

DESSERTS

	M	XL
CALZONE CHOCOLAT NOISETTE	8,90 €	10,90 €
PANACOTTA - Fait Maison	3,90 €	
o Fruits rouges o Mangue		
MINI BABA - Au Rhum des Antilles	4,90 €	
o 150 gr, 4 unités		
MINI CANNELÉS - Au Rhum Vanillé	6,60 €	
o 260 gr, 6 unités		
GLACES & SORBETS - Terre Adélice		
120 ML	3,90 €	
o Vanille Gousse o Chocolat noir o Châtaigne o Caramel o Fraise o Framboise		
500 ML	10,90 €	
o Vanille o Fraise o Menthe Chocolat o Stracciatella o Brownie o Châtaigne - Marron confits		

DESSERTS MARC SANDEVOIR - Artisan Ardéchois

DUO CHOCOLAT - 70 gr	3,90 €
o Châtaigne o Abricot o Fraise	
GÂTEAU DE VALÉRIE - 100 gr	4,90 €
o Moelleux chocolat	
GÂTEAU DE CHRISTINE - 100 gr	4,90 €
o Façon pain perdu avec des morceaux de pommes, des cranberries et de la fleur d'oranger	
GÂTEAU DE CÉCILE - 100 gr	4,90 €
o Préparation sans farine à base de douceur de Châtaigne, d'œuf et de beurre	

CLICK AND COLLECT

Je commande sur defactopizza.fr
Je paye en ligne.
Je récupère à l'heure choisie.
Je me régale.

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

Liste des allergènes est disponible en restaurant. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. www.mangerbouger.fr. Prix nets TTC, service compris - Hors livraison et frais applicables. Le restaurant « De Facto » est un entrepreneur indépendant. Siège social : 213, avenue de la République 07500 Guilhaud Granges RCS Privas. Siret 80036166900016. Les prix peuvent varier en fonction des restaurants. Conception graphique Art'Up. Illustrations et logos : avec l'aimable autorisation des fournisseurs. Impression Despesse

BOISSONS

LES BIÈRES ARTISANALES

3:6:9 BIÈRE CRAFT 07130 Soyons

- o Vortex IPA - Très parfumée et sans amertume 33 cl
- o Baywatch - Pale Ale tout en finesse 33 cl
- o Spring Break Juteuse - Fruité et amertume douce 33 cl
- o IPA #16 - Puissante et aromatique 33 cl
- o La Collab - Facile à boire, fleurs de sureau 33 cl

369

BRASSERIE PLEINE LUNE BIO 26120 Chabeuil

- o L'Universelle - Blonde BIO 33 cl
- o L'Unik - Ambrée BIO 33 cl
- o Pierre de Lune - Blanche BIO 33 cl
- o Gens de la Lune - Lager BIO 33 cl



BRASSERIE PLEINE LUNE BIO - 75 CL

5,95 €

LES JUS ARTISANAUX Patrick Font

25 CL

- o Pur Jus de Pomme brut BIO
- o Pur Jus de Pomme Yuzu du Japon
- o Pur Jus de Pomme Gingembre
- o Pur Jus de Pomme Redlove
- o Pur Jus Pamplemousse Rose
- o Pur Jus d'Orange blonde BIO
- o Nectar de Pêche Jaune
- o Nectar de Litchi BIO
- o Nectar de Mûre Sauvage



3,50 €

1L

6,50 €

- o Pur Jus de Pomme brut BIO
- o Pur Jus Pamplemousse Rose
- o Pur Jus d'Orange blonde BIO
- o Pur Jus de Pêche Jaune

LES THÉS FROIDS BIO Patrick Font

3,50 €

- o Thé Noir Bio, Gingembre et Citron vert 25 cl
- o Thé Vert Bio, Passion, Menthe 25 cl
- o Thé Blanc Bio, Hibiscus, Litchi 25 cl



LES EAUX & SODAS

2,50 €

- o Evian 50 cl
- o San Pellegrino 50 cl
- o Coca Cola 50 cl
- o Coca Zéro 50 cl

LES LIMONADES BIO

3,50 €

- o Limonade citronnée BIO, Pleine Lune 33 cl fines bulles & peu sucrée
- o La Pomme Piquante, Le Schorle** 33cl
- o La Rhubarbe Pimpante, Le Schorle** 33cl
- o L'Orange Affriolante, Le Schorle** 33cl

LES VINS

75 CL

- o Rouge, Crozes Hermitage «Les Chenêts» 24,00 €
- o Rosé, AOC Béarn, Domaine Larribère 12,90 €

37,5 CL

- o Rouge, Crozes Hermitage «Les Chenêts» 12,00 €
- o Rosé, AOC Béarn, Domaine Larribère 9,00 €

** «LE SCHORLE» viendrait d'une expression française importée en Allemagne par les Huguenots au 18^e siècle et signifierait «TOUJOURS L'AMOUR»

À EMPORTER - SUR PLACE - LIVRAISON



De Facto
Mía Pízza

PIZZA - ÉPICERIE

NOTRE CARTE

Automne - Hiver 2022

OUVERT 7/7

11h30 > 14h00 et 18h00 > 22h00

Vendredi, samedi, fermeture à 22h30

213, avenue de la République

07500 Guilhaud Granges

04 75 42 17 37

SALADE

9,90 €

CÉSAR

Salade verte, poulet rôti à notre façon, tomates cerise, pétales de parmesan Reggiano AOP & piment d'Espelette AOP

CLEO

Salade verte, chiffonnade de jambon blanc, mozzarella di Bufala DOP, tomates cerise, basilic frais de notre jardin & crumble de tomates

PÂQUERETTE **NOUVEAUTÉ**

Salade verte, poivrons frais, radis frais*, carottes émincées*, tomates cerise & Crispy de Quinoa

GRAVLAX

Salade verte, saumon fumé, tomates cerise, Ste Maure de Touraine AOP (chèvre cendré), baies roses de Madagascar & crispy de quinoa

1 VINAIGRETTE ARTISANALE AU CHOIX

- o Vinaigre balsamique & huile de Kalamata
- o Vinaigre à l'échalote & huile au basilic
- o Vinaigre au citron & huile de sésame
- o Vinaigre de cidre & huile de noix

PETIT PAIN NATURE Offert

PETIT PAIN GRATINÉ +1€

- o Tome des Bauges AOP
- o Reblochon AOP
- o Bleu du Vercors AOP

MENU ENFANT

1 PIZZA + 1 BOISSON + 1 SURPRISE 8,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc, origan, & un filet d'huile au basilic après cuisson



SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT : 2,90 € VOTRE CHOIX DE VINAIGRETTE :

- o Vinaigre Balsamique & Huile de Kalamata
- o Vinaigre à l'échalote & Huile au Basilic
- o Vinaigre de Cidre & Huile de Noix
- o Vinaigre au Citron & Huile de Sésame

* Provenance locale dans un rayon de 100 km max

CALZONE STYLE

MOZZA CIBOULETTE 8,90 €

Mozzarella, ciboulette fraîche

SAVOYARDE 9,90 €

Reblochon de Savoie AOP, fondue d'oignons, lardons fumés

CLASSICA 10,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc

BLANCHE 10,90 €

Crème, mozzarella, poulet rôti à notre façon, fondue d'Oignons & Épices d'Orient dont curry...

COMPOSEZ VOTRE CALZONE 10,90 €

MOZZA + 1 INGRÉDIENT AU CHOIX

- o Poulet rôti à notre façon
- o Oignons rouges frais
- o Chorizo
- o Lardons fumés
- o Champignons frais
- o Bleu du Vercors AOP
- o Ossau-Iraty AOP & Piment AOP
- o Reblochon AOP
- o Ste-Maure de Touraine AOP (chèvre cendré)

PRIMA

PETITE 26 cm
GRANDE 31 cm

ROMAINE 8,90 € 9,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc, origan. Après cuisson, un filet d'huile au basilic

RAVIOLINI 8,90 € 9,90 €

Crème, mozzarella, ravioles « Grande Tradition » de la Mère Maury, origan



BASILICO 9,90 € 11,90 €

Crème, mozzarella, ravioles de la Mère Maury au basilic, tomates cerise, basilic frais de notre jardin



ITALIENNE 9,90 € 11,90 €

Mozzarella di Bufala DOP, chiffonnade de jambon blanc, tomates cerise & basilic frais de notre jardin. Après cuisson, un filet d'huile au Basilic

MARGHERITA 9,90 € 11,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella di Bufala DOP, basilic frais de notre jardin et un filet d'huile au basilic

CAPRA 10,90 € 12,90 €

Crème, mozzarella, Ste-Maure de Touraine AOP (chèvre cendré), oignons rouges frais, noix et miel BIO d'Ardèche

VEGXICAINE **NOUVEAUTÉ** 10,90 € 12,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, oignons rouges, carottes émincées*, radis frais*, piments rouges et verts, tomates cerise, origan

Ingrédient supplémentaire : 1,50 €
Aromates supplémentaires : Offert

INCONTOURNABLE

PETITE 26 cm
GRANDE 31 cm

ROYALE 9,90 € 11,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc, champignons frais, œuf Bio Extra Frais, origan. Après cuisson, un filet d'huile au basilic

VÉGÉTARIENNE **NOUVELLE RECETTE** 9,90 € 11,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, champignons frais, poivrons et radis frais*, origan. Après cuisson un filet d'huile au basilic

MARCELLIN 9,90 € 12,90 €

Crème, mozzarella, St Marcellin IGP, lardons fumés & ciboulette fraîche

DUO FROMAGE **NOUVEAUTÉ** 10,90 € 12,90 €

Crème, mozzarella, gorgonzola AOP, origan et ciboulette fraîche

4 FROM (Terroir) 11,90 € 13,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, reblochon AOP, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors AOP, origan

CHORIZO 10,90 € 12,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, chorizo, fondue d'oignons, épices Toscane BIO

REBLOCHONNE **NOUVELLE RECETTE** 11,90 € 13,90 €

Crème, mozzarella, lardons fumés, pomme de terre maison*, reblochon AOP & fondue d'oignons

V.H.B (Viande Hachée Bio) 11,90 € 13,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, viande hachée BIO, fondue d'oignons, filet de crème & origan

DÉCOUVERTE

PETITE 26 cm
GRANDE 31 cm

1001 NUITS 10,90 € 12,90 €

Crème, mozzarella, poulet rôti à notre façon, poivrons frais, miel BIO d'Ardèche, fondue d'oignons & épices d'orient - dont curry...

DE FACTO 11,90 € 13,90 €

Crème, mozzarella, champignons frais, lardons fumés, tome des Bauges AOP & ciboulette fraîche

CALORIQUE **NOUVEAUTÉ** 11,90 € 13,90 €

Crème, mozzarella, poulet rôti à notre façon, reblochon de Savoie AOP, oignons rouges et pomme de terre maison*

BLUE VERCORS 11,90 € 13,90 €

Crème, mozzarella, bleu du Vercors AOP, poulet rôti à notre façon, oignons rouges frais, noix BIO d'Ardèche

CACTUS **NOUVELLE RECETTE** 11,90 € 13,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, poulet rôti à notre façon, oignons rouges frais, poivrons frais & piments rouges et verts

PARME 12,90 € 14,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche. Après cuisson, roquette, parmesan Reggiano AOP & un filet d'huile au basilic

GRAVLAX 12,90 € 14,90 €

Crème, mozzarella, ravioles « Grande Tradition » de la Mère Maury, saumon fumé, baies roses de Madagascar & ciboulette fraîche



EUSKADI 12,90 € 14,90 €

Sauce tomate Bio, mozzarella, chiffonnade de jambon sec d'Ardèche, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche