



FABRICATION ARTISANALE, BIO ! À EMPORTER

Composition de la pâte : Farine de châtaignes, riz et maïs, 3% Farine haut de gamme, Levure de bière, Huile d'olive, Huile de colza, Eau, Sel -50%, sans conservateur quelconque.

LES TOMATES

- Reine :** Tomates Cuisinées, Champignons, Jambon blanc, Mozzarella, Origan, Olives **10.50 €**
- La BOLO :** Tomates Cuisinées, Viande Hachée maigre 5 % mg. (Aubrac non bio), Mozzarella, Origan, Olives **11.00 €**

LES VÉGÉTARIENNES

- Margherita :** Tomates Cuisinées, Mozzarella, Origan, Olives **9.00 €**
- La Biquette :** Tomates Cuisinées, Mozzarella, Chèvre, Origan, Olives, Après cuisson : Roquette. **10.50 €**
- 4 Fromages :** Tomates Cuisinées, Mozzarella, Bleu, Chèvre, Comté, Origan, Olives **11.00 €**
- La RATA :** Tomates Cuisinées, Courgettes, Aubergines, Oignons, Champignons, Mozzarella, Poivrons, Origan, Épinards, Olives **12.00 €**

- Savoyarde :** Tomates Cuisinées, Lardons maigres, Mozzarella, Comté, Reblochon, Oeuf, Origan, Olives **11.50 €**
- Napolitaine :** Tomates Cuisinées, Câpres, Anchois, Mozzarella, Origan, Olives **10.50 €**
- Volcano :** Tomates Cuisinées, Piments, Chorizo, Merquiez, Mozzarella, Poivrons, Origan, Olives **12.00 €**
(avec ou sans piments)
- Raclette :** Tomates Cuisinées, Mozzarella, Raclette Fumée à l'Ancienne, Olives, Origan, Après cuisson : Jambon cru sec, Roquette. **11.50 €**

- 4 Saisons :** Tomates Cuisinées, Poulet Fermier, Artichauts, Champignons, Mozzarella, Tomates Cerises, Origan, Olives **11.50 €**

Produits non bio : Crème Fraîche pour des raisons de très hautes températures + Huile pimentée petits sachets.

- Campagnarde :** Viande hachée (Aubrac non bio), Ratatouille, Mozzarella, Origan, Olives **12.00 €**
- Roquette :** Tomates Cuisinées, Mozzarella, Après cuisson : Jambon cru sec, Roquette, Olives. **11.50 €**
- La Scarmorza :** Tomates Cuisinées, Lardons maigres, Mozzarella, Purée Basilic, Champignons, Mozzarella fumée, Origan, Tomate, Olives. **11.50 €**
Après cuisson : Roquette

Possibilité de choix entre jambon blanc ou lardons, ou en mode VG.

LES BLANCHES

- L'écossaise :** Mozzarella, Crème Fraîche, Aneth, Épinard, Olives **12.50 €**
Après cuisson : Saumon Fumé, Tomates Cerises, Jus de citron, Jeunes Pousses d'Épinards.
- Chèvre Miel :** Chèvre, Mozzarella, Crème Fraîche, Origan, Olives. **11.50 €**
Après cuisson : Roquette, Miel, Noix, Jambon cru sec.
- Alsacienne :** Lardons, Oignons Confits, Mozzarella, Origan, Crème Fraîche, Olives **10.50 €**
- Oranier :** Ravioles, Lardons, Mozzarella, Crème Fraîche, Origan, Olives **11.00 €**
- Suggestion ou option pour 1 € de plus : Fourme d'Amber, Noix, Épinards.**
- Chef :** Champignons, Jambon blanc, Mozzarella, Reblochon, Crème Fraîche, Origan, Olives **11.00 €**
Option pour 1 € de plus : Oeuf et Épinards.

Supplément Légumes, Oeufs
Supplément Viandes, Fromages

LES BOISSONS :

- Eau Minérale (50 cl) **1.20 €**
San Pelegrino (50 cl) **2.00 €**
Coca-Cola (50 cl) **2.20 €**

Pour tous vos événements spéciaux (anniversaires, séminaires, réunions de travail, soirées privées ou autres), n'hésitez pas à nous consulter pour un devis à partir de 25 personnes.

