

*Bienvenue à*

*« La Pizzeria »*

*Nous sommes heureux de vous accueillir toute  
l'année du Mercredi midi au Dimanche soir.*

*Et tous les soirs en Juillet et Août.*

*La Carte*

*Le seul moyen de se délivrer de la  
tentation, c'est d'y céder.*

*Oscar Wilde*

**\*En raison d'un nombre important de chèques impayés, nous vous informons que nous n'acceptons plus les paiements par chèques.  
Merci de votre compréhension.**

# *L'assiette des Gourmets*

**12.50 €**

*Différente chaque semaine.  
Cette assiette concoctée par nos soins  
vous assure un repas équilibré,  
pour une pause le midi.*

*Bon appétit*

**Formule servie le midi**  
**( hors week-end et jours fériés )**

*Prix nets - Service compris*

## Salades Gourmandes

<i>Saint Marcellin aux Figues</i> : Salade, St Marcellin fondu, confiture de figues, noix, toasts	9.80 €
<i>Italienne</i> : Salade, tomates cerises, mozzarella, basilic, jambon cru, gressin, olives	10.20 €
<i>Chavignol</i> : Salade, tomates cerises, crottin de Chavignol sur toast, chips de lard fumé	10.20 €
<i>Occitane</i> : Salade, tomates cerises, magret de canard séché, poivrons marinés, emmental, tapenade	12.50 €
<i>Gravelax</i> : Salade, tomates cerises, concombre, Saumon Gravelax, crème d'aneth, citron et toasts grillés	13.20 €

### L'assiette Fraicheurs :

Gaspacho de tomates au basilic  
Melon & chiffonnade de jambon cru  
Panna Cotta de saumon fumée  
Cake salé aux tomates confites et aux olives  
Salade mêlée

13.80 €

## Salades d'accompagnements

« ne sont pas vendues en plat unique »

<i>Salade verte</i>	3.20 €
<i>Salade verte à l'ail</i>	3.60 €
<i>Italienne</i> : Salade, tomates cerises, mozzarella, basilic, jambon cru, gressin, olives	6.90 €
<i>Chavignol</i> : Salade, tomates cerises, crottin de Chavignol sur toast, chips de lard fumé	6.90 €
<i>Occitane</i> : Salade, tomates cerises, magret de canard séché, poivrons marinés, emmental, tapenade	6.90 €

## Omelettes

<i>Omelette à la Tapenade provençale</i> , Frites	8.90 €
<i>Omelette Jambon Fromage</i> , Frites	8.00 €
<i>Bol de Frites</i>	4.50 €

## *Gratins de pâtes, Lasagnes et Risotto*

<i>Gratin de Ravioles à la Fondue de Poireaux</i>	11.80 €
<i>Gnocchis ail, Huile d'Olives et Piment d'Espelette</i>	12.50 €
<i>Gnocchis au Chorizo et Pesto Rouge</i>	12.90 €
<i>Lasagnes à la Bolognaise</i>	12.50 €
<i>Lasagnes aux Noix de St Jacques et Epinards</i>	14.50 €
<i>Lasagnes Végétariennes</i> (Aubergines, courgettes, oignons, emmental & mozzarella, basilic)	12.90 €
<i>Risotto au Pesto et Roquette</i>	13.00 €

## *Grillades*

*« Nos viandes sont accompagnées de frites et de légumes »*

<i>Entrecôte Grillée</i>	15.50 €
<i>Entrecôte Beurre Maître d'hôtel</i>	16.20 €
<i>Entrecôte Sauce Poivre Vert</i>	17.50 €
<i>Entrecôte Sauce aux Cèpes</i>	17.50 €
<i>Tartare de Boeuf au couteau « Le Charolais », frites et condiments</i>	15.40 €

<i>Magret de Canard Grillé</i>	15.50 €
<i>Magret de Canard Sauce Poivre Vert</i>	17.50 €
<i>Magret de Canard Sauce aux Cèpes</i>	17.50 €
<i>Magret de Canard Sauce aux Abricots Moelleux</i>	17.50 €

## *Pizzas au Feu de Bois*

### Traditionnelles & Composées

<i>Ail</i> : Tomate, ail, olives	7.20 €
<i>Anchois</i> : Tomate, anchois, emmental, olives	9.50 €
<i>Basquaise</i> : Tomate, poulet, poivrons, emmental, olives	11.50 €
<i>Cannibale</i> : Tomate, viande hachée, ail, oignons, emmental	11.50 €
<i>Forestière</i> : Tomate, champignons frais, œuf, crème, emmental	10.50 €
<i>Gitane</i> : Tomate, champignons frais, oignons, poivrons, emmental	10.50 €
<i>Madrilène</i> : Tomate, chorizo, emmental, olives	10.00 €
<i>Mexicaine</i> : Tomate, chorizo, poivrons, emmental, olives	10.70 €
<i>Napolitaine</i> : Tomate, anchois, olives	8.50 €
<i>Oxford</i> : Tomate, jambon, ananas, emmental	9.90 €
<i>Palerme</i> : Tomate, tomates cerises, anchois, câpres, ail, olives	10.00 €
<i>Reine</i> : Tomate, jambon, emmental	8.50 €
<i>Rimini</i> : Tomate, mozzarella, emmental, jambon cru, olives	10.20 €
<i>Royale</i> : Tomate, jambon, champignons frais, emmental	10.50 €

### Spéciales base crème

<i>Campagnarde</i> : Crème fraîche, jambon, chèvre, emmental	10.90 €
<i>Garrigue</i> : Crème fraîche, chèvre, emmental, noix, miel	11.50 €
<i>Indienne</i> : Crème fraîche, poulet, ananas, sauce curry, emmental	11.50 €
<i>Marceline</i> : Crème fraîche, St Marcellin, lardons, emmental, miel	11.50 €
<i>Nîmoise</i> : Brandade de morue, emmental, pomme de terre, tomates cerises, crème, olives	12.00 €
<i>Norvégienne</i> : Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella, sauce citronnée	11.80 €
<i>Sauvayarde</i> : Crème fraîche, lardons, oignons, reblochon, emmental	11.50 €
<i>Tartiflette</i> : Crème fraîche, pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental	12.20 €
<i>Venaisin</i> : Crème fraîche, mozzarella, p.de.t, lardons, roquette, Grana Padano, huile à la truffe	12.90 €

### 1 PIZZA = 1 PERSONNE SERVIE A TABLE

Elle peut être partagée, si elle est accompagnée d'un autre plat.

Prix nets - Service compris



Spéciales base tomate

<i><b>Aravis</b></i> : Tomate, jambon, lardons, reblochon, emmental	11.50 €
<i><b>Américaine</b></i> : Tomato ketchup, viande hachée, emmental, frites, mayonnaise	12.80 €
<i><b>Athéna</b></i> : Tomate, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, fêta, pesto, ail, olives	10.80 €
<i><b>Bourguignonne</b></i> : Tomate, escargots, beurre maître d'hôtel, emmental	13.50 €
<i><b>Fruits de mer</b></i> : Tomate, fruits de mer, persillade, emmental	11.20 €
<i><b>Kebab</b></i> : Tomate, viande kebab, emmental, sauce blanche	11.60 €
<i><b>Maître hôtel</b></i> : Tomate, champignons frais, œuf, beurre maître d'hôtel, emmental	10.40 €
<i><b>Mont Ventoux</b></i> : Tomate, jambon, chèvre, champignons frais, emmental	11.50 €
<i><b>Moussaka</b></i> : Tomate, viande hachée, oignons, ail, mozzarella, aubergines	12.20 €
<i><b>Pesto</b></i> : Tomate, mozzarella, ail, pesto, amandes effilées grillées, olives	10.50 €
<i><b>Provençale</b></i> : Tomate, mozzarella, aubergines, pesto, olives	11.50 €
<i><b>4 Saisons</b></i> : Tomate, jambon, artichauts, champignons frais, câpres, persillade, emmental, olives	12.20 €
<i><b>Trevi</b></i> : Tomate, emmental, mozzarella, poulet, tomates cerises, pesto, copeaux de Grana Padano	12.90 €

LA PIZZA PRESTIGE

*On l'inspiration du chef*

*La noblesse d'un produit, une recette originale, un subtil dosage pour agrémenter cette élégante pizza éphémère dont la composition varie au gré des saisons.*

**Renseignez vous.**

Fromagères

<i><b>Chevrette</b></i> : Tomate, chèvre, emmental, olives	9.80 €
<i><b>Italienne</b></i> : Tomate, mozzarella, olives	7.50 €
<i><b>Margherita</b></i> : Tomate, emmental, olives	7.50 €
<i><b>4 Fromages</b></i> : Tomate, roquefort, mozzarella, chèvre, emmental, olives	11.50 €
<i><b>Roquefort</b></i> : Tomate, roquefort, emmental, olives	10.00 €

Garniture supplémentaire 1.00€: Champignons, jambon, œuf, poivrons, chorizo, oignons, ail, lardons, câpres, anchois, crème, pesto, ...

Sauf : Jambon cru, kebab, viande hachée, poulet: 1.50 €

**Nous ne vendons pas de moitié - moitié**

## *Fromages et Desserts*

<i>Trilogie de Fromage</i>	5.80 €
<i>Faisselle à la crème</i>	4.80 €
<i>Faisselle au coulis de framboise</i>	5.00 €
<i>Faisselle miel et mendiants</i>	5.20 €
<i>Twister Liégeois (Spirale de chantilly et chocolat chaud)</i>	5.20 €
<i>Mystère au Coeur Meringué, Glace Vanille et praliné croquant</i>	5.20 €
<i>Crème Brûlée</i>	5.20 €
<i>Tiramisu</i>	5.80 €
<i>Crumble aux pommes et crème glacée vanille</i>	6.20 €
<i>Ile flottante</i>	6.20 €
<i>Moelleux au Chocolat Fondant et Chantilly</i>	6.20 €
<i>Nougat glacé, praliné croquant et coulis de framboise</i>	6.20 €
<i>Profiteroles au Chocolat chaud, Chantilly, Amandes grillées</i>	6.20 €
<i>Baba Bouchon et son Rhum Ambré, Chantilly</i>	6.20 €
<i>Café ou Thé gourmand</i>	6.20 €

### *Pizza Sucrée:*

<i>La Gourmande : Compote de pommes, pommes poêlées, Nutella</i>	6.20 €
--	--------

Garniture supplémentaire 1.20 €:



### Coupes de Glaces



**Alfagato al caffè** : 2 boules vanille arrosées d'un café expresso 5.50 €

**Ruche** : 2 boules vanille, miel, noix, amandes effilées, chantilly 6.20 €

**Antillaise** : 2 boules noix de coco, chocolat chaud, chantilly 6.20 €

**Café Liégeois** : 2 boules café, café expresso, chantilly 6.20 €

**Chocolat Liégeois** : 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly 6.20 €

**Tout'agrumes** : 1 boule pamplemousse, 1 boule d'orange sanguine, meringue, coulis de framboise, et chantilly 6.20 €

**Dame Blanche** : 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly 6.20 €

**Dahlia** : 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de framboise, chantilly 6.20 €

**Ventoux** : 2 boules vanille, crème de marron, amandes effilées, chantilly 6.20 €

**Brésilienne** : 1 boule café, 1 boule praliné, chocolat chaud, chantilly 6.20 €

**Danoise** : 1 boule menthe/chocolat, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly 6.20 €

**Toffee** : 2 boules vanille, caramel toffee, amandes effilées, chantilly 6.20 €

**Colonel\*** : 2 boules citron vert, vodka 6.90 €

**Limoncello\*** : 2 boules citron vert, Limoncello 6.90 €

**Martiniquaise\*** : 2 boules malaga, rhum ambré 6.90 €

**After Eight \*** : 1 boule menthe/chocolat, 1 boule chocolat, Get 27 6.90 €

**Williams\*** : 2 boules poire, eau de vie de poire 6.90 €



**Alfagato au Whisky\*** : 2 boules vanille arrosées d'un café expresso et de whisky 6.90 €

### Glaces et Sorbets

1 boule: 2.50 €

2 boules: 4.50 €

3 boules: 5.80 €

**Nos parfums**: citron vert, framboise, fraise, pamplemousse, noix de coco, poire, orange sanguine, vanille, café, praliné, chocolat, menthe/chocolat, malaga

**Garniture supplémentaire 1.20 €**



# Carte Enfants

Jusqu'à 10 ans

## LES PIZZETTES

<i>Margherita:</i> Tomate, emmental, olives	6.00 €
<i>Italienne:</i> Tomate, mozzarella, olives	6.00 €
<i>Reine:</i> Tomate, jambon, emmental	6.00 €
<i>Champignons:</i> Tomate, champignons, emmental	6.00 €

## LES PETITS PLATS

<i>Pates au beurre</i>	4.80 €
<i>Pates à la sauce tomate</i>	4.80 €
<i>Nuggets de poulet + frites</i>	6.20 €
<i>Omelette jambon + frites</i>	6.20 €
<i>Omelette à l'emmental+ frites</i>	6.20 €
<i>Bol de Frites</i>	4.50 €

## SUGGESTIONS DESSERTS

<i>Sundae Scooby-Doo!</i> Glace vanille - caramel	3.80 €
---	--------

*Ou Consulter notre carte*

## Eaux

<i>Evian ou Eau de Perrier</i>	50 Cl	3.40 €
<i>Evian ou Eau de Perrier</i>	100 Cl	4.80 €

## Bières

Supplément : Sirop 0.30 €

<i>Heineken Pression</i>	50 Cl	6.80 €	25 Cl	3.40 €
<i>Leffe bouteille</i>			25 Cl	3.50 €
<i>Panaché - Monaco</i>			25 Cl	3.50 €

## Sodas

Supplément : Sirop 0.30 €

<i>Orangina</i> 25Cl	3.20 €
<i>Coca Cola</i> 25Cl - <i>Coca Cola Light</i> 25Cl	3.20 €
<i>Ice Tea</i> 25Cl	3.20 €
<i>Limonade</i> 25Cl	3.20 €
<i>Schweppes</i> 25Cl	3.20 €
<i>Perrier</i> 25Cl	3.20 €

## Sirops

*Grenadine - Menthe - Orgeat - Fraise - Pac - Gambetta -  
Pêche - Violette - Fruit de la Passion* 1.80 €

*Diabolo Sirop* 3.20 €

## Jus de Fruits 20 cl

*Orange - Ananas - Abricot - Tomates - Pomme - Agrumes* 3.00 €

Accompagnez vos apéritifs  
d'une coupe de frites  
3.00 €

## Apéritifs

Supplément : Soda 0.40 €

<i>Coupe Asti</i> (vin pétillant Italien) (10 cl)	4.00 €
<i>Kir Pétillant a l'Asti</i> (vin italien) (10 cl)	4.50 €
<i>Pastis 51, Ricard</i> (2 cl)	2.20 €
<i>Mauvesque, Perroquet, Tomate</i> (2 cl)	2.40 €
<i>Whisky</i> (4 cl)	4.90 €
<i>Baby</i> (2 cl)	3.20 €
<i>Suze</i> (4 cl)	4.00 €
<i>Vodka Orange - Whisky Coca - Gin Tonic</i>	5.60 €
<i>Rhum Ananas - Rhum Orange</i>	5.60 €
<i>Kir (vin blanc): Cassis, Mûre, Framboise, Violette</i> (12 cl)	3.20 €
<i>Royal Framboise - Kir Royal</i> (10 cl)	5.80 €
<i>Coupe de Champagne</i> (10 cl)	5.20 €
<i>Muscat de Beaumes de Venise</i> (8 cl)	4.40 €
<i>Martini Blanc ou Rouge</i> (4 cl)	3.90 €
<b>Sans alcool</b> <i>Bitter</i> « <u>apéritif sans alcool</u> » (10 cl)	1.90 €
<i>Le Venaissin</i> « <u>cocktail sans alcool</u> » Sur base de jus d'agrumes » (12 cl)	3.20 €

## Cafés et Infusions

<i>Café ou Décaféiné</i>	1.80 €	<i>Capuccino</i>	3.50 €
<i>Café Noisette</i>	1.90 €	<i>Irish Coffee</i>	7.00 €
<i>Double Café - Café au Lait</i>	3.20 €	<i>Thés, Infusions</i>	2.80 €

## Digestifs 3 cl

<i>Cognac - Eau de Vie de Poire - Get 27 - Grappa Limoncello - Elixir du Mt Ventoux - Rhum</i>	5.60 €
--	--------

## Cave à Vins

		<u>au verre</u>	<u>25 cl.</u>	<u>50 cl.</u>
	<i>Rouge</i> IGP VAUCLUSE MERLOT « Cave la Courtoise »	2.50 €	3.80 €	6.20 €
<u>Au Verre</u> et <u>Au Pichet</u>	<i>Rosé</i> DE TABLE DE FRANCE « Cave la Courtoise »	2.50 €	3.80 €	6.20 €
	<i>Rosé</i> ROSATO DELLE VENEZIE « Le colline dei filari » 	2.50 €	--	--
	<i>Blanc</i> VDP CHARDONNAY VIOGNIER « Cave la Courtoise »	2.50 €	3.80 €	6.20 €
<u>Rouges :</u> <u>AOC Côtes du Ventoux:</u>			<u>50 cl.</u>	<u>75 cl.</u>
	<i>Cave Cantepèrdrix</i> « Cantepèrdrix » Mazan		--	11.00 €
	<i>Domaine L'Estagnol</i> « Friandise » Mazan		--	14.00 €
	<i>Domaine Grand Jacquet</i> « Rendez-vous... » Mazan 	14.00 €		17.00 €
	<i>Château La Croix Des Pins</i> Mazan 	15.00 €		18.50 €
	<i>Domaine Des 2B</i> « Elevé en fût de chêne » Mazan		--	18.50 €
	<i>Domaine De Fondrèche</i> « Fayard » Mazan 	16.50 €		22.00 €
	<u>Les Vins Italiens</u>			
	<i>Rouge :</i> <i>Montepulciano D'Abruzzo</i> « Terre degli eremi »		--	12.50 €
	<i>Rosé :</i> <i>Rosato delle venezie</i> « Le colline dei filari »		--	12.50 €
				
<u>Rosés :</u> <u>AOC Côtes du Ventoux:</u>			<u>50 cl.</u>	<u>75 cl.</u>
	<i>Cave Cantepèrdrix</i> « Cantepèrdrix » Mazan		--	11.00 €
	<i>Domaine L'Estagnol</i> « Friandise » Mazan		--	14.00 €
	<i>Domaine Grand Jacquet</i> « Rendez-vous... » Mazan 	14.00 €		16.00 €
	<i>Domaine Des 2B</i> Mazan		--	17.00 €
	<i>Château La Croix Des Pins</i> Mazan 	14.50 €		18.00 €
	<i>Domaine De Fondrèche</i> « L'instant » Mazan 	16.00 €		20.00 €
<u>Blancs :</u> <u>AOC Côtes du Ventoux:</u>			<u>50 cl.</u>	<u>75 cl.</u>
	<i>Domaine des Anges</i> Mormoiron	14.00 €		16.50 €
	<i>Château La Croix Des Pins</i> Mazan 		--	18.50 €
	<i>Domaine De Fondrèche</i> « L'éclat » Mazan 	17.00 €		23.00 €
<u>Champagne :</u> <i>H. David-Heucq</i> « Cuvée de Réserve » <i>Brut</i>				42.00 €
	<u>Asti :</u> Vin Blanc pétillant, doux et fruité, originaire du Piémont ( <i>idéal en apéritif ou sur un dessert</i> )			25.00 €

Prix nets - Service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.