



PASSEZ COMMANDE AU 01 46 51 22 58

ATTENDEZ QUELQUES
PETITES **10 MINUTES**

**VENEZ CHERCHER
VOS PLATS &
RÉGÁLEZ VOUS !**

SHARING IS CARING !

FOCACCIA FINE huile d'olive & romarin 7
GARLIC BREAD pain à l'ail & mozzarella fondue 8

PIZZA

ROSSE

MARGHERITA 13
Tomate, mozzarella, basilic

BUFALINA 15
Tomate, mozzarella di Bufala, origan, basilic

REGINA CLASSICA 17
Tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais

DIAVOLA 16.5
Tomate, mozzarella, saucisse épicée Spianata, oignons rouges, roquette

PARMA 17
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic

PEPPERONI 16
Tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

CALZONE 17
Tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta

RICOTTA 16.5
Tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerises, basilic

BURRATA 18
Tomates nature & confites, burrata, crème de balsamique, roquette

TONNO 17
Tomates, mozzarella, thon, olives, capres, oignons rouges

BIANCHE

RUSTICA 15.5
Mozzarella, crème, chèvre frais, miel, roquette, tomates cerises

BASILICO MEATBALLS 16.5
Mozzarella, bœuf mijoté, œuf, oignons rouges, basilic

QUATTRO FORMAGGI 16
Mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan, oignons rouges

RICCHISSIMA 17
Mozzarella, ricotta, champignons, œuf, huile saveur de truffe, parmesan

VERDURA 16
Mozzarella, légumes grillés, roquette

DESSERTS

TIRAMISÙ au café et à l'Amaretto 6.5

MOUSSE AU CHOCOLAT éclats de noisettes 8.5

PIZZA NUTELLA, amandes & noisettes grillées 11

SALADE DE FRUITS FRAIS 9
Mangue, ananas, raisins, fraises, grenade

FROMAGE BLANC 0% 8
Mangue fraîche & granola Catherine Kluger

*Cuisson
au four à bois.
Pâte fine, légère
et croustillante.*

SALADES & BOWLS FRAIS

TOMATES DATTERINO & Stracciatella 12.5
BURRATA & LÉGUMES GRILLÉS tomates 14.5

SALADE CÉSAR 18
Blanc de poulet croustillant, romaine & sauce César

FRESH BOWL SAUMON 18
Saumon cru, riz vénéric, quinoa, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toasté, piment doux/gingembre

FRESH BOWL VEGGIE 18
Courgettes & aubergines grillées, riz vénéric, quinoa, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toasté

HAMBURGERIA

Viande de bœuf "extra" en provenance de l'élevage du patron, sur les plateaux verdoyants de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

AMERICANO 18.5
Bœuf Aubrac, Cheddar vintage, sweet vegetable mix, salade, ketchup maison

LE FRENCHY 19.5
Bœuf Aubrac, Comté, crispy bacon, condiment échalote, roquette, béarnaise

L'Auvergnat 19.5
Bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, sauce miel moutarde

STEAK AVEC ŒUF À CHEVAL 17
Bœuf Aubrac, œuf au plat, frites au couteau et salade

PASTA FRESCA • AL FORNO

Pâtes fraîches farcies de bons produits, d'après les recettes du chef

RAVIOLI BŒUF AUBRAC 17
Bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate & parmesan DOP

RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS 17
Crème de sauge, tomates confites & parmesan DOP

LASAGNES TRADITIONNELLES 16
Tomates, sauce béchamel & viande de bœuf de la Ferme Montagnes d'Aubrac®

BIÈRE FRAÎCHEMENT BRASSÉE

Bière inédite 1664, livrée fraîche et non pasteurisée. Une bière légère, moins acide, offrant une belle palette aromatique et à l'effervescence délicate

DEMI 25CL **5.5€** • **PINTE** 50CL **9.5€**

BIÈRES BOUTEILLE

ABBAYE DE LEFFE BRUNE 7
GRIMBERGEN BLANCHE 7
1664 SANS ALCOOL 7
LE TITI PARISIEN 7
LA CHOUFFE 7
CORONA 7
BUD 7

SOFTS

COCA-COLA 33cl 3
COCA-COLA ZÉRO 33cl 3
ORANGINA 33cl 3
ICE TEA 33cl 3
PERRIER 33cl 3
VITTEL 50cl 3