 **Nos pizzas**

Les pizzas sont servies le soir uniquement.

**Base tomate :**

Margherita : mozzarella, basilic, olives 7.00€

Napolitaine : mozzarella, anchois, câpres, olives 7.50€

Neptune : mozzarella, jambon, olives 7.50€

Reine : mozzarella, jambon, champignons, olives 8.00€

Cactus : mozzarella, merguez, poivron, olives 8.50€

Seguin : mozzarella, jambon, chèvre, olives 9.00€

A la plage : mozzarella, fruit de mer, olives 9.00€

Roquefort : mozzarella, jambon, roquefort, olives 9.00€

Pécheur : mozzarella, thon, câpres, oignons, olives 9.00€

4 Fromages : mozzarella, roquefort, chèvre, raclette, Emmental, olives 9.50€

Country : mozzarella, aubergine, viande hachée, olives 9.50€

Ardéchoise : mozzarella, oignons, caillette, châtaignes, olives 9.50€

Auvergnate : mozzarella, lardons, bleu d’auvergne, olives 9.50€

Au jardin: mozzarella, oignons, poivrons, aubergine, artichaut, olives 9.50€

Kebab : mozzarella, oignons, lamelle de kebab, crème fraiche, olives 9.50€

**Base crème fraiche :**

Alsacienne : mozzarella, oignons, lardons, olives 9.00€

Montagnarde : mozzarella, jambon, pomme de terre, raclette, olives 9.50€

Andouillette : mozzarella, moutarde, andouillettes, oignons, olives 9.50€

Douceur : mozzarella, lardons, chèvre, miel, olives 9.50€

L’atlantique : mozzarella, saumon fumé, olives 9.50€

Raviole : Crème fraîche, mozzarella, ravioles, olives 9.50€

Raviole jambon cru : mozzarella, ravioles, jambon cru,

 olives 10.00€

Raviole saumon : mozzarella, ravioles, saumon, olives 10.00€

Raviole roquefort : mozzarella, ravioles, roquefort, olives 10.00€

**Nos gratins de ravioles**

Les gratins de ravioles sont à base de crème fraiches, et d’oignons. Ils sont servis avec une petite salade d’accompagnement.

* Gratin aux lardons 10.00€
* Gratin au roquefort 12.00€
* Gratin au saumon 12.00€
* Gratin au jambon cru 12.00€

**les vins** 

Au verre ou en carafe 10cl 25cl 50cl

Rouge 0.50€ 2.50€ 4.00€

Rosé ou blanc 0.60€ 2.50€ 4.00€

Orélie rouge, blanc, rosé 1.10 € / /

Blanc Viognier 1.50 € / /

***Vins Rouges***

Pays de l’Ardèche : Cuvée Orélie  9.50€

Côte du Rhône : Cuvée des lions 13.90€

Croze Hermitage : Hauts de Mercurol 19.90€

***Vins Rosés***

Pays de L’Ardèche : Cuvée Orélie 9.50€

Côte du Rhône Rosé : Fleur de Garrigue 11.90€

**Vins Blancs**

Pays de L’Ardèche : Cuvée Orélie 9.50€

Viognier Ardèche Terre d’Eglantier 15.90€

**Les eaux minérales**

**Eau gazeuze**

Reine des Basaltes 1l 4.50€

Ventadour 50cl 2.50€

**Eau Plate**

Chantemerle 1l 4.50€



**Thé …**

**Earl grey**

Thé noir, parfumé aux véritables essences de bergamote. Délicatement classique, légèrement acidulé, et très rafraîchissant, ce thé est un raffinement pour le palais.

**Surprise !**

Thé vert, limette, caco et fruits exotique, une gourmande surprise.

**Jolie maman**

Thé vert et thé noir, fraise, lotus, litchi. Fruité et gourmand, un mélange de thé vert et noir, sublime.

Rooibos…

Le rooibos propère uniquement à 900m sur les hauteurs des plateaux d’Afrique du Sud. Boisson très digeste, riche en sels minéraux et oligo-éléments, elle ne contient pas de théine, et très peu de tanins. C’est l’infusion idéale de tous les instants.

**Magie des bois**

Rooibos, myrtille, pétales de bleuet. Une délicieuse balade en sous-bois.

**Elixir des petits lutins**

Rooibos, Fraise, vanille. Féerique à l’arôme fruité et doux, il ravira petits et grands.

 Infusion …

Lapacho

 Délicieux et rafraichissant, aux agrumes. Arbre sacré des incas, il fut découvert par les indiens. L’aubier de cet arbre sauvage est riche en sels minéraux et oligo-éléments. Il est consommé pour ses étonnantes et multiples propriétés antivirales.

Ce que racontent les étoiles

 Infusion douce et enveloppante, fleurie, au léger parfum de foin coupé. Une invitation à la contemplation et la sérénité. Lemongrass, framboisier, mélisse, tilleul, bleuet, souci, rose.

Jardin enchanté

Infusion de fleurs éclatantes, douce et pétillante. Une poésie pour les yeux et le palais. Menthe pomme, tournesol, souci, origan, camomille, bleuet, rose, lilas.



Vous avez aimés ? Tous nos thés, infusions sont en vente à l’épicerie.



Café express 7cl 1.10 €

Café au lait, crème 7cl 1.20 €

Grand café 14cl 2.20 €

Grand café au lait, crème 14cl 2.30 €

Thé 20cl 2.30 €

Thé au lait, rondelle 20cl 2.40 €

Infusion 14cl 2.20€

Cappuccino 14cl 2.50 €

Chocolat 20 cl 2.50 €

Limonade, Boissons gazeuses,

Et jus de fruit

Sirop à l’eau 25 cl 1.10 €

Limonade 25 cl 1.10 €

Diabolo 25 cl 1.20 €

Eau minérale 25 cl 1.10 €

Eau minérale sirop 25 cl 1.20 €

Perrier 33 cl 2.30 €

Perrier sirop, rondelle 33 cl 2.40 €

Coca Cola 33 cl 2.30 €

Schweppes tonic ou agrumes 25 cl 2.30 €

Orangina 25 cl 2.30 €

Ice tea 25 cl 2.30 €

Jus de fruits Granini :

Fraise, pamplemousse rose, multi fruits, tomate,

 pomme, orange, ananas, abricot 25 cl 2.30 €

Apéritifs

 Ricard 1 cl 1.10 €

 Pastis 51 1 cl 1.10 €

 Whisky 1 cl 1.10 €

 Whisky baby 2 cl 2.20 €

 Baileys 1 cl 1.10 €

 Vodka 1 cl 1.10 €

 Martini rouge, rose, blanc 2 cl 1.50 €

 Porto 2 cl 1.50€

 Muscat 2 cl 1.50 €

 Suze 2 cl 1.50 €

 Cristal 1 cl 1.10 €

 Castagnou 15 cl 2.00 €

Kir crème pêche, myrtille, cassis 15 cl 2.00 €

Bière pression

 Lorenbach demi 25 cl 2.20 € Lorenbach ‘galopin’ 17 cl 1.10 € Grimbergen blanche 25 cl 2.80 € Grimbergen blanche ‘galopin’ 17 cl 1.40 € Bière Picon demi 25 cl 3.00 € Bière Picon ‘galopin’ 17 cl 1.50 € Panaché demi 25 cl 2.20 € Panaché ‘galopin’ 17 cl 1.10 €

Bière bouteille

 Chimay brune 33 cl 2.80 € Hoegaarden blanche 33 cl 2.80 € Desperados 33 cl 2.80 € Kronenbourg pur malt (sans alcool) 25 cl 2.30 € Mort subite Kriek 37,5 cl 4.50 €

Liqueurs et digestifs

 Cognac 2 cl 2.20 €

 Calvados 2 cl 2.20 €

 Birlou 2 cl 2.20 €

 Verveine 2 cl 2.20 €

 Get 27 1 cl 1.10 €

  

Glaces

Crème glacée :

Vanille, Fraise, Marron, Café,

Chocolat noir, Caramel beurre salé, Citron ‘façon tarte’, Menthe chocolat.

Sorbet :

Pêche, Citron, Poire, Ananas, Framboise.

 **1 boule 2.00€**

 **2 boules 3.80€**

 **3 boules 5.60€**

**Les glaces sont servies avec de la chantilly.**

Cornetto : 

 chocolat ou fraise 1.20€

Magnum : 

chocolat blanc ou amande 2.50€

Push up haribo :  2.40€

Calippo cola :  2.00€

Twister :  2.00€

Du lundi au vendredi,

Un menu à l’ardoise vous est proposé,

Pour 12.50€.

Entrée

~~~

Plat

~~~

Fromage

Ou

Dessert\*

Samedi, Dimanche

et Jours fériés

Un menu à l’ardoise vous est proposé, pour 18.90€

 Entrée au choix

~~~

Plat au choix

~~~

Fromage

Ou

Dessert\*

\*tous nos desserts sont faits maison.

**Nos assiettes repas**

L’assiette Italienne : 12€

Charcuterie et fromage italien, antipasti, salade, tomate, pignon de pin …

La salade et son feuilleté à la chèvre : 12€

Salade, tomate, feuilletée tomate confite, courgette et chèvre, jambon cru …