

# LA CAVE

## ROUGES

|   |        |
|---|--------|
| <b>Château de Luc Famille Fabre</b><br>AOC Corbières 75cl                             | 17.00€ |
| <b>La Clape Gérard Bertrand</b><br>AOP Syrah / Carignan / Mourverdre - Languedoc 75cl | 21.00€ |
| <b>Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand</b><br>AOP Pinot Noir - Languedoc 75 cl         | 27.00€ |
| <b>Fitou Gérard Bertrand</b><br>AOC Grenache / Carignan - Languedoc 75 cl             | 18.00€ |
| <b>Domaine de l'Ostal Famille Cazes</b><br>IGP Minervois 75 cl                        | 17.00€ |

## BLANCS

|   |        |
|---|--------|
| <b>Château de Luc Famille Fabre</b><br>AOC Corbières 75cl                           | 17.00€ |
| <b>Domaine de l'Ostal Famille Cazes</b><br>AOP Viognier / Marsanne / Roussanne 75cl | 17.00€ |
| <b>La Clape Gérard Bertrand</b><br>AOP Grenache / Bourbouleuc / Macabeu 75 cl       | 21.00€ |
| <b>Toques et Clochers</b><br>AOC Chardonnay 75 cl                                   | 27.00€ |
| <b>Pic Poul de Pinet</b><br>AOC Pic Poul 75 cl                                      | 18.00€ |

## ROSÉS

|   |        |
|---|--------|
| <b>Rosato Frizzante</b><br>AOC Colli Vincennes 75cl             | 14.00€ |
| <b>Gris Blanc Gérard Bertrand</b><br>Grenache - Pays d'Oc 75 cl | 19.50€ |
| <b>Château de Luc</b><br>IGP Corbières 75 cl                    | 17.00€ |
| <b>Côtes des roses</b><br>AOP Languedoc 75 cl                   | 18.00€ |
| <b>M de Minuty</b><br>AOP Cotes de Provence 75 cl               | 26.00€ |

## ROUGES ITALIENS

|   |        |
|---|--------|
| <b>Nero d'Avola Bio Sicile</b><br>DOC Paolini Cantina 75 cl     | 17.00€ |
| <b>Nero d'Avola Frapato Sicile</b><br>DOC Paolini Cantina 75 cl | 24.00€ |
| <b>Lambrusco Dell'Emilia dolce</b><br>Guralitri 75 cl frizzante | 13.00€ |

## BLANCS ITALIENS

|   |        |
|---|--------|
| <b>Lugana Ca Vegar</b><br>DOC Vecchia Cantina 75 cl   | 18.00€ |
| <b>Inzolia</b><br>DOC Paolini Cantina - Sicile 75 cl  | 17.00€ |
| <b>Prosecco Trevisio Extra Dry</b><br>Pétillant 75 cl | 18.00€ |



# PIZZAS MAISON

|   | Classic | Grande |
|---|---------|--------|
| <b>MARGHERITA</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, herbes fraîches, olives taggiasche   | 10.00€  | 13.00€ |
| <b>NAPOLITAINE</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, anchois, fleurs de câpres, tomates cerises, olives taggiasche   | 11.00€  | 14.00€ |
| <b>ROSTELLO</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, olives taggiasche, jambon blanc rôti aux herbes (après cuisson)  | 11.50€  | 14.50€ |
| <b>REINE</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc rôti aux herbes (après cuisson), olives taggiasche,   | 13.00€  | 16.00€ |
| <b>BIQUETTE</b><br>Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, bûche de chèvre, amandes effilées, miel bio, origan   | 13.00€  | 16.00€ |
| <b>VEGETARIENNE</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, champignons frais, coeurs artichauts, courgettes grillées tomates confites, olives taggiasche                        | 13.50€  | 16.50€ |
| <b>ROMAINE</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, ricotta (après cuisson), spianata romana (saucisse piquante après cuisson), pignons de pins, pesto verde, herbes fraîches | 14.50€  | 17.50€ |
| <b>4 FROMAGES</b><br>Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, bûche de chèvre, reblochon AOP, olives taggiasche   | 14.50€  | 17.50€ |
| <b>TANDOORI</b><br>Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, filets de poulets marinés, pomme de terre, curry tandoori   | 14.50€  | 17.50€ |
| <b>4 STAGIONI</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, champignons frais, poivrons marinés, tomates confites, Jambon blanc rôti aux herbes (après cuisson) olives taggiasche  | 14.80€  | 17.80€ |
| <b>ENTRE LACS</b><br>Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, tomates cerises, filets de truites marinés (après cuisson) copeaux Grano Padano, herbes fraîches, zeste de citron     | 16.50€  | 19.50€ |
| <b>BUFFLONE</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, pesto verde, Burrata crémeuse, tomates cerises, aubergines grillées, olives taggiasche                                   | 15.80€  | 18.80€ |
| <b>BURGER</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, haché de bœuf cuisiné, tomates cerises, cheddar, oignon rouges, sauce barbecue   | 15.50€  | 18.50€ |
| <b>ISIGNY</b><br>Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, camembert AOP, oignons rouges, lard fumé, pommes, miel bio  | 15.50€  | 18.50€ |

### Ingrédient supplémentaire :

- Classic 2.00€
- Oeuf 1.00€
- Grande 2.50€



- Classic 31cm
- Grande 40cm
- ✓ Végétarien



|   |        |
|---|--------|
| <b>SALADE CESAR</b><br>Cœur de romaine, tomates cerises, croûtons à l'ail, filets de poulets marinés, copeaux grana padano, sauce cesar | 12.50€ |
| <b>SALADE BURATA</b><br>Cœur de romaine, tomates confites, roquette, burrata crémeuse, copeaux Grana Padano, sauce vinaigrette au pesto | 13.50€ |



# PIZZAS DU MOMENT

|  | Classic | Grande |
|--|---------|--------|
| <b>RACLETTE</b><br>Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, raclette AOP, lardons fumés, oignons cuisinés, pommes de terre, jambon cru (après cuisson)                                   | 15.00€  | 18.00€ |
| <b>PARMA</b><br>Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, jambon de parme AOP (après cuisson), gorgonzola, confit de figues, crème de balsamique   | 15.80€  | 18.80€ |
| <b>FLAMMENKUCHE</b><br>Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, oignons cuisinés, lardons, poivre du moulin  | 14.50€  | 18.50€ |
| <b>TARTUFADA</b><br>Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Ricotta aux champignons truffés, roquette, tomates confites, jambon blanc rôti aux herbes (après cuisson), huile de truffes | 17.50€  | 19.50€ |
| <b>LILO (faites votre composition !)</b><br>Sauce tomate bio ou crème fraîche, Mozzarella fior di latte, et 3 ingrédients de votre choix !   | 16.00€  | 19.00€ |

# DESSERTS FAITS MAISON

|  |       |                             |       |
|--|-------|-----------------------------|-------|
| <b>TIRAMISU ORIGINAL</b>                   | 4.90€ | <b>PÂTISSERIE DU MOMENT</b> | 4.90€ |
| <b>PANNA COTTA</b><br>Aux fruits de saison | 4.90€ | <b>PIZZA SUCRE</b>          | 8.90€ |