 €**  
crème fraîche, mozzarella, chiffonade de jambon cru et gorgonzola crémeux, (figues fraîches selon saison) et ciboulette ciselée.

Origines : mozzarella : (france) - mozzarella di bufala : (italie)

## PAR DESSUS LE MARCHÉ

**PLANCHE DE GAMBAS 19 €**  
cuite au feu de bois avec persillade, accompagnée d'une pomme de terre, crème fraîche et ciboulette ciselée.

**CARPACCIO DE BŒUF\* 15 €**  
carpaccio de bœuf, citron, huile d'olive et copeaux de parmesan, accompagné d'une pomme de terre, crème fraîche et ciboulette ciselée.

**PÂTES À LA CARBONARA 15 €**  
spaghettis aux œufs, tranches de pancetta rôties au four à bois et copeaux de parmesan. (la véritable carbo) !

## SUGGESTION DE LA SEMAINE

**SALADE DE LA SEMAINE**  
chaque semaine, nos chefs pizzaiolos s'évertuent à vous proposer une superbe salade de saison. (voir tableau).

**PIZZA DE LA SEMAINE**  
chaque semaine, nos chefs pizzaiolos s'évertuent à vous proposer une superbe pizza de saison. (voir tableau).

**MENU ENFANT -10 ans 8 €**  
• pizza tomate jambon mozzarella  
• jus de fruit / soda / eau  
• boule de glace chocolat ou vanille