



# 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 11**  
Tomate, mozzarella, basilic

**BUFALINA 14.5**  
Tomate, mozzarella di Bufala, origan, basilic

**REGINA CLASSICA 16**  
Tomate, mozzarella, jambon aux herbes, basilic, champignons frais

**DIAVOLA 15.5**  
Tomate, mozzarella, saucisse épicée Spianata, oignons rouges, roquette

**PARMA 16**  
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic

**PEPPERONI 15**  
Tomate, mozzarella, chorizo doux, origan

**CALZONE 16**  
Tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, ricotta

**RICOTTA 15.5**  
Tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerises, basilic

**BURRATA 17**  
Tomates nature & confites, burrata, crème de balsamique, roquette

## BIANCHE

**CAPRESE 14.5**  
Mozzarella di Bufala, tomates confites, basilic

**RUSTICA 14**  
Mozzarella, crème, chèvre frais, miel, roquette, tomates cerises

**BASILICO MEATBALLS 16**  
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

**TONNO 18**  
Mozzarella, crème, thon confit, oignons rouges, olives

## DESSERTS

**TIRAMISÙ 6**  
**PIZZA NUTELLA**, amandes & noisettes grillées 9  
**CRÈME COCO & GRAINES DE CHIA 7**  
coulis mangue / passion

**SALADE DE FRUITS FRAIS 6**  
Mangue, ananas, raisins, fraises, grenade  
**FROMAGE BLANC 0% 7**  
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 DE LÉGUMES RÔTIS AU FOUR 16**  
Feta, courgettes, aubergines & poivrons rôtis, roquette, croûtons, vinaigrette aux herbes

**FRESH BOWL SAUMON 17**  
Saumon cru, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toast, piment doux/gingembre

**FRESH BOWL VEGGIE 17**  
Courgettes & aubergines grillées, riz vénéré, quinoa, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates Datterino, herbes fraîches, sauce soja/huile sésame toast

## HAMBURGERIA

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

**AMERICANO 17**  
Bœuf Aubrac, Cheddar vintage, sweet vegetable mix, salade, ketchup maison

**LE FRENCHY 18**  
Bœuf Aubrac, Comté, crispy bacon, condiment échalote, roquette, béarnaise

**L'Auvergnat 17**  
Bœuf Aubrac, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés, sauce miel moutarde

## PASTA FRESCA • AL FORNO

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

**RAVIOLI BŒUF AUBRAC 15**  
Bœuf extra de la Ferme Montagnes d'Aubrac®, sauce tomate & parmesan DOP

**RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS 15.5**  
Crème de sauge, tomates confites & parmesan DOP

**LASAGNES TRADITIONNELLES 14**  
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