

BIENVENUE

Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos propositions de la Pinsa romana, un nouveau et différent produit de l'univers de la pizza.

Sa pâte exceptionnelle est préparée par nos soins à partir d'un mélange de farines de blé dur, de riz et de soja élaboré à Rome. Cette association permet d'obtenir une pâte très hydratée à maturation longue (plus de 24 heures) ce qui rend la pinsa moelleuse et croquante à la fois, mais aussi particulièrement digeste.

Et pour la garniture, nous utilisons des produits italiens haut de gamme et des légumes de saison, autant que possible locaux et BIO.

ENGLISH MENU & MENU IN ITALIANO

sur notre site web :



BONNE DEGUSTATION !

Prix T.T.C. service compris

Allergènes : 1 – Blé (Gluten) / 2 – Soja / 3 – Lait / 4 – Poisson / 5 – Œuf / 6 – Fruits A Coque / 7 – Sulfites

PINSA FOCACCIA ^{1,2} 10 €
Huile d'olive extra vierge – Romarin – Fleur de sel

PINSA MARGHERITA ^{1,2,3} 15 €
Pulpe de tomate – Mozzarella – Origan –
Huile d'olive extra vierge

PINSA POMODORI SECCHI E OLIVE ^{1,2,3} 18 €
Pulpe de tomate – Mozzarella – Tomates séchées – Olives –
Origan – Huile d'olive extra vierge

PINSA FUNGHI ^{1,2,3} 19 €
Pulpe de tomate – Mozzarella – Champignons de Paris –
Persillade (persil, ail, huile d'olive) – Copeaux de Parmesan
Extra 30 mois – Poivre noir – Huile d'olive extra vierge

PINSA CARCIOFI ^{1,2,3} 20 €
Pulpe de tomate – Mozzarella – Artichauts à la romaine –
Crème à l'artichaut (artichaut, ail, huile d'olive extra vierge) –
Copeaux de Parmesan Extra 30 mois

PINSA VERDURE ^{1,2} *VEGAN 20 €
Pulpe de tomate – Potimarron cuit au four – Artichauts à la
romaine – Tomates séchées – Olives – Câpres au sel – Roquette
– Huile d'olive extra vierge

PINSA BURRATA ^{1,2,3} 20 €
Pulpe de tomate – Tomates séchées – Olives – Burrata –
Roquette – Huile d'olive extra vierge

PINSA CACIO E PEPE ^{1,2,3}

Mozzarella – Pecorino Romano DOP (fromage de brebis) – 17 €
Poivre noir – Huile d'olive extra vierge

PINSA GORGONZOLA E NOCI ^{1,2,3,6}

Mozzarella – Gorgonzola DOP – Noix – Huile d'olive extra 18 €
vierge

PINSA QUATTRO FORMAGGI ^{1,2,3}

Mozzarella – Gorgonzola DOP – Capriccio di capra (fromage 19 €
de chèvre) – Pecorino Romano DOP (fromage de brebis) –
Origan – Huile d'olive extra vierge

PINSA ACCIUGHE ^{1,2,4}

Pulpe de tomate – Anchois – Olives – Câpres au sel – Origan – 18 €
Huile d'olive extra vierge

PINSA TONNO ^{1,2,4}

Pulpe de tomate – Thon à l'huile d'olive – Olives – Câpres au 19 €
sel – Poivre noir – Origan – Huile d'olive extra vierge

PINSA BRANDADE ^{1,2,3,4}

Pulpe de tomate – Mozzarella – Potimarron cuit au four – 21 €
Brandade de morue artisanale – Origan – Filaments de piment –
Huile d'olive extra vierge

PINSA CARBONARA ^{1,2,3,5}

Pecorino Romano DOP (fromage de brebis) – Mascarpone – 20 €
Guanciale (joue de porc salée) – Jaune d'œuf – Poivre noir

PINSA PROSCIUTTO COTTO ^{1,2,3}

Pulpe de tomate – Mozzarella – Jambon cuit supérieur – 21 €
Champignons de Paris bruns – Roquette – Copeaux de
Parmesan Extra 30 mois – Poivre noir – Huile d'olive extra
vierge

PINSA BRESAOLA ^{1,2,3}

Pulpe de tomate – Mozzarella – Bresaola IGP (100% bœuf) – 22 €
– Roquette – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois – Poivre
noir – Huile d'olive extra vierge

PINSA PROSCIUTTO DI PARMA ^{1,2,3}

Mozzarella – Jambon de Parme DOP 24 mois – Potimarron – 23 €
cuit au four – Roquette – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois
– Poivre noir – Huile d'olive extra vierge

INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRES

Jambon de Parme DOP 24 mois / Bresaola IGP	6 €
Burrata ³ / Anchois à l'huile ⁴	5 €
Jambon cuit supérieur	4 €
Champignons de Paris	3 €
Mozzarella ³ / Pulpe de tomate / Copeaux de Parmesan ³	2 €
Roquette / Olives / Câpres / Filaments de piment	1 €

POSSIBILITE D'AUTRES SUPPLEMENTS SUR DEMANDE

SALADE REPAS ^{1,2,3,6}

Burrata – Jambon de Parme 24 mois – Roquette – Tomates séchées – Olives – Pignons de pin – Poivre noir – Huile d'olive extra vierge

22 €

Servie avec 2 tranches de la Pinsa Focaccia

SALADE REPAS VEGAN ^{1,2,6}

Salade verte – Potimarron cuits au four – Artichauts à la romaine – Tomates séchées – Olives – Pignons de pin – Vinaigre balsamique – Huile d'olive extra vierge.

20 €

Servie avec 2 tranches de la Pinsa Focaccia

POUR ACCOMPAGNER LA PINSA :

SALADE VERTE ^{3,6}

Salade verte – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois – Noix

5 €

SALADE A L'ARTICHAUT ³

Roquette – Artichauts à la romaine – Tomates séchées – Olives – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois

8 €

DESSERTS MAISON

TIRAMISU au Café ^{1,3,5} 8 €

PANNA COTTA à la Vanille et
aux Brisures d'Amandes et de Noisettes Caramélisées ^{3,6} 8 €

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso/ Café Allongé 2,50 €

Noisette ³ 3 €

Café Double 4,50 €

Café Au Lait ³ 4 €

Cappuccino ³ 5 €

Chocolat Chaud ³ 5 €

Thé / Infusion :
Ceylan/ Earl Grey/ Vert A La Menthe/Vert Au Jasmin/
Tilleul/ Tilleul Et Menthe/ Verveine 4 €

DIGESTIFS

Grappa 2cl/
Limoncello 2cl/ 4 €
Amaretto 2cl

BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX MINERALES :	7 €
Aqua Panna 75cl (plate) / San Pellegrino 1l (pétillante)	
San Pellegrino 0,5l (pétillante)	4 €
Coca-cola 33cl, Coca-cola Zero 33 cl,	4 €
Fuze tea 25cl, Limonade Lorina 33cl	
Supplément Sirop 4cl	0,50 €
JUS DE FRUITS GRANINI BIO 25cl	5 €
Pomme / Ananas / Tomate	
SIROP BIO 4cl	3,5 €
Fraise / Grenadine / Citron / Menthe / Pêche	
Sirop PAC Citron 4cl	3,5 €
LEMONAID : Limonade Bio et équitable	5 €
Orange sanguine / Passion	
KOMBUCHA ATIKA BIO 33cl	5,50 €
Citron gingembre / Hibiscus Myrtille/	
GINGER BEER BIO Gingeur original 33cl	5,50 €
BIERE SANS ALCOOL Peroni 0,0% Bouteille 33cl	5 €
SPRITZ SANS ALCOOL MAISON 18cl	
Sirop Orange Spritz, Vin pétillant blanc sans alcool, Eau pétillante, orange	9 €
NOZECO, verre 12 cl	5 €
Vin pétillant blanc sans alcool	

BOISSONS ALCOOLISEES 7

Bière PORETTI Pression 25cl	5 €
Bière PORETTI Pression 50cl	9 €
Martini Bianco/ Martini Rosso 5cl	5 €
Campari 5cl	5,50 €
Pastis 5I/ Ricard/ Casanis 2cl	4 €
Pastis Bigourdan Arles Camargue 2cl	6 €
Gin Italien Malfy Con Limone 4cl	7 €
Gin Bigourdan Arles Camargue 4cl	10 €
Vodka Grey Goose 4cl	8 €
Whiskey Chivas Regal 18 Ans 4cl	10 €
Whiskey Jack Daniel's 4cl	7 €

COCKTAILS ALCOOLISES MAISON ⁷

SPRITZ 18cl

Campari ou Aperol ou Limoncello, Prosecco, Eau pétillante, orange ou citron 9 €

NEGRONI 9cl

Campari, Gin Malfy con limone, Martini Rosso, orange 9 €

AMERICANO 10cl

Campari, Martini Rosso, Eau pétillante, orange 8 €

GIN TONIC BIGOURDAN 14cl

Gin Bigourdan Arles Camargue, Schweppes Tonic, citron 12 €

GIN TONIC MALFY CON LIMONE 14cl

Gin Malfy con limone, Schweppes Tonic, citron 10 €

PANACHE 25cl

Bière pression Peroni, Limonade 5 €

MONACO 25cl

Bière pression Peroni, Limonade, Sirop grenadine 5 €

MAURESQUE 3cl

Pastis, Sirop d'orgeat 4,50 €

CARTE DES VINS ⁷

VINS AU VERRE, 12 cl

Rouge : Nero d'Avola, Jonico, DOC Sicilia	7 €
Rouge : Fanfaron, Mas de Valériole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Blanc : Elégante, Tour du Valat, Vin de France, BIO	7 €
Blanc : Charmentin, Mas de Valériole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Rosé : Etoilé, Tour du Valat, Vin de France, BIO	7 €
Rosé : Nénette, Mas de Valériole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Pétillant : Prosecco Sensi Brut	7 €

Vins Rouges, Bouteilles 75cl

FANFARON, Mas de Valériole 26 €

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO
Léger et fruité

TRADITION, Mas Sainte Berthe 29 €

AOP Les Baux de Provence
Nez aux notes de garrigue et de fruits rouges. Belle rondeur en bouche

NERO D'AVOLA, Jonico, DOC Sicilia 33 €

Enveloppant, souple et goûteux

BLAQUIERES Rouge, Domaine des Blaquières 35 €

IGP Alpilles BIO
Notes des fruits des bois et épices/ Belle charpente mais des tanins toutefois bien fondus

Vins Blancs, Bouteilles 75cl

CHARMENTIN, Mas de Valériole 26 €

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO

Sec, frais et élégant

TRADITION, Mas Sainte Berthe 29 €

IGP ALPILLES BIO

Sec au nez sur des notes fruitées, bouche vive et complexe

ELEGANTE, Tour du Valat (ferme agroécologique en 33 €

Camargue), Vin de France, BIO

Un cépage sicilien cultivé dans les sables de Camargue donnant un vin minéral et rond aux notes de fruits et fleurs mêlées

BLAQUIERES Blanc, Domaine des Blaquières 35 €

IGP Alpilles BIO

Elégant, fruité, avec une belle profondeur aromatique

Vins Rosés, Bouteilles 75cl

NENETTE, Mas de Valériole 26 €

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO

Une complexité délicate au nez. Souple et soyeux

PASSE-ROSE, Mas Sainte Berthe 29 €

AOP Les Baux de Provence BIO

Nez à dominante de fruits à chair blanche et fruits des bois, bouche ample et gourmande

ETOILÉ, Tour du Valat (ferme agroécologique en Camargue), 33 €

Vin de France, BIO

Issu d'un cépage sicilien, à la robe corail clair, c'est un rosé vif aux notes de framboise et fraise des bois relevées par le poivre blanc. Complexité et jolie fraîcheur.

Vins Pétillants, Bouteilles 75cl

Prosecco SENSI Brut 30 €

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux sociaux

Instagram :



Facebook :



et de nous laisser un avis
sur Tripadvisor ou Google ;)