

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

Pizzas classiques

MARGARITA 13,20€

Coulis de tomates fraîches, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque, tomates marinées, basilic et origan.

REINE 14,80€

Coulis de tomates fraîches, jambon blanc, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque et origan.

FLAMMEKUECHE 14,50€

Crème fraîche épaisse, oignons frais, lardons fumés, mozzarella fior di latte et origan.

CHEVRE MIEL 15,50€

Coulis de tomates fraîches, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque, miel et origan.

ROYALE 15,80€

Coulis de tomates fraîches, jambon blanc, champignons frais œuf, chorizo, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque et origan.

VEGETARIENNE 15,00€

Coulis de tomates fraîches, oignons confits, poivrons, champignons, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque et origan.

5 FROMAGES 15,80€

Coulis de tomates fraîches, bleu, roquefort, gorgonzola, chèvre, mozzarella fior di latte et origan.

FRUITS DE MER 16,00€

Coulis de tomates fraîches, moules, coques, crevettes, calamars, poulpe, mozzarella fior di latte et origan.

FORESTIERE 15,00€

Crème fraîche épaisse, persillade, champignons frais, lardons, mozzarella fior di latte et origan.

CALZONE 16,00€

Coulis de tomates fraîches, œuf, jambon blanc, champignons frais, mozzarella fior di latte et origan.

Chers clients un droit de 6€ par couvert supplémentaire sera appliqué pour chaque pizza partagée, merci de votre compréhension

2.50€ sera ajouté pour tous ingrédients supplémentaires

Pizzas spéciales

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

CATALANE 17,00€

Coulis de tomates fraîches, tomates marinées, mozzarella fior di latte, jambon de pays et origan.

NAPOLITAINE 14,50€

Coulis de tomates fraîches, anchois, câpres, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque et origan.

ANGLAISE 16.50€

Coulis de tomates fraîches, bacon, œuf, cheddar, poulet, mozzarella fior di latte et origan.

BERGERE 16,00€

Carpaccio de tomates fraîches, chèvre, lardons fumés, tomates marinées, mozzarella fior di latte, salade et origan.

SAVOYARDE 17,50€

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, confit d'oignons, lardons fumés, reblochon, jambon de pays, mozzarella fior di latte, et origan.

SAINT NECTAIRE 18,00€

Confit d'oignons, crème fraîche épaisse, pommes de terre, saint nectaire, mozzarella fior di latte et origan.

TEXANE 18,00€

Carpaccio de tomates fraîches, oignons frais, viande de bœuf hachée, œuf, cheddar, sauce barbecue, tomates marinées, mozzarella fior di latte et origan.

MEXICAINE 17,00€

Coulis de tomates fraîches, poivrons frais, confit d'oignons, poulet épicé (mais non pimenté), mozzarella fior di latte et origan.

REMY 17.50€

Crème fraîche épaisse, champignons frais, lardons, œuf, mozzarella fior di latte et origan.

AVEYRONNAISE 17,50€

Crème fraîche épaisse à la moutarde à l'ancienne, lardons fumés, saucisse fraîche Aveyronnaise, lentilles, œuf, mozzarella fior di latte et origan.

MONASTERE 17,50€

Crème fraîche épaisse au cumin, Munster, pommes de terre, tranches de poitrine fumées, mozzarella fior di latte et origan.

Chers clients un droit de 6€ par couvert supplémentaire sera appliqué pour chaque pizza partagée, merci de votre compréhension

2.50€ sera ajouté pour tous ingrédients supplémentaires

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

Pizzas concours

CONQUERANTE 20,00€

Crème fraîche épaisse, camembert, pommes de terre, oignons rouges, mozzarella fior di latte, noisettes, roquette, boule de mozzarella di buffala et origan.

ABK6 20,00€

Crème fraîche épaisse au curry, poulet, ananas, bacon, mozzarella fior di latte, roquette, boule de mozzarella di buffala et origan

MENDUNI 20,00€

Carpaccio de tomates fraîches, gorgonzola, mozzarella fior di latte, tomates marinées, roquette, boule de mozzarella di buffala, parmesan et origan.

DELPH ROCA 20,00€

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, lardons fumés, fromage d'Abondance, coppa, salade, boule de mozzarella di buffala, ails confits aux herbes, câpres et origan

TOMA BY TORONTO 20,00€

Carpaccio de tomates fraîches, tomates confites, tomates marinées, boules de mozzarella di buffala, roquette, ails confits aux herbes, jambon de pays et origan.

DELYS DE LYS 20,00€

Crème de cèpes, champignons frais, gorgonzola, roquette, boule de mozzarella di buffala, coppa et origan.

CHAUSSEON HAUT SAVOYARD 20,00€

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, reblochon, mozzarella fior di latte
Servi avec salade, tomates marinées, jambon de pays, boule de mozzarella di buffala et origan

2.50€ sera ajouté pour tous ingrédients supplémentaires

Chers clients un droit de 6€ par couvert supplémentaire sera appliqué pour chaque pizza partagée. merci de votre compréhension

Menu

LES MISES EN BOUCHE

**Petit chèvre du Mas Rolland (en saison) 7.50 €*

**Burratina 7.50 €*

**Houmous 8.00 €*

**Pesto 8.00 €*

**Tapenade 8.00 €*

**Planche mixte charcuterie et fromage 19.00 €*

NOS SALADES

Salade de chèvre 17.00 €

*chèvres lardés, toast de chèvre chaud au miel et
demi pèlardon du Mas Rolland (en saison)*

Salade Caesar 17.00 €

*Filet de poulet crispy, parmesan, œufs, câpres,
petites tomates marinées ail et persil, anchois,
croutons de pain maison et sauce Caesar*

VIANDE

Double carpaccio 24.00 €

*Bœuf d'Aubrac, boule mozzarella di buffala, copeaux de
parmesan, roquette, petites tomates marinées ail et
persil, croutons de pain maison accompagné de
pommes de terre sarladaise*

TAGLIATELLES

Demandez la suggestion du jour 14.00 €

BURGERS

Le Charolais 17.50 € (origine France et UE)

*Steak haché Charolais façon boucher de 150gr, sauce
Vieux Four maison, fromage d'Abondance, petites
tomates marinées ail et persil, salade iceberg
accompagné de pommes de terre sarladaise*

Le Black Angus 18.50 € (origine France et UE)

*Steak haché Black Angus façon boucher de 150gr,
sauce Vieux Four maison, fromage d'Abondance,
petites tomates marinées ail et persil, salade iceberg
accompagné de pommes de terre sarladaise*

Le Limousin ou l'Aubrac 19.50 € (origine France et UE)

*Steak haché Aubrac façon boucher de 150gr, sauce
Vieux Four maison, fromage d'Abondance, petites
tomates marinées ail et persil, salade iceberg
accompagné de pommes de terre sarladaise*



Cocktails

AVEC ALCOOL 9,00€

MOJITO ORIGINAL

*Rhum 4cl, citron vert, menthe fraîche,
schweppes agrumes*

PINA COLADA

Rhum 4cl, glace coco, jus d'ananas

SPRITZ

Apérol, prosecco, eau gazeuse

TEQUILA SURISE

Tequila 4cl, jus d'orange, sirop de grenadine

CUBA LIBRE

Rhum 4cl, coca-cola, citron vert

TI-PUNCH

Rhum 4cl, sucre de canne, citron vert

FILTRE D'AMOUR

Chartreuse 4cl, ginger beer, citron vert

SANS ALCOOL 8,00€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, schweppes agrumes

VIRGIN PINA COLADA

Glace coco, jus d'ananas

BORA BORA

*Jus d'orange, jus d'ananas, jus de banane et sirop de
grenadine*



Apéritifs

JACK DANIEL'S 4cl 6,00€

CLAN CAMPBELL 4cl 5,00€

RHUM 4cl 5,00€

VODKA 4cl 5,00€

Supplément soft 2,00€

CARDHU 12ans d'âge 4cl 7,00€

RICARD OU PASTIS 2cl 3,20€

MARTINI rouge ou blanc 6cl 5,00€

ROSE PAMPLEMOUSSE 14cl 4,00€

MUSCAT DE FRONTIGNAN 6cl 4,00€

PORTO 6cl 4,50€

KIR 14cl 4,50€

Chataigne, cassis, mûre, framboise, pêche

Digestifs

RHUM DIPLOMATICO 4cl 7,00€

WHISKY CONNEMARA 4cl 7,00€

COGNAC, ARMAGNAC 4cl 6,00€

GET 27 4cl 5,00€

RHUM DON PAPA 4cl 7,00€

CARDHU 12ans d'âge 4cl 7,00€

LIMONCELLO, BAILEYS 4cl 5,00€

MENTHEUSE, PULPEUSE 4cl 5,00€

CHARTREUSE 4cl 5,00€



Bière 1664

PRESSION 25cl 3,50€

PINTE 50cl 7,00€

PANACHE 25cl 4,00€

MONACO 25cl 4,00€

Supplément sirop 0,50 €

Bières en bouteille

DUVEL 33cl 5,50€

Blonde 8,5° brasserie Duvel - Belgique

CHOUFFE 33cl 5,50€

Blonde 8° brasserie d'Achouffe - Belgique

LA TRAPPE WITT EN TRAPPIST 33cl 5,50€

Blanche 5,5° brasserie Koningshoeven - Pays-Bas

TRAPPE QUADRUPEL 33cl 5,50€

Ambrée 10° Abbaye de Rochefort - Belgique

CHIMAY BLEUE 33cl 5,50€

Brune 9° Abbaye de Chimay - Belgique

DESPERADOS 33cl 5,50€

Blonde 5,9° brasserie de Schiltigheim - France



Soft

EVIAN 50cl 3,50€

EVIAN 100cl 5,50€

SAN PELLEGRINO 50cl 3,50€

SAN PELLEGRINO 100cl 5,50€

SODA 33cl 4,00€

PERRIER, FUZETEA, FANTA, OASIS
COCA-COLA, COCA ZERO,
SCHWEPES AGRUMES, LIMONADE

Suppl tranches de citron 0.50€

SIROP A L'EAU 2cl 2,50€

CITRON, PECHE, PAMPLEMOUSSE
FRAISE, MENTHE, GRENADINE, ORGEAT

DIABOLO LIMONADE 25cl 3,80€

CITRON, PECHE, PAMPLEMOUSSE, FRAISE
MENTHE, GRENADINE, ORGEAT

JUS DE FRUIT 25cl 4,00 €

ORANGE, ANANAS, BANANE

Boissons chaudes

EXPRESSO Musetti 3,00€

DOUBLE EXPRESSO Musetti 4,80€

CAFE ALLONGE Musetti 3,20€

NOISETTE Musetti (à la crème) 3,50€

DECAFEINE 3,00€

THE menthe, fruits rouges, citron 3,00€

VERVEINE 3,20€



Desserts

TIRAMISU 8,00€

CREME BRULEE 8,00€

FONDANT AU CHOCOLAT 8,00€

DESSERT DU MOMENT

Glaces artisanales en pot de 120 ml 6,00€

Vanille de bourbon de Madagascar noix de macadamia

Caramel au beurre et sel de Guérande

Chocolat noir de Tanzanie avec des morceaux

Fraise de Senga et morceaux

Citron vert des Amériques et zestes

Mangue des Indes

Coupes de glaces

L'Ardéchoise 8,00€ : crème de marron, 2 boules de vanille,
biscuit, chantilly et copeaux de chocolat

Café liégeois 7,50€ : 2 boules de café, sauce café, expresso,
biscuit et chantilly

Chocolat liégeois 7,00€ : 2 boules de chocolat, sauce chocolat,
biscuit et chantilly

Dame blanche 7,00€ : 2 boules de vanille, sauce chocolat,
biscuit et chantilly

L'exotique 8,00€ : 1 boule fraise, 1 boule citron vert, 1 boule
mangue, sauce fruits rouges, biscuit et chantilly

Coupe Colonel 8,50€ : 2 boules citron vert, vodka 2cl, biscuit
et chantilly

Coupe Jamaïcaine 8,50€ : 2 boules vanille rhum/raisin, rhum
2cl, caramel, biscuit et chantilly

Coupe After Eight 8,50€ : 2 boules menthe/chocolat, get 27 2cl
biscuit et chantilly



Digestifs

RHUM DIPLOMATICO 4cl 7,00€

WHISKY CONNEMARA 4cl 7,00€

COGNAC, ARMAGNAC 4cl 6,00€

GET 27 4cl 5,00€

RHUM DON PAPA 4cl 7,00€

CARDHU 12ans d'âge 4cl 7,00€

LIMONCELLO, BAILEYS 4cl 5,00€

MENTHEUSE, PULPEUSE 4cl 5,00€

CHARTREUSE 4cl 5,00€

Boissons chaudes

EXPRESSO Musetti 3,00€

DOUBLE EXPRESSO Musetti 4,80€

CAFE ALLONGE Musetti 3,20€

NOISETTE Musetti (à la crème) 3,50€

DECAFEINE 3,00€

THE menthe, fruits rouges, citron 3,00€

VERVEINE 3,20€