

# pizze

**PIZZA DU MOMENT**  
Regarde notre dernier post !

## **ALPHONSE 14€**

Crème, mozza Fior di Latte, pousses d'épinards, chèvre, oignons rouges, miel, noix

## **ARCHIBALD 17€**

Mozza Fior di Latte, mortadella pistache, stracciatella, pesto de pistache, éclats de pistaches, basilic

## **ISIDORE 15€**

Crema di ricotta, mozza Fior di Latte, Morbier, Comté 18mois Poirel, St point, persil

## **ERNEST 18€**

Crema di ricotta, mozza Fior di latte, tomates cerises semi confites, stracciatella, saumon fumé, zestes de citron jaune, roquette

## **GUSTAVE 16€**

Crème, mozza Fior di Latte, saucisse de Montbéliard (BBC), pommes-de-terre grenaille, oignons rouges, Morbier, persil

## **ROBERT 18€**

Crème truffée, mozza fumée, champignons de Paris, stracciatella, huile de truffe, noisettes grillées, persil



# base crema

 : végétarien    BBC : label Bleu Blanc Coeur

## MARGUERITE 10€

Sauce tomate, mozza Fior di Latte, parmigiano, basilic

## HORTENSE 12€

Sauce tomate, champignons de Paris, tomates cerises rôties, olives taggiasche, pignons de pins, basilic

## ARMANDE 14€

Sauce tomate, mozza Fior di Latte, jambon blanc du Haut Doubs, champignons de Paris, persil



## FORMAT BAMBINO : -3€

.....

## FOCACCIA 4€

Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive et aux herbes, (crème de truffe +2€)

## SALADE ITALIENNE 13€

Roquette, tomates cerise, olives taggiasche, copeaux de parmigiano, jambon cru fumé du haut doubs, pignons de pins, vinaigrette huile d'olive/balsamique



base di  
pomodoro

## FELICIE 15€

Sauce tomate, Fior di Latte, olives taggiasche, chorizo Ibérique, graines de tournesol torrifiées

## JOSETTE 16€

Sauce tomate, Fior di Latte, roquette, jambon cru du Haut-Jura (BBC), tomates cerises, copeaux de parmigiano

# dolce



 **TIRAMISU CLASSICO** 5€  
avec alcool

 **GLACES ARTISANALES** 5€

la ferme des Acacias, 140ml  
Citron, vanille, noisette,  
caramel, chocolat

 **TIRAMISU PISTACCHIO** 6€  
sans alcool

 **CALZONE** 7€  
Nocciolata & noisettes

# bevande

## vini

EAU PLATE 50CL.....	2€	LAMBRUSCO 37,5CL.....	9€
EAU PETILLANTE 50CL.....	2€	LAMBRUSCO 75CL.....	16€
MOLE COLA 33CL.....	3€	MON ROSE 75CL.....	18€
LIMONATA 27.5CL.....	4€	CHARDONNAY 75CL.....	18€
ARANCIATA 27.5CL.....	4€	MOSCATO D'ASTI 75CL.....	19€
THE GLACE MAISON 25CL.....	4€	CHIANTI CLASSICO 75CL...	23€
GALVANINA GRENADE 35.5CL..	4,5€	MONTEPULCIANO 75CL.....	29€



BIERE SANS ALCOOL 33CL..4€  
BIERE BLONDE 33CL.....4,5€

\* tarifs 2025

**TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES**

NOM DU PRODUIT	Gluten (1)	Œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Pizza ALPHONSE	*		*	*	*	*				*				
Pizza ISIDORE	*		*		*	*				*				
Pizza ARCHIBALD	*		*	*	*	*				*				
Pizza ERNEST	*		*		*	*				*				*
Pizza GUSTAVE	*		*		*	*				*				
Pizza ROBERT	*		*	*	*	*				*				
Pizza MARGUERITE	*		*		*	*				*				
Pizza HORTENSE	*			*	*	*				*				
Pizza FELICIE	*		*	*	*	*				*				
Pizza ARMANDE	*		*		*	*				*				
Pizza JOSETTE	*		*		*	*				*				
FOCACCIA	*				*	*				*				
FOCACCIA TRUFFE	*		*		*	*				*				
SALADE ITALIENNE			*	*	*	*								
Tiramisu CLASSIQUE	*	*	*		*	*								
Tiramisu PISTACHE	*	*	*	*	*	*								
GLACES Artisanales			*	*		*								
CALZONE Nocciolata	*		*	*	*	*				*				

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...

(2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de macadamia et noix du Queensland

(3) A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produits finis