

NOS PRODUITS

39



4



- » NOUS TRAVAILLONS UNIQUEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS, DE QUALITÉS ET LABELISÉS.
- » NOS INGRÉDIENTS CUISINÉS ET MARINÉS : ASPERGES, POIVRONS, AUBERGINES, POULET, SAUCE TOMATES MAISON, OIGNONS.
- » TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT FAITES MAISON.
- » LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DU SERVEUR.

A PARTAGER

- 🍷 PLANCHE MIXTE FROMAGE / CHARCUTERIE
MOYENNE :
GRANDE :
- 🍷 PLANCHE TOUT FROMAGE OU TOUT CHARCUTERIE
- 🍷 PIZZA SURPRISE : LA STELLA ✨

PETITES FORMULES

LA PIZZA DE VOTRE CHOIX VERSION MINI + SALADE VERTE → Pizza moitié prix + salade 6.50€

LA SALADE EST PRÉPARÉE AVEC DES PICKLES D'OIGNONS ROUGE MAISON, TOMATES CERISES, PARMIGIANO REGGIANO DOP, VINAIGRETTE MAISON

LES BASES TOMATES

Margherita Sur place : 12€ / A emporter : 11€

Sauce tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive.

Jambon Fromage Sur place : 14€ / A emporter : 13€

Jambon cuit supérieur, mozzarella, olives noires, origan.

La Reine Sur place : 15€ / A emporter : 14€

Jambon cuit supérieur, champignons de Paris, emmental français, olives noires, origan.

La Reine Sur place : 15€ / A emporter : 14€

Jambon cuit supérieur, champignons de Paris, emmental français, olives noires, origan.

La Royale Sur place : 16.50€ / A emporter : 15.50€

Jambon cuit supérieur, champignons de Paris, emmental français, œuf, olives noires, origan.

La Napo Sur place : 14€ / A emporter : 13€

Sauce tomate, anchois, câpres, olives noires, origan.

Sublissima Sur place : 16€ / A emporter : 15€

Parmigiano Reggiano, tomates cerises, poivre, olives noires, origan. Après cuisson : roquette, mozzarella di Bufala Campana DOP, copeaux de Parmesan reggiano et filet d'huile d'olive extra vierge.

Bufflone Sur place : 14.50€ / A emporter : 13.50€

Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates cerises, feuilles de basilic, olives noires, origan, filet d'huile d'olive extra vierge.

Calzone Sur place : 15€ / A emporter : 14€

Mozzarella, jambon supérieur, œuf, origan.

Calzone au chèvre Sur place : 15€ / A emporter : 14€

Mozzarella, fromage de chèvre, emmental français, origan.

Santa Maria Sur place : 16.50€ / A emporter : 15.50€

Calzone farcie à la sauce tomate et à la mozzarella avec un œuf miroir, gratiné à l'emmental, jambon cuit supérieur et une touche de crème fraîche.

La Tonno Sur place : 16€ / A emporter : 15€

Parmigiano Reggiano DOP, thon, oignons confits maison, olives noires, origan

La Bolognaise Sur place : 18€ / A emporter : 17€

Viande hachée, champignons de Paris, oignons confits maison, tomates cerises, Parmigiano Reggiano DOP, olives, origan. Après cuisson : Basilic et fleur de sel de Camargue.

El Brosquil Sur place : 17€ / A emporter : 16€

Mozzarella, poivrons marinés maison*, œuf BIO miroir, olives noires, origan.

La Calabraise Sur place : 18.50€ / A emporter : 17.50€

Mozzarella, tomates cerises, asperges vertes marinées maison, saucisse Nduja piquante de Calabre, olives noires, origan.

La 4 saisons Sur place : 17.50€ / A emporter : 16.50€

Mozzarella, tomates cerises, aubergines grillées et marinées maison, jambon cuit supérieur, peppéroni, champignons, Parmigiano Reggiano DOP, olives noires, origan.



L'Italia Sur place : 20€ / A emporter : 19€

Mozzarella, olives noires, origan. Après cuisson : roquette, tomates cerises, mozzarella di Bufalla Campana DOP, jambon cru de Parme DOP, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, filet d'huile d'olive et de crème balsamique.

La 4 Fromages Sur place : 16.50€ / A emporter : 15.50€

Mozzarella, fromage de chèvre, emmental français, roquefort, olives noires, origan.

La Spianata Sur place : 16€ / A emporter : 15€

Mozzarella, Spianata Calabrese piquante, olives noires, origan. Après cuisson : roquette, filet d'huile d'olive extra vierge.

La Mortadella Sur place : 19.50€ / A emporter : 18.50€

Mozzarella, olives noires, origan. Après cuisson : mortadella pistachée, pistache, tomates cerises, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, olives noires, origan, huile d'olive extra vierge.

BB King Sur place : 19€ / A emporter : 18€

Mozzarella, viande hachée, merguez, cheddar, sauce barbecue, olives noires, origan.

Chant Corse Sur place : 17.50€ / A emporter : 16.50€

Tomates cerises, brousse, figatelli, herbes de Provence

La Provençale Sur place : 17.50€ / A emporter : 16.50€

Mozzarella, thon, tomates cerise, moutarde de Dijon, champignons de Paris, poivrons, olives noires, origan.

L'Arménienne Sur place : 18€ / A emporter : 17€

Mozzarella, poivrons, champignons de Paris, viande hachée, oignons confits maison*, cumin, olives noires, origan.

L'Orientale Sur place : 17€ / A emporter : 16€

Mozzarella, merguez, poivrons marinés maison, œuf miroir, olives noires, origan.

La Végétarienne Sur place : 17€ / A emporter : 16€

Mozzarella, aubergines grillées et marinées maison, poivrons, artichauts, asperges vertes, oignons confits, champignons, olives noires, origan.

Tortue Ninja Sur place : 22.50€ / A emporter : 21.50€

Mozzarella, emmental français, fromage de chèvre, gorgonzola, jambon cuit, chorizo, figatelli Corse, poulet fumé, viande hachée, merguez.



Capucine Sur place : 15.50€ / A emporter : 14.50€

Jambon cuit supérieur, Gorgonzola DOP, fromage de chèvre, mozzarella, olives noires, origan.

L'Exotique Sur place : 17.50€ / A emporter : 16.50€

Mozzarella, émincés de poulet mariné, oignons confits maison, curry jaune, champignons de Paris, dés d'ananas, olives noires, origan.

La Chèvre chaud Sur place : 16.50€ / A emporter : 15.50€

Mozzarella, fromage de chèvre, miel, lavande, olives noires, origan. Après cuisson : roquette, noix et filet d'huile d'olive

La Roquefort Sur place : 17.50€ / A emporter : 16.50€

Emmental français, viande hachée, Roquefort DOP, champignons de Paris, oignons confits, olives noires, origan.

L'Atlantide Sur place : 18€ / A emporter : 17€

Gorgonzola DOP, mozzarella, saumon fumé, olives noires, origan. Après cuisson : ciboulette, aneth.

La Reine Blanche Sur place : 15€ / A emporter : 14€

Crème, emmental français, jambon cuit supérieur, champignons de Paris, olives noires, origan.

L'Aostina Sur place : 17€ / A emporter : 16€

Mozzarella, fromage de chèvre, olives noires, origan. Après cuisson : jambon cru de Parme DOP, ciboulette.

Délice de Savoie Sur place : 18€ / A emporter : 17€

Emmental français, lardons fumés au bois de hêtre, reblochon de Savoie, olives noires, origan.

La Champêtre Sur place : 16.50€ / A emporter : 15.50€

Emmental français, lardons fumés au bois de hêtre, champignons de Paris, oignons confits maison, olives noires, origan.

La Montagnarde Sur place : 18€ / A emporter : 17€

Emmental français, fromage à raclette, olives noires, origan. Après cuisson : jambon cru de Parme DOP.

La Bonne Mère Sur place : 14.50€ / A emporter : 13.50€

Emmental Français, pepperoni, olives noires, origan.

La Cyrano Sur place : 23.50€ / A emporter : 22.50€

Lardons fumés au bois d'hêtre, magret de canard fumé finement coupé, morilles, mozzarella, olives noires ; origan.

NOS DESSERTS MAISON



TIRAMISU / 8€

Préparation à base de mascarpone vanille et café (sans alcool)



PANNA COTTA / 6€

Préparée avec des gousses de vanille bourbon gold
Disponible avec coulis fraise / fruits des bois / mangue



MOUSSE AU CHOCOLAT / 7€

Chocolat 55% , préparation aux œufs bio



PIZZA CHOCOLAT AU LAIT / GRANDE 8.50€ - PETITE 4.50€

Chocolat au lait et une légère touche de crème fraîche
supp. éclats de noisettes, pistaches, coco pour 1.50€

LES SUPPLÉMENTS

- | | |
|---|-------|
| • Légumes, huile de truffe, anchois | 1.50€ |
| • Fromages, œufs bio | 2€ |
| • Viandes, charcuteries, thon | 3.50€ |
| • Mozzarella di Bufala Campana, Reblochon | 3.50€ |
| • Magret de canard, saumon | 4€ |
| • Morilles | 5€ |

Produits hallal disponibles en remplacement sur demande uniquement : Jambon de dinde, poulet et merguez.

