








ZAPILICIOUS PROPOSE...

Sur place ou à emporter



- La Marghe**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte & basilic frais. **10€**
- La Reine** : tomate de San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit supérieur, champignons & roquette. **12€**
- La NYC Peppe** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **pepperoni** & basilic frais. **14€**
- La Blue** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit supérieur, **bleu d'Auvergne AOP**, noix, champignons & roquette. **14€**
- La Blue Peppe** : crème fraîche supérieure, mozza fior di latte, **pepperoni** & **bleu d'Auvergne AOP**, roquette & noix. **16€**
- La Pure**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte, aubergines rôties, tomates confites, champignons, pesto, roquette & basilic frais. **13€**
- La Printanière**  : crème d'artichaut, mozza fior di latte, tomates confites, champignons, roquette, amandes, basilic frais & crème de vinaigre balsamique. **14€**
- La Potimarron**  : crème de potimarron, mozza fior di latte, **bleu d'Auvergne AOP**, noix, champignons & basilic frais. **16€**
- La Savoyarde** : crème fraîche supérieure, mozza fior di latte, **tomme de Savoie**, Speck Alto Adige IGP, noix, basilic frais. **15€**
- La 4 fromages**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte, bleu d'Auvergne AOP, tomme de Savoie, parmesan & basilic frais. **14€**
- La Mykonos**  : crème d'artichaut, mozza fior di latte, **véritable feta grecque**, tomates confites, champignons, roquette. **15€**
- La Burra** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **burrata 125g DOP**, Speck Alto Adige IGP, pesto, pignons de pin, basilic frais, crème de vinaigre balsamique. **18€**
- La Burra Végé**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **burrata 125g DOP**, aubergines rôties, champignons de Paris, pesto, pignons de pin, basilic frais, crème de vinaigre balsamique. **18€**
- La Burra Peppe** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **burrata 125g DOP** & **pepperoni**, pignons de pin, basilic frais, crème de vinaigre balsamique. **19€**
- La Cocorico** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **allumettes de poulet**, aubergines rôties, parmesan & roquette. **13€**
- La Princesse** : crème de potimarron, mozza fior di latte, jambon cuit supérieur, champignons, amandes & basilic. **17€**
- La Creamy** : crème fraîche supérieure, mozza fior di latte, **Speck Alto Adige IGP**, bleu d'Auvergne AOP, tomates confites, noix & basilic frais. **16€**
- L'Impératrice** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **jambon cuit supérieur**, champignons de Paris, aubergines rôties, **parmesan râpé** et basilic frais. **14€**
- La Creamy Truffée** : crème fraîche supérieure, mozza fior di latte, **burrata 125g DOP**, jambon cuit supérieur, champignons, **brisure de truffe noire d'hiver Melanosporum** & basilic frais. **20€**



LES ENTREES / ANTIPASTI

Salade Burrata :	10,00€
Burrata DOP 125g, Speck Alto Adige IGP, tomates séchées, champignons de Paris, roquette, crème balsamique, huile d'olive.	
Petite / grande assiette Antipasti :	10,00€ / 20,00€

LES APERITIFS

Kir figue :	6,50€
Kir cassis :	6,50€
Porto Réserve 4cl :	5,50€

LES BIERES PRESSION

Pinte 50cl Blonde Rouget de Lisle 5° :	7€
Demi 25cl Blonde Rouget de Lisle 5° :	4€
Pinte 50cl du moment :	7,50€
Demi 25cl du moment :	4,50€

LES BIERES ARTISANALES

Choix de bières artisanales de brasseries locales en bouteilles 33cl au comptoir :	6,50€/7€
--	----------

LES VINS

Vin rouge :	
Nero d'Avola « L'Auratae » Bio 2021:	B75cl: 26€ / V12cl: 6€
<i>Vin solaire aux arômes délicat de fruits rouges avec une note de réglisse. Des tanins subtils et enveloppant. 13,5%</i>	
Vin blanc :	
Pinot Grigio « L'Auratae » Bio 2021:	B75cl: 28€ / V12cl: 6,50€
<i>Vin croquant sur son fruit. Un superbe pinot gris en fraîcheur. 12,5%</i>	
Sans alcool : Perrier, Coca-Cola, Fanta etc.	3,50€ ou 4€