

# TARIFS DES PLATS Á EMPORTER – NOVEMBRE 2018

## Salade verte

Vinaigrette à base d'huile d'olive et vinaigre balsamique

SALADE VERTE	Salade, oignons rouges et ciboulette	3,00
--------------	--------------------------------------	------

## Grandes Salades composées

Nos salades sont servies sur une Focaccia de diamètre 26 cm (pâte à pizza, mozzarella râpée, origan, huile d'olive, gratinée au four)  
Vinaigrette à base d'huile d'olive et vinaigre balsamique

CÉSAR	Salade, filet de poulet rôti, poivron frais, œuf dur, parmesan	12,00 €
JAMBON CRU	Salade, jambon cru, champignons frais, parmesan, basilic frais	12,00 €
GENSAC	Salade, pomme de terre, Truite fumée de Gensac la Pallue, crème maison, herbes fraîches, oignons rouges	13,00 €
PÉRIGORD	Salade, tomates confites, magret séché, pomme de terre, chèvre, échalote	13,00 €

## Apéritif dinatoire

Nous vous proposons des pizzas de 60cm sur 40cm, coupées en amuse-bouches sur demande, parmi :

MARGHÉRITA	30,00 €
VÉSUVIO	31,00 €
RÉGINA	32,00 €
SALAMÉ	36,00 €
4 FROMAGES	35,00 €

## Pizzas

Notre pâte à pizza est faite maison à base de farine italienne supérieure.

Fermentation lente pour une maturité optimale.

Disquage et empattement à la main.

Toutes nos pizzas sont en base tomate avec mozzarella râpée (base crème fraîche sur demande) .

Suppléments au choix : 26 et 30 cm : 1 euro par ingrédient supplémentaire  
40 cm : 2 euros par ingrédient supplémentaire

Classiques		Ø 26 cm	Ø 30 cm	Ø 40 cm
MARGHÉRITA	Basilic frais	7,50 €	9,50 €	13,50 €
VÉSUVIO	Jambon blanc, origan	8,00 €	10,00 €	14,00 €
RÉGINA	Jambon blanc, champignons frais, origan	8,50 €	10,50 €	14,50 €
CALZONE	Jambon blanc, champignons frais, œuf	9,00 €	11,00 €	15,00 €
CON CARNE	Bœuf haché, oignons frais, champignons frais	9,50 €	11,50 €	15,50 €
NAPOLI	Bœuf haché, aubergines fraîches, poivron frais, oignons frais,	10,00 €	12,00 €	16,00 €
CHAMBOTTE	Jambon cru, champignons frais, raclette, crème fraîche	10,00 €	12,00 €	16,00 €
PIMENTON	Chèvre, Spianata calabrese, oignons frais	9,00 €	11,00 €	15,00 €
SALAMÉ	Spianata calabrese, merguez, poivrons frais	10,50 €	12,50 €	16,50 €
RUSTIQUE	Lardons, chèvre, champignons frais, crème fraîche, oignons frais	10,00 €	12,00 €	16,00 €
QUERCIA	Jambon blanc, champignons frais, chèvre, raclette, poivrons frais, œuf	10,50 €	12,50 €	16,50 €
FRIULANE	Lardons, pomme de terre, oignons frais, raclette, crème fraîche	10,00 €	12,00 €	16,00 €
PÉRIGOURDINE	Pomme de terre, champignons frais, magret	10,00 €	12,00 €	16,00 €
SUCRÉ/SALÉ	Filet de poulet rôti, ananas, poivrons frais	10,00 €	12,00 €	16,00 €
<b>Fromages</b>				
4 FROMAGES	Chèvre, camembert, taléggio, gorgonzola	10,00 €	12,00 €	16,00 €
<b>Végétarienne</b>				
CABRI	Chèvre, noix, miel, oignons frais	10,00 €	12,00 €	16,00 €
CRÉTOISE	Courgettes fraîches, aubergines fraîches, tomates confites, parmesan, olives noires	10,50 €	12,50 €	16,50 €
GRECQUE	Poivrons frais, champignons frais, oignons frais, artichauts confits, basilic frais	10,00 €	12,00 €	16,00 €
<b>Poissons</b>				
FIUMÉ	Truite fumée de Gensac la Pallue, oignons frais, citron frais, crème fraîche	12,50 €	14,50 €	18,50 €

\* Produits surgelés

## Desserts

DESSERTS MAISON (Demandez les disponibilités)

4,50€

PIZZA DESSERT	Pâte à tartiner BIO (sans huile de palme), amandes éfilées, sucre glace	Ø 26 cm	Ø 30 cm
		6,50 €	7,50 €

## Vins

Rouge	37,50cl	75cl
LAMBRUSCO DOUX CA' De Medici - DOP REGGIANO	8,00 €	11,00 €
BARDOLINO Botter - DOC	7,00 €	9,00 €
LACRYMA CHRISTI Enodelta - DOC del Vesuvio	8,00 €	14,00 €
NERO D'AVOLA - IGT Terre Siciliane, ERA, Biologique	-	12,50 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, ERA, Biologique	-	12,00 €
<b>Rosé</b>		
LAMBRUSCO DEMI-SEC CA' De Medici - DOP REGGIANO	8,00 €	11,00 €
BARDOLINO CHIARETTO Botter - DOC	7,00 €	9,00 €
LE CHANT GRELET - F. BRUN Barret (16)	-	11,00 €
<b>Blanc</b>		
PROSECCO DOC des collines de Trévisé - Pétillant	-	14,00 €

## Boissons

Les Bières			
DOLOMITI (italienne)	A fermentation basse de type Pils - 4,9%	33cl	3,00 €
LA GOULE (Charentaise BIO)	Blonde 6%, ambrée 6%, blanche 5%, brune ou fruits rouges 4,9%	33cl	3,00 €
<b>Les Boissons sans alcool</b>			
LIMONADES AROMATISEES ABBONDIO	Menthe / Cola / Orange / Classique / Chinotto / Bitter / Cédrot	27,5cl	3,00 €
JUS DE FRUITS GRANINI	Fraise / Orange / Abricot	25cl	2,50 €
<b>L'Eau</b>			
SAN PELLEGRINO	Eau minérale pétillante	Petite	Grande
		1,50 €	2,50 €
JOLIVAL	Eau de source plate	1,00 €	2,00 €

Filets de poulet, magret frais, magret séché : Les Fermiers gastronomes – Saint Romain (Charente)

Noix BIO : Lérison Gourmand – Reignac (Charente)

Champignons frais : Renaud champignons – Avy (Charente Maritime)

Oeuf de poule élevée en plein air : Domaine de Malakoff – Châteauneuf sur Charente  
Batavias, oignons, pomme de terre : Guy Epaud – Martron (Charente) ou La cueillette des Garcins – Guimps (Charente)

Aubergines, courgettes, poivrons, ail, échalotes, batavias : \*en saison : La cueillette des Garcins – Guimps (Charente) \*hors saison : Fornel – Barbezieux

Truite fumée : La pisciculture du Moulin – Gensac la Pallue (Charente)

**+ La pizza du mois ! Tous les mois une nouvelle recette !!**