



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 savor de truffe, parmesan

VERDURA 16
Mozzarella, légumes grillés, roquette

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

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€**

DESSERTS

TIRAMISÙ au café et à l'Amaretto 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

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