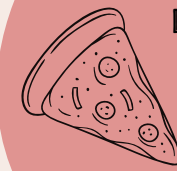




Les Formules du Marché



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 S ^T 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	
S ^T -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 5.00 €
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

Les entrées

	petite	grande
RAVIOLES DE S ^T JEAN * IGP Label Rouge au muscat de Rivesaltes, pleurotes, copeaux de foie gras de Canard & poire pochée	12.50 €	16.00 €
SALADE DE POULET 9.80 € 13.80 € Salade verte, tomates cerises, poulet mariné, oeuf mimosa, copeaux de parmesan, croûtons		
SALADE DE CHÈVRE CHAUD PANÉ 8.90 € 12.90 € Salade verte, chèvre, jambon cru grillé, noix & miel		
TARTINE AU S ^T MARCELLIN RÔTI - 12.50 € Jambon cru & salade verte		
TARTARE DE SAUMON FRAIS - 17.50 € mariné au citron - 170 gr		
BOWL DU MOMENT - 14.50 €		

Steakhouse

TARTARE DE BŒUF

Viande bovine origine UE

	L 170 gr	XL 280 gr
> AUX QUATRE SAVEURS 18.50 € 25.00 € Câpres, échalotes, cornichons, persil		
> À L'ITALIENNE 18.50 € 25.00 € Au Pesto Verde maison et parmesan		

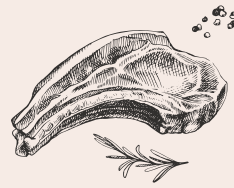


PIÈCE DU BOUCHER

Viande bovine origine UE

- > classique environ 300 gr 21.00 €
- > gourmande environ 400 gr 26.00 €

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



Plats

PENNE > AU PESTO MAISON 14.90 €
roquette, tomates cerises

LINGUINE > À LA BOLOGNAISE 15.00 €

GRATIN de GNOCCHIS à l'italienne 14.90 €
Gnocchis, tomates cerises, scamorza, coppa

TARTIFLETTE 18.50 €
accompagnée de jambon cru & salade verte

Les Incontournables

◊ FISH & CHIPS 17.00 €
émulsion sauce béarnaise,
dos de colin MSC (label pêche durable)

◊ CARPACCIO de HADDOCK 18.00 €
mariné au citron & frites

MENU ENFANTS 9.90 €

jusqu'à 10 ans - au choix :
Steak de boeuf haché & pommes frites
/// ou Mini Pizza jambon, fromage /// ou Linguine bolognaise
+ Crème glacée !

Douceurs & sucreries

Parfait glacé 7.00 €
à la Chartreuse Verte

Brownie 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 4.50 €

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
San Pellegrino ...	4.50 €	3.00 €
Parot	4.50 €	-
Vittel	4.50 €	3.00 €
Perrier fines bulles	4.50 €	3.00 €

Café

Café espresso 1.80 €
assemblage de grands crus d'arabica

Capuccino chantilly 3.50 €

Formule 15.90 €

PIZZA MEZZA LUNA

1 demi-pizza

au choix Regina ou Veggie

+ 1 salade verte
tomates cerises, croutons
et Tomme de Domessin **



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-26) / 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
V10-0523--- tra-design.fr