

PIZZA SPÉCIALE

Selon la belle
inspiration de Cléa
la Cheffe Pizza !

PIZZAS

au FEU
de Bois

	TOMATE	CRÈME
• MARGUERITE [Emmental - mozza - pesto]	9€	9€50
• REINE [Jambon blanc - champi]	11€	11€50
• NAPOLITAINE [Câpres - anchois - parmesan]	11€	11€50
• CHORIZO [Oignons]	11€	11€50
• CHORIZO REBLO	12€	12€50
• 4 FROMAGES [bleu - reblochon - chèvre]	13€	13€50
• MÉDITERRANÉE [Aubergine - oignons - chèvre]	12€	12€50
• CHÈVRE MIEL NOIX	12€	12€50
• SHLAGITA [Crème ail des ours - champi - oignons - chèvre]	14€	
• LA SHLAG [Crème ail des ours - champi - oignons - coppa - roquette - Burrata]	16€	

TOUTES LES PIZZAS
ONT UNE BASE (EMMENTAL)
MOZZA

Supplément
1€50

A la CARTE

* PLATS du JOUR

- Plat savoureux de Tania différent chaque jour

- Salade La Dorée Faures

(salade, crudités, petit épeautre, burrata, graines grillées/germées)

12 € chacun

* DESSERTS

- Dessert du jour
- Fromage blanc de Ste Luce
(nature, coulis, miel noix)

5 € chacun

GLACES

- 1 boule 3€
- 2 boules 5€
- 3 boules 7€

Suppl: CHANTILLY - COULIS - NOIX - SPÉCULOOS 1€

Glace des Alpes (artisanales)