

PIZZE NAPOLETANE

Nos pizzas sont faites à la main, minute devant vous. Tous nos ingrédients sont importés d'Italie. Nous utilisons la crème de la crème de la tomate, la San Marzano DOP, pour préparer notre sauce tomate. Nous utilisons une farine italienne de qualité supérieure, et afin de vous proposer la meilleure pâte à pizza napolitaine, la plus fine et digeste, nous la laissons mûrir tranquillement 24h à température ambiante.

DECLINAISON BASE CRÈME POSSIBLE SUR TOUTES NOS PIZZAS !

Margherita

Moza fior di latte, pomodoro San Marzano, parmegiano, basilic frais, huile d'olive vierge extra

12 €

Regina

Moza fior di latte, pomodoro San Marzano, jambon italien aux herbes, champignons de Paris, olives bio

14 €

Bianca Capretta

Moza fior di latte, crème, chèvre, jambon italien aux herbes, figues, olives noires bio, miel, romarin

15 €

Verde

Pomodoro San Marzano, champignons, courgettes grillées, cœurs d'artichauts, roquette, tomates cerises, parmigiano, pesto de basilic

15 €

4 formaggi

Moza di bufala, gorgonzola, parmigiano, pecorino, pomodoro san marzano, poivre blanc

15 €

Burrata

Moza fior di latte, pomodoro San Marzano, coeur de burrata, coppa di parma, roquette, pignons de pin, tomates cerises

17 €

Diavola

Moza fior di latte, pomodoro San Marzano, spinata calabrese, n'duja picante, oignons rouge, basilic, moza di buffala

16 €

Parma

Moza fior di latte, pomodoro San Marzano, prosciutto de Parma DOP, roquette, parmegiano, crème de vinaigre balsamique

17 €

Tartufo

Moza fior di latte, crème de truffe, truffes blanches d'été, champignons de Paris

19 €

Pizzette

Jambon, fromage

7 €

Supplément 2 € / 3 €

Supplément truffe/burrata 5 €

DESSERT MAISON

Tiramisu café 8 €

APÉRITIFS

Sangria :

Verre - - - - 4 € 1/2 litre - - - - 10 € 1 litre - - - - 19,5 €

Pastis 51, Ricard 2cl - 3 €

Martini (blanc/rouge), Lillet (blanc/rosé), Campari, Suze, Porto Rouge 6cl - 5 €

Hard Seltzer Two Palms Made In France 33cl - - - - - - - - - - 6 €
Eau pétillante alcoolisée et aromatisée au citron citron vert, mandarine grenade ou pêche

Kir Vin Blanc 15cl - 5 €
Mûre, cassis, pêche, framboise

Kir Royal 15cl - 8,5 €

Coupe de Prosecco Riondo DOC 12cl - - - - - - - - - - - - - - - 6,5 €

Coupe de Champagne MARIE HANCE AOC 12cl - - - - - - - - - - 9 €

Vin en carafe : 12cl 50cl 1l
Sélection de la semaine - - - - - - - - - - 3 € - - - - 9 € - - - - 13 €


⇒ DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION DE VIN AU VERRE DU MOMENT ⇐

GIN TO'

Bombay 5cl - 7 €
Angleterre - citron jaune, tonic

Bombay Sapphire 5cl - 9 €
Angleterre - basilic, tonic Fever Tree

Hendrick's 5cl - 10 €
Ecosse - concombre, tonic Fever Tree

 Brick Gin 5cl - 10 €
Allemagne - romarin, tonic Fever Tree

Diplôme Dry Gin 5cl - 10 €
France - écorce orange, tonic Fever Tree

Oxley 5cl - 11 €
Angleterre - écorce citron vert anis étoilée, tonic Fever Tree

Brockmans 5cl - 12 €
Angleterre - fruits rouge, tonic Fever Tree

BEST COCKTAILS IN TOWN

AVEC MINIMUM 15% D'ALCOOL

Mojito - 8 €
Rhum Havana Club 3 años, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier, Angustura

Mojito fraise / passion / framboise - - - - - - - - - - - - - - - 9 €
Menthe fraîche, purée de fraises, de framboise, ou de passion, rhum Havana Club 3 años, citron vert, cassonade, Perrier

Mojito Royal - 12 €
Rhum Havana Club 3 años, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Champagne, Angustura

Caïpirinha - 8 €
Cachaça, citron vert, cassonade « glacée »

Caïpirinha fraise / passion / framboise - - - - - - - - - - - - - - 9 €
Cachaça, purée de fraises, de framboises, ou de passion, citron vert, cassonade « glacée »

Margarita Givrée - 8 €
Tequila José Cuervo, triple sec, citron vert

Spritz - 8 €
Prosecco Riondo DOC, Aperol, Perrier

Spritz Surf House - 8 €
Lillet Rosé, Prosecco Riondo DOC, Schweppes agrum'

Surf House - 8 €
Gin Bombay, concombre, basilic, jus de pomme, citron jaune

Piña Colada - 10 €
Rhum Havana Club 3 años, crème de coco, jus d'ananas

Moscow Mule - 8 €
Vodka infusée à la cardamome et au poivre de timut, citron vert, ginger beer

Paloma - 8 €
Tequila José Cuervo, jus de pamplemousse, citron vert

Negroni - 10 €
Vermouth rouge, Campari, Gin

Old fashioned - 10 €
Bourbon, cassonade, Angostura, cannelle, zestes d'orange

Expresso Martini - 10 €
Vodka, café, Kahlúa, liqueur de noisettes

Création - 10 €

Ti Punch - 6 €
Rhum agricole de Guadeloupe, citron vert, cassonade

 = BOISSON BIOLOGIQUE

LES VINS ROUGES

SUD-OUEST 75 CL

Alain Brumont-Torus - - - - - 24 €
AOC Madiran - 2015

BORDEAUX 12 CL 75 CL

Château Trébiac - - - - - 4,5 € 24 €
AOC Graves - 2017

 Château Guibeau - - - - - 5,5 € 26 €
AOC Puisseguin St Emilion - 2016

Château Oscar de Brillette - - - - - 33 €
AOC Moulis - 2016-

Château La Louviere - - - - - 59 €
AOC Pessac Leognan - Grand Cru Classé - 2011

LES VINS ROSÉS

SUD-OUEST 12 CL 75 CL

Tariquet Rosé de Pressée- - - - - 4 € 19 €
IGP Côtes de Gascogne - 2019

CÔTES-DE-PROVENCE 12 CL 75 CL

R de Roubine - - - - - 4,5 € 24 €
IGP Méditerranée - 2019

Premières de Figuière - - - - - 35 €
AOC Côtes-de-Provence - 2019

VIN EN CARAFE

Sélection de la semaine rouge, blanc ou rosé

12 CL 50 CL 75 CL
3 € 9 € 13 €

➤ SELON LES LIVRAISONS DE NOS VIGNERONS,
LES MILLÉSIMES PEUVENT VARIER

LES VINS BLANCS

SUD-OUEST 12 CL 75 CL

Tariquet Classic - - - - - 4 € 19 €
IGP Côtes de Gascogne - 2019

Tariquet Premières Grives - - - - - 4,5 € 24 €
IGP Côtes de Gascogne - 2019

CHAMPAGNES

COUPE 75 CL 1,5 L

Nicolas Maillart, Marie Hanze- - - - - 9 € 49 €
Brut

Ruinart - - - - - 90 € 170 €
Brut

Delamotte - - - - - 75 €
Blanc de blanc

Billecart Salmon Rosé - - - - - 95 €
Brut Rosé

CHAMPAGNES GRANDES CUVÉES

75 CL

Krug - - - - - 195 €

Dom Perignon- - - - - 195 €

Cristal Roederer - - - - - 195 €

 = VIN BIOLOGIQUE