



## ESTIVALE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
<b>NOIR PETROLE</b> <b>Nouveauté</b>	13,00 €	15,00 €
Crème, mozzarella française, black curry (doux), olives noires de Nyons AOP et œuf Bio extra frais.		
<b>BRITT</b> <b>Nouveauté</b>	14,00 €	16,00 €
Sauce tomate bio, cheddar affiné AOP, poulet rôti à notre façon, olives noires de Nyons AOP et poivre fumé.		
<b>BASQUE</b> <b>Nouveauté</b>	15,00 €	17,00 €
Sauce tomate Bio, chorizo, poivrons frais, Ossau-Iraty AOP et poivre fumé.		
<b>BURGER A PLAT</b> <b>Nouveauté</b>	16,00 €	18,00 €
Sauce tomate Bio, viande hachée bio, oignons rouges frais, ceddar 12 mois AOP, lard fumé, poivre fumé.		
<b>ITALIAN QUEEN</b>	16,00 €	18,00 €
Sauce tomate Bio, jambon sec Serrano, mozzarella di Bufala DOP. Après cuisson, roquette, parmesan Reggiano AOP.		
<b>BLACK PEARL</b> <b>Nouveauté</b>	16,00 €	18,00 €
Crème, mozzarella française, black curry (doux), chiffonnade de jambon blanc, chèvre (Ste Maure de Touraine AOP) et tomates cerise.		
<b>AMORE</b> <b>Nouveauté</b>	16,00 €	18,00 €
Sauce tomate Bio. Après cuisson : chiffonnade de jambon sec Serrano, burrata IGP, roquette et filet d'huile au romarin.		

## MENU ENFANT - 12 ANS

**1 PIZZA + 1 BOISSON + 1 SURPRISE** 9,90 €  
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc, origan.

## BON PLAN

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
<b>FLAM</b>	7,90 €	9,90 €
Crème, lardons fumés, oignons rouges frais.		
<b>ROMAINE</b>	9,90 €	11,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc, origan.		
<b>RAVIOLINI</b>	9,90 €	11,90 €
Crème, mozzarella française, ravioles « Grande Tradition » de la Mère Maury, origan.		
<b>MARGHERITA</b>	10,90 €	12,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella di Bufala DOP, olives noires AOP de Nyons. Après cuisson basilic frais de notre jardin.		
<b>ANCHOIS</b>	10,90 €	12,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, anchois, olives noires AOP de Nyons. Après cuisson, basilic frais de notre jardin.		

## SÉLECTION DU MOMENT

Laissez-vous tenter...  
PETITE 26 cm / GRANDE 31 cm

## DESSERTS - Fait Maison

<b>PANNA COTTA</b>	4,90 €
o Fruits rouges o Mangue o Notre Sélection du Moment	
<b>CHOCO CROC</b>	4,90 €
o Doigts chocolatés à partager	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> - à notre façon	6,90 €
Jivara, Valrhôna	
<b>MOUSSE DE MARRON</b>	6,90 €
<b>CALZONE CHOCOLAT NOISETTE</b>	M - 11,90 € / XL - 12,90 €

## DESSERTS

<b>MINI BABA</b> - Au Rhum des Antilles	6,90 €
o 150 gr, 4 unités	
<b>MINI CANNELÉS</b> - Au Rhum Vanillé	8,90 €
o 260 gr, 6 unités	

## GLACES & SORBETS - Terre Adélice

<b>120 ML</b>	4,50 €
o Vanille Gousse o Chocolat noir o Châtaigne - Marrons Confités o Caramel o Fraise o Framboise o Noix de Coco o Menthe Feuille o Verveine o Citron o Stracciatella o Gingembre o Café o Noisette	

## DÉCOUVERTE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
<b>1001 NUITS</b>	11,90 €	13,90 €
Crème, mozzarella française, poulet rôti à notre façon, poivrons frais, miel Bio d'Ardèche, fondue d'oignons & épices d'orient - dont curry...		
<b>CACTUS</b>	12,90 €	14,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, poulet rôti à notre façon, oignons rouges frais, poivrons frais & piment d'Espelette AOP.		
<b>DE FACTO</b>	13,90 €	15,90 €
Crème, mozzarella française, champignons frais, lardons fumés, tome des Bauges AOP & ciboulette fraîche.		
<b>PARME</b>	13,90 €	15,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc. Après cuisson, roquette, parmesan Reggiano AOP.		
<b>EUSKADI</b>	13,90 €	15,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP & ciboulette fraîche.		
<b>BLUE VERCORS</b>	13,90 €	15,90 €
Crème, mozzarella française, bleu du Vercors AOP, poulet rôti à notre façon, oignons rouges frais, noix bio d'Ardèche.		
<b>FABULA</b>	13,90 €	15,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, jambon sec Serrano, tomates cerise, olives noires AOP de Nyons, et ciboulette fraîche.		
<b>VIKING</b> <b>Nouveauté</b>	14,90 €	17,90 €
Crème, mozzarella française, saumon fumée, ciboulette fraîche, et épices gravlax (dont aneth).		

## SALADE + SON PETIT PAIN NATURE

12,90 €  
**CÉSAR**  
Mélange de jeunes pousses, poulet rôti à notre façon, pétales de parmesan Reggiano AOP, tomates cerise, vinaigrette balsamique.

**MILANO** **Nouveauté**  
Mélange de jeunes pousses, chiffonnade de jambon sec Serrano, burrata IGP, tomates cerise, basilic frais de notre jardin et crumble de tomate, vinaigrette balsamique.

**GRAVLAX**  
Mélange de jeunes pousses, saumon fumé, tomates cerise, chèvre (Ste Maure de Touraine AOP), crumble de tomates, épices gravlax (dont aneth), vinaigrette balsamique.

## SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT : 2,90 €

o Vinaigrette balsamique

## CAVE À BIÈRES

**BRASSERIE 369** 44 cl - 6,00 €  
o La Bière du Moment  
o Vortex IPA - Parfumée & peu d'amertume - 4,5%  
o IPA #16 - 6,8% - Un grand classique  
o La Dépanneuse - Une gentille blonde - 4%

**BRASSERIE LA CHOUETTE** 33 cl - 4,00 € / 75 cl - 7,50 €  
o Zhaléh - Bière Session - 3%  
o Smash - Pale Ale Blonde - 5,5%  
o Zorey - Blanche - 5,5%  
o Câlisse - New England IPA - 6%  
o Trip - Douceur belge - 7,8%  
o Booze Crush **Nouveauté** IPA sans alcool < 1.2%  
Alternative sans compromis sur le goût

## JUS DE FRUITS Patrick Font

o Pomme brut BIO 25 cl - 4,00 €  
o Orange blonde BIO  
o Pomelo Corse  
o Pêche Jaune  
o Litchi BIO  
o Nectar de Mangue BIO  
o Nectar de Framboise

o Pomme brut BIO 1 l - 8,00 €  
o Orange blonde BIO

## BOISSON NATURELLE Mat & Elo Producteur à Colombier

**Nouveauté** 33 cl - 4,00 €  
o Verveine & Citron Vert  
o Melisse & Fraise  
o Boost Agrum  
o Verveine & Pêche

## LIMONADES BIO

o L'Originale 33 cl - 4,00 €  
o La Pomme Tonique  
o La Rhubarbe Pimpante  
o L'Orange Affriolante  
o Le Citron Fringant  
o La Groseille Chatoyante  
o Gingeur, pour les amateurs de Gingembre  
o Cassis Truculent

## LES EAUX & SODAS 2,50 €

o Evian 50 cl  
o Vals 50 cl  
o Coca Cola 50 cl  
o Coca Zero 50 cl

## CAVE À VINS

o Crozes Hermitage - Rouge ou Blanc 37,5 cl - 12,00 €  
«Domaine des Remizières» 75 cl - 26,00 €

o Vins des Sables - Gris ou Blanc 50 cl - 9,00 €

## INCONTOURNABLE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
<b>CHORIZO</b>	11,90 €	13,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chorizo, fondue d'oignons, épices Toscane bio.		
<b>MARCELLIN</b>	11,90 €	13,90 €
Crème, mozzarella française, St Marcellin IGP, lardons fumés & ciboulette fraîche.		
<b>VÉGÉTARIENNE</b> <b>Nouvelle recette</b>	12,90 €	14,90 €
Sauce tomate Bio, champignons frais, mozzarella di Bufala DOP, chèvre (Ste Maure de Touraine AOP), tomates cerise et ail.		
<b>ROYALE</b>	12,90 €	14,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc, champignons frais, œuf Bio Extra Frais, origan.		
<b>V.H.B (Viande Hachée Bio)</b>	12,90 €	14,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, viande hachée Bio, fondue d'oignons, filet de crème & origan.		
<b>REBLOCHONNE</b>	12,90 €	14,90 €
Crème, mozzarella française, lardons fumés, reblochon AOP & fondue d'oignons.		
<b>CAPRA (Chèvre Miel)</b>	12,90 €	14,90 €
Crème, mozzarella française, chèvre (Ste Maure de Touraine AOP), oignons rouges frais, miel bio d'Ardèche.		
<b>4 FROM (Terroir)</b>	13,90 €	15,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, reblochon AOP, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors AOP, origan.		
<b>ITALIENNE</b>	13,90 €	15,90 €
Mozzarella di Bufala DOP, chiffonnade de jambon blanc, tomates cerise. Après cuisson, basilic frais de notre jardin.		
<b>CHEESUS CHRIST!</b>	13,90 €	15,90 €
Crème, Ossau-Iraty AOP, reblochon AOP, bleu du Vercors AOP, lard fumé, ciboulette fraîche.		

## CALZONE

**CALZONE** 9,90 €  
o **Ciboulette** : mozzarella française, ciboulette  
o **Classica** : **Nouvelle recette** sauce tomate Bio, mozzarella française, champignons frais, chiffonnade de jambon blanc  
o **Savojarde** : reblochon de Savoie AOP, fondue d'oignons, lardons fumés  
o **Madré de Dios** : **Nouveauté** Cheddar 12 mois AOP, Chorizo  
**CALZONE SUR-MESURE** 11,90 €  
Mozzarella française + 1 ingrédient au choix

Poisson

Végétarien

Ingrédient supplémentaire :

œuf : 1€  
Fromages, Viandes et Ravioles : 2€  
Saumon : 3€

Aromates supplémentaires : Offert

**OUVERT 7/7**

**11h30 > 14h00**  
**18h00 > 22h00**  
**Vendredi, samedi,**  
fermeture à **22h30**

Livraison via **UBER EATS** et **DELIVEROO**

**APPELEZ ET COMMANDEZ**

**04 75 42 17 37**

**JE COMMANDE AU 04 75 42 17 37**

Je récupère à l'heure choisie.  
Je me régale.

**JE COMMANDE SUR DEFACTOPIZZA.FR**

Je récupère à l'heure choisie.  
Je me régale.

**JE PASSE.**

Je commande pour emporter  
ou m'installer sur place  
Je mange. Je me régale.

**JE COMMANDE SUR LES PLATEFORMES DE LIVRAISON.**

Je suis livré.  
Je me régale.

