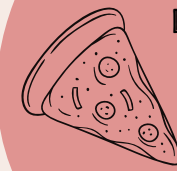




Les Formules du Marché



scannez et visionnez sur votre smartphone



LES PIZZAS



LES PIZZAS SIGNATURES

CiCCio BELLō	13.50 €
Tomate, mozzarella, scamorza, basilic, coppa IGP	
BIANCA NEVE	13.80 €
Jambon cru, mozzarella, ricotta, pesto, crème	
RAVIOLES DE ST JEAN	13.60 €
Mozzarella, ravioles de St Jean, crème, muscat de Rivesaltes	
TOMME DE DOMESSIN & NOIX	13.80 €
Crème, mozzarella, tomates cerises, tomme de Domessin, noix, roquette, jambon cru, 1 trait d'huile de noix **	

LES PIZZAS CALZONES

CALABRESE	12.90 €
Tomate, mozzarella, saucisse calabrese piquante, pesto, œuf	
RICOTTA & PARMESAN	12.80 €
Tomate, ricotta, parmesan, pesto, mozzarella	
BŒUF HACHÉ & POIVRONS	12.60 €
Tomate, viande hachée, poivrons, oeuf, pesto, mozzarella	
VERONE	12.90 €
Mozzarella, pesto, jambon, champignons frais, œuf	

LES PIZZAS CLASSIQUES

SALMON SHOP	13.90 €
Saumon fumé, champignons frais, mozzarella, crème	
CHEEZY	13.90 €
Tomate, emmental, bleu, mozzarella, chèvre	
NAPOLI	11.00 €
Tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella	
SUBLISSIMA	13.50 €
Tomate, lardons, oignons, champignons frais, mozzarella, œuf	
VEGGIE	13.50 €
Tomate, mozzarella, olives, aubergines, poivrons, champignons de Paris	
BEEF PEPPERONI	12.90 €
Tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons	
CHORIZO	11.90 €
Tomate, mozzarella, olives, chorizo	
REGINA	13.80 €
Tomate, jambon, champignons frais, mozzarella, olives	
DIAVOLA	12.90 €
Tomate, mozzarella, saucisse calabrese piquante, oignons, olives	
ST-MARCELLIN & LAMELLES DE JAMBON CRU	13.80 €
Mozzarella, St Marcellin, crème, lamelles de jambon cru	
CHEVRE ET MIEL	13.50 €
Tomate, mozzarella, chèvre, miel **	
SAVOIE OU BIEN ?	13.80 €
Mozzarella, lardons, oignons, crème, reblochon	

APERITIVO* à partager!

CORNET de frites 4.50 €
avec mayo' saveur du moment

PIZZA à partager

San Marzano 8.00 €
Tomates San Marzano & Origano

Fior Di Latte 12.00 €
Tomates San Marzano & Mozzarella Fior Di Latte

* servi uniquement en guise d'apéritif

Steakhouse

TARTARE DE BŒUF <i>Viande bovine origine UE</i>	L	XL
	170 gr	280 gr
> AUX QUATRE SAVEURS	18.50 €	24.00 €
Câpres, échalotes, cornichons, persil		
> À L'ITALIENNE	18.50 €	24.00 €
Au Pesto Verde maison et parmesan		

PIÈCE DU BOUCHER <i>Viande bovine origine UE</i>	classique environ 300 gr		19.90 €
	gourmande environ 400 gr		24.90 €

LES SAUCES MAISON 2.00 €
au choix : Poivre Vert, Beurre Maître d'hôtel, Tartare

L'Incontournable		
> FISH & CHIPS	16.50 €	
émulsion sauce béarnaise, dos de colin MSC (label pêche durable)		

MENU ENFANTS	8.90 €
jusqu'à 10 ans - au choix :	
Steak de boeuf haché & pommes frites	
/// ou Mini Pizza jambon, fromage /// ou Penne au pesto	
+ Crème glacée !	

Douceurs & sucreries

Parfait glacé	7.00 €
à la Chartreuse Verte	
La Mousse au Chocolat	7.00 €
Tarte aux noix & glace vanille	7.00 €
Tiramisù	7.00 €
Baba au Rhum & crème Chantilly	7.00 €
Crème Brulée ♥	6.80 €
Vanille de Tahiti* pour voyager	
* AuroTahiti - Vanille de Tahiti - polynésie Française	
Tarte au Citron Meringuée ...	6.50 €
La Gaufre Gourmande	6.50 €
Sauce chocolat, Chantilly & glace vanille	
Café gourmand	7.20 €
Dessert du moment	7.00 €
St Marcellin entier	6.00 €
huile d'olives et noix**	
Fromage blanc en faisselle **	4.00 €
Nos petits pots de glace	4.00 €
Vanille Bourbon, sauce caramel / Caramel, beurre, sel de Guérande / Chocolat noir de Tanzanie / Mangue des Indes / Fraise Senga Sengana	

Les Eaux Minérales

	1L	½ L	Café
San			
Pellegrino ...	4.50 €	3.00 €	Café espresso 1.80 € assemblage de grands crus d'arabica
Parot	4.50 €	-	
Vittel	4.50 €	3.00 €	Capuccino chantilly 3.50 €
Perrier	4.50 €	3.00 €	
fines bulles			

Formule	15.90 €
PIZZA MEZZA LUNA	
1 demi-pizza	
au choix Regina ou Veggie	
+ 1 salade verte	
tomates cerises, croutons et Tomme de Domessin **	

Plats

PENNE	> AU PESTO MAISON	14.90 €
roquette, tomates cerises		
> AU SAUMON FUMÉ	15.00 €	
et crème citronnée		

GRATIN DE GNOCCHIS AU ST MARCELLIN 15.90 €
St Marcellin, champignons de Paris, oignons, crème, coppa, roquette

TARTIFLETTE 17.90 €
accompagnée de jambon cru & salade verte



Tous nos desserts sont FAITS MAISON, préparés dans nos cuisines, parce que nous aimons les bonnes choses. Tous NOS PAINS sont cuits, pétris et préparés dans nos cuisines & nous utilisons des fonds acquis préparés dans certaines recettes.
**DES PRODUITS LOCAUX OU SPÉCIFIQUES : FARINES: MOULIN COOPÉRATIF (St Victor de Cessieu-38) / MIEL: LA MIELLERIE DU LAC (de Paladru-38). / HUILE: HUILE DE NOIX DE TULLINS (38). / GLACES : MANUFACTURE DES BELLES GLACES
Glaces de Lyon - (Salaise-sur-Sanne-38) / TOMME DE DOMESSIN : FRUITIÈRE DE DOMESSIN (73) / RAVIOLES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE SAINT-JEAN (Romans-sur-Isère 38) / PIZZAS : TOMATES SAN MARZANO D.O.P. & MOZZARELLA FIOR DI LATTE
FROMAGE BLANC EN FAISSELLE : FERME DES VACHES HEUREUSES (St Victor de Cessieu-38)

* Prix Nets
VP-0223--- tria-design.fr