



*Restaurant*  
**La Pizza**



## Saveurs méditerranéennes

Royal spumante <i>10 cl de Cointreau, Martini rouge et d'Asti spumante</i> .....	4.20
Coupe d'asti spumante <i>10 cl de Muscat naturellement pétillant d'Italie du nord</i> .....	3.80
Marsala aux amandes <i>4 cl de vin sicilien muté aromatisé aux amandes</i> .....	3.20
Américano «maison» <i>6 cl de Martini rouge, Campari &amp; Gin</i> .....	5.00
Martini sur glace <i>4 cl d'Extra dry, blanc, rosé ou rouge</i> .....	3.20
Martini rosé «orange» <i>4 cl de Martini rosé, 8 cl de jus d'orange</i> .....	4.70
Martini extra dry limonade <i>4 cl de Martini extra dry, 8 cl de limonade</i> .....	4.70
Campari sur glace <i>4 cl de Campari</i> .....	3.20
Campari jus d'orange <i>4 cl de Campari, 8 cl de jus d'orange</i> .....	4.70

## Apéritifs classiques

Maurin <i>4 cl sur glace (apéritif local à base de griottes)</i> .....	3.20
Gentiane d'Auvergne <i>4 cl d'alcool sur glace</i> .....	3.20
Kir cassis <i>2 cl de crème de cassis, 8 cl de vin blanc</i> .....	3.50
Anisés <i>2 cl Ricard, Casanis, Pastis 51</i> .....	3.00
Verre de vin blanc <i>12 cl d'Orvieto (Italie)</i> .....	3.50
Verre de vin Rouge ou Rosé <i>Ventoux AOC</i> .....	3.20
Bière italienne «Moretti» <i>33 cl</i> .....	4.00
Whisky ou gin sur glace <i>4 cl d'alcool sur glace</i> .....	4.60
Whisky Chivas 12 ans <i>4 cl d'alcool</i> .....	6.60

## Boissons sans alcool

Jus de fruits <i>Orange, pamplemousse, abricot, tomate, ananas</i> .....	2.50
Sodas <i>Coca Cola, Limonade, Orangina, Schweppes</i> .....	2.80
Sirops <i>Citron blanc, pêche, pomme, orange, grenadine, fraise, cassis, menthe, orgeat</i> .....	1.80

**A partager !**  
**Snacking à l'italienne**  
 Assortiments de toasts garnis minute  
 Suivant nos approvisionnements. .... 3.50  
 Ou pourquoi pas une pizza...  
 à la carte!



## Les menus

Tout changement dans les menus entraîne une tarification à la carte.  
 Merci de votre compréhension.

**Vous cherchez une idée ?**  
**Offrez un chèque cadeau**  
**Restaurant La Pizza !**



### Formule La Pizza

18.50 €

1 boisson au choix :  
*Bière Italienne Moretti - 33 cl*  
 ou *½ eau minérale - 50 cl*

+

Au choix :  
 Pizza Reine  
 ou Pizza 4 fromages  
 ou Pizza Mexicaine  
 ou Pizza Aveyronnaise

+

1 Salade verte d'accompagnement

+

Tiramisu

### Menu découverte

Entrée + Plat  
 ou  
 Plat + Dessert

15.50 €

Entrée + Plat + Dessert

20.50 €

Tiramisu au saumon fumé  
 Antipasto de légumes à la niçoise  
 Salade arlequin

.....

Carpaccio Grana Padano - 160g  
 Filets de rougets poêlés  
 Ravioles aux 4 fromages

.....

Moelleux au chocolat  
 Millefeuille aux framboises  
 Soufflé glacé au limoncello

### Petit pizzaïolo

7.50 €

*Réservé aux enfants*  
 1 boisson au choix  
*Coca-cola, sirop, jus d'orange,*  
*½ eau minérale*

+

Au choix :  
 Pizza bambino  
*(jambon fromage)*  
 ou Pâtes bolognaise  
*(sauce tomate et bœuf haché)*  
 ou Jambon frites

+

Carpaccio d'ananas  
 ou Crème caramel  
 ou 2 boules de glace

## Les entrées

Tiramisu au saumon fumé <i>Verrine de saumon fumé, crème de ciboulette et blinis. Salade verte roquette</i> .....	8.10
Salade de chèvre et saumon fumé <i>Salade verte, émincé de saumon fumé, dés de fromage de chèvre, haricots verts, tomates, olives</i> .....	9.00
Antipasto de légumes à la niçoise <i>Salade verte, courgettes, aubergines et poivrons marinés, cœurs d'artichauts, tomates</i> .....	6.50
Salade au poulet mariné à l'estragon <i>Salade verte, émincé de poulet mariné, tomates confites, copeaux de Grana Padano, vinaigrette à l'estragon</i> .....	8.40
Salade arlequin <i>Salade verte, mozzarella, tomates confites, poivrons marinés</i> .....	6.60
Salade gourmande <i>Salade verte, magret de canard fumé, haricots verts, tomates confites</i> .....	9.00
Roquette aux lardons et son œuf poché <i>Salade verte roquette, lardons poêlés, œuf poché</i> .....	7.60
Salade mozzarella jambon cru <i>Salade verte, tomates confites, mozzarella, émincé de jambon cru</i> .....	7.70
Salade de chèvre chaud <i>Salade verte, toast au fromage de chèvre chaud</i> .....	7.10

## Les spécialités

Escalope de veau Lombarde - 160g <i>Escalope de veau panée, tranche de jambon cru, tranche d'emmental gratinée, spaghetti</i> .....	13.80
Escalope de veau poêlée - 160g <i>Sauce à la crème ou au gorgonzola, spaghetti</i> .....	13.50
Escalope de veau grillée au beurre d'anchois <i>Spaghetti et beurre d'anchois</i> .....	13.80
Escalope de veau Milano <i>Escalope de veau poêlée, aubergines, tomate, jambon cru, mozzarella gratinée</i> .....	15.20
Pavé de rumsteck - 180g <i>Sauce au gorgonzola ou au poivre, frites</i> .....	15.50
Carpaccio Grana Padano - 160g <i>160g de carpaccio de bœuf cru assaisonné au citron, huile d'olive et Grana Padano, frites ou salade verte</i> .....	12.80
Grande salade méditerranéenne <i>Salade verte, tomates confites, toast à la tapenade, filets de rougets poêlés minute</i> .....	14.20
Filets de rougets poêlés <i>Ramequin de tapenade, poêlée de légumes</i> .....	15.20

## Les pâtes

Tagliatelle carbonara <i>Lardons, crème, Grana Padano, œuf</i> .....	10.40
Spaghetti bolognaise <i>Sauce tomate et bœuf haché</i> .....	9.10
Ruota au Gorgonzola <i>Sauce crémée au fromage de gorgonzola, noix</i> .....	10.10
Conchiglie au pistou <i>Huile d'olive, ail, basilic, pignons de pins</i> .....	9.60
Tagliatelle aux St Jacques à la crème <i>Sauce crémée au basilic, ail et persil</i> .....	15.70
Ruota au jambon cru et aux cèpes <i>Crème de cèpes et copeaux de jambon cru</i> .....	13.10
Conchiglie piémontaise <i>Tomates, courgettes, aubergines, jambon cru</i> .....	10.40
Spaghetti à la montagnarde <i>Lardons, oignons, reblochon, crème</i> .....	12.60
Risotto aux cèpes <i>Risotto à la sauce crémée aux cèpes</i> .....	13.10
Risotto aux St Jacques et crevettes anisées <i>Risotto aux St Jacques et crevettes poêlées, flambées au pastis</i> .....	15.60

## Les pâtes farcies

Lasagne al forno <i>Bœuf haché, sauce tomate, sauce béchamel - le tout gratiné au Grana Padano</i> .....	10.80
Ravioles au saumon, sauce crustacés .....	12.60
Ravioles aux 4 fromages gratinées, sauce tomate <i>Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Grana Padano</i> .....	12.00
Fiocchetti au jambon cru <i>Petites aumônières de pâtes farcies au jambon cru sauce champignons, crème de Marsala</i> .....	12.10



## Les Bruschettas

Tranches de pain de campagne garnies à la façon d'une pizza

Bruschetta jambon champignons Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives, accompagnement salade verte .....	9.10
Bruschetta 4 fromages Tomate, Grana Padano, mozzarella, emmenthal, fromage de chèvre, accompagnement salade verte .....	9.10

## Les pizzas au feu de bois

Tout supplément : 0.90€

4 Fromages Tomate, Grana Padano, emmenthal, gorgonzola, fromage de chèvre, olives .....	10.80
Paysanne Tomate, jambon, lardons, bleu d'Auvergne, mozzarella, olives .....	11.20
Mexicaine Tomate, chorizo, merguez, poivrons, mozzarella, olives .....	12.30
Aveyronnaise Fromage blanc, lardons, roquefort, oignons rissolés, emmenthal, olives .....	12.60
Tartiflette Fromage blanc, pommes de terre, lardons, oignons rissolés, emmenthal, reblochon, olives .....	13.20
Calzone Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, le tout en chausson .....	10.70
Fermière Tomate, émincé de volaille mariné, lardons, champignons, mozzarella, tomates fraîches, olives .....	12.30
Carbonara Tomate, lardons, Grana Padano, mozzarella, crème, olives .....	10.20
Fromage de chèvre au miel Tomate, jambon, fromage de chèvre, mozzarella, miel, olives .....	11.90
Maraîchère Tomate, courgettes, aubergines, poivrons, champignons, mozzarella, tomates fraîches, olives .....	10.40
Auvergnate Tomate, mozzarella, jambon cru, olives .....	12.70
Aubergines rôties au thym Tomate, aubergines rôties au thym, emmenthal, olives .....	9.80
Al Thona Tomate, thon, anchois, mozzarella, tomates fraîches, olives .....	13.20
Norvégienne Crème de ciboulette, emmenthal, saumon fumé, citron, olives .....	15.00
Andalouse Tomate, jambon, chorizo, lardons, mozzarella, olives .....	11.70
Texane Tomate, bœuf haché, roquefort, mozzarella, olives .....	12.80
Reine Tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives .....	10.80



## Vins rouges

Valpolicella «classico» - Vénétie .....	37,5cl	75cl
Bardolino «classico» - Vénétie .....	14.90	22.50
Lambrusco - Emilie Romagne .....	12.50	19.50
Chianti «classico» - Toscane .....	11.50	16.90
Montepulciano - Abruzzes .....	16.50	26.80
Corvo - Sicile .....	17.50	17.50
Réserve La Pizza - Ventoux AOC .....	16.20	25.20
Côtes du Rhône Village - Caves Molière .....	8.10	10.90
Crozes Hermitage - Caves de Tain l'Hermitage .....	16.80	16.80
Côtes du Rhône «Parallèle 45» - Jaboulet .....	26.60	26.60
Pays d'Oc IGP «Petit Verdot» - Les Hauts de Médian .....	13.00	21.90
Faugères - Domaine du Fraïsse .....	18.50	18.50
	15.00	20.00

## Vins rosés

Bardolino «classico» - Vénétie .....	37,5cl	75cl
Montepulciano - Abruzzes .....	12.50	19.50
Alghero - Sardaigne .....	17.50	17.50
Réserve La Pizza - Ventoux AOC .....	19.50	19.50
Faugères .....	8.10	10.90
Côtes de Provence - Maison «Louis Tête» .....	14.80	22.20
	12.50	17.90

## Vins blancs

Orvieto «classico» - Ombrie - latium .....	75cl	75cl
Asti spumante - Piémont - muscat naturellement pétillant .....	15.50	15.50
	25.00	25.00

« Tout au long de l'année nous vous proposons du vin au verre...  
... demandez nous conseil ! »

## Eaux minérales

Eau gazeuse .....	50cl	100cl
Eau plate .....	3.30	3.90
	3.30	3.90

# Les desserts

## Pâtisseries

Café gourmand ( <i>Assortiment de pâtisseries maison</i> ) .....	7.30
Tiramisu au café .....	5.90
Tarte fine aux pommes, glace vanille .....	5.90
Millefeuille minute aux framboises, coulis de fruits rouges .....	6.10
Moelleux au chocolat .....	6.50
Crème caramel .....	4.90
Fromage blanc à la crème ou au coulis de fruits rouges .....	4.90
Carpaccio d'ananas .....	5.60
Profiteroles sauce chocolat .....	6.60
Crème glacée au marsala et amandes affilées .....	6.00
Soufflé glacé au limoncello .....	5.10
Charlotte aux fruits rouges .....	5.10

## Glaces et sorbets

<b>Coupe ardéchoise</b> <i>Glace vanille, crème de marrons, crème fouettée</i> .....	5.20
<b>Coupe Amarena</b> <i>Glace vanille, amarena, crème fouettée</i> .....	5.20
<b>Coupe caramelita</b> <i>Glace vanille, glace caramel, sauce caramel, nougatine, crème fouettée</i> .....	6.10
<b>Coupe fruits rouges</b> <i>Glace fraise, sorbet framboise, meringue, coulis de fruits rouges, crème fouettée</i> .....	6.10
<b>Coupe framboise melba</b> <i>Glace vanille, framboises, coulis de fruits rouges, crème fouettée</i> .....	7.00
<b>Dame blanche</b> <i>Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée</i> .....	5.20
<b>Chocolat liégeois</b> <i>Glace chocolat, chocolat chaud, crème fouettée</i> .....	5.20
<b>Café liégeois</b> <i>Glace café, expresso, crème fouettée</i> .....	5.20
<b>Coupe Le verveine</b> <i>Glace artisanale à la verveine, alcool de verveine verte 4cl</i> .....	7.40
<b>Coupe limoncello</b> <i>Sorbet citron, liqueur de citron 4cl</i> .....	7.40

Nos parfums - 1.80€ la boule

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, verveine

Sorbets : citron, framboise, fraise, passion

Tout supplément d'accompagnement : 0.90€

Pour finir  
votre repas...

Expresso ..... 1.70€

Cappuccino ..... 4.10€

Double expresso, masse de lait et  
chocolat en poudre

Café viennois .... 4.10€

Double expresso, crème fouettée,  
chocolat en poudre

Café Va Bene .... 6.50€

Expresso, amaretto,  
crème fouettée

