

02 54 93 07 95

## L HORAIRES

- MAR. - MER. - JEU. :**  
11h30-13h30  
18h30-22h
- VEN. - SAM. :**  
11h30-13h30  
18h30-22h30
- DIM. :**  
18h30-22h

# La Fabrique

PIZZERIA ARTISANALE

## Base TOMATE

SUR BASE CRÈME FRAÎCHE : + 0,50€

	26 cm	33 cm
• <b>Mangherita</b> Mozzarella - Grana padano - Basilic frais - Filet d'huile d'olive	7,00€	9,00€
• <b>Bambino</b> Emmental Français - Jambon cuit Italien	7,50€	9,50€
• <b>Regina</b> Mozzarella - Jambon cuit Italien - Champignons frais - Olives - Origan	8,50€	10,50€
• <b>4 fromages</b> Mozzarella - Emmental français - Bleu d'Auvergne - Chèvre Bûche - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Paysanne</b> Mozzarella - Lardons fumés - Oignons caramélisés - Champignons frais - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Napoli</b> Mozzarella - Filets d'Anchois marinés - Oignons caramélisés - Câpres - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Spianata (Chorizo Italien)</b> Mozzarella - Spianata piquante - Oignons Caramélisés - Trio de poivrons frais - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Orientale</b> Mozzarella - Merguez Boeuf/Mouton fraîches cuites sur place - Oignons caramélisés - Trio de poivrons frais - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Primavera</b> Mozzarella - Aubergines grillées maison - Trio de poivrons frais - Artichauts marinés - Champignons frais - Oignons caramélisés maison - Olives - Origan - Crème balsamique ou Huile persillée	9,00€	11,00€
• <b>Chicken</b> Mozzarella - Aiguillettes de poulet rôti maison - Trio de poivrons frais - Oignons frits - Olives - Origan - Sauce Barbecue	9,00€	11,00€
• <b>Bolino</b> Mozzarella - Bœuf haché - Trio de poivrons frais - Oignons caramélisés - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Calzone</b> Mozzarella - Jambon cuit Italien - Œuf - Champignons frais - Origan	10,00€	12,00€
• <b>Texane</b> Mozzarella - Bœuf haché - Aiguillettes de poulet rôti maison - Spianata piquante - Trio de poivrons frais - Oignons rouges - Cheddar - Olives - Origan - Sauce barbecue	10,50€	12,50€

## Les GOURMETS

	26 cm	33 cm
• <b>Montadella</b> Base Crème Fraîche - Mozzarella Après cuisson : Roquette - Mortadelle - Tomates cerises - Éclats de pistache - Copeaux de Grana Padano - Crème balsamique	10,50€	12,50€
• <b>Saumon</b> Base Crème Fraîche - Mozzarella Après cuisson : Saumon fumé - Aneth	10,50€	12,50€
• <b>Buffala</b> Base Tomate - Mozzarella Après cuisson : Jambon cru Italien - Mozzarella de bufflonne - Roquette - Tomates cerises - Copeaux de Grana Padano - Noix - Crème balsamique ou Huile persillée	10,50€	12,50€
• <b>Romane</b> Base Tomate - Mozzarella - Gorgonzola Après cuisson : Jambon cru Italien - Roquette - Tomates cerises - Copeaux de Grana Padano - Crème balsamique ou Huile persillée	10,50€	12,50€
• <b>Landaise</b> Base Tomate - Mozzarella Après cuisson : Magret de canard fumé - Roquette - Tomates cerises - Copeaux de Grana Padano - Éclats de noix - Crème balsamique ou Huile persillée	10,50€	12,50€

## SANDWICHS (Uniquement le midi)

• <b>Panuzzo</b> .... (Spécialité italienne de la région de Campanie).....	6,50€
Pain au levain cuit sur place sur base pâte à pizza - Mozzarella fondue Après cuisson : Roquette - Tomates Cerises - Poivrons marinés - Grana Padano - Éclats de pistache - Huile d'olive ou Persillade maison	
<b>AVEC AU CHOIX :</b> Jambon cru Italien ou Jambon cuit Italien ou Mortadelle ou Aiguillette de poulet rôti	
• <b>Panini Classic</b> Mozzarella - Tomates Cerises - Huile d'Olive - Origan	4,50€
• <b>Panini Fromage</b> Mozzarella - Bleu - Emmental français - Chèvre - Huile d'Olive - Origan	5,00€
• <b>Panini Jambon</b> Mozzarella - Jambon cuit Italien - Tomates cerises - Huile d'Olive - Origan	5,00€

Fomule (Uniquement le midi)

BOISSON\* & DESSERT\*\* : + 3,50€

\*Boissons : Eaux - Softs - Heineken - 1664 - Verre de rosé - \*\*Dessert : Hors Calzone dessert et Glace artisanale

## Base CRÈME FRAÎCHE

SUR BASE TOMATE SANS SUPPLÉMENT

	26 cm	33 cm
• <b>Chèvre - Miel</b> Mozzarella - Chèvre bûche - Noix - Miel - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Camembert</b> Mozzarella - Camembert - Lardons fumés - Oignons caramélisés - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Carbo</b> Mozzarella - Lardons fumés - Champignons frais - Oeuf - Oignons caramélisés - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Indienne</b> Mozzarella - Aiguillettes de Poulet rôti maison - Oignons frits - Curry Madras - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• <b>Chicken Thai</b> Mozzarella - Aiguillettes de Poulet rôti maison - Trio de poivrons frais - Olives - Origan Après cuisson : Oignons frits - Sauce Chili Thaï	9,00€	11,00€
• <b>Kebab</b> Mozzarella - Viande de Kebab rôti - Oignons rouges - Olives - Origan Après cuisson : Sauce blanche blanche maison	9,00€	11,00€
• <b>Chèvre-Rillons</b> Mozzarella - Rillons frits - Chèvre bûche - Oignons caramélisés - Olives - Origan	10,00€	12,00€
• <b>Entremont</b> Mozzarella - Jambon cuit Italien - Pomme de terre - Fromage à raclette - Oignons caramélisés - Olives - Origan	10,00€	12,00€
• <b>Savoyarde</b> Mozzarella - Lardons fumés - Pomme de terre - Reblochon - Olives - Origan	10,00€	12,00€

Fomule (Uniquement le midi)

BOISSON\* & DESSERT\*\* : + 3,50€

\*Boissons : Eaux - Softs - Heineken - 1664 - Verre de rosé - \*\*Dessert : Hors Calzone sucré et Glace artisanale

## Personnalise TA PIZZA

TOUS LES INGRÉDIENTS DE LA CARTE SONT DISPONIBLES EN SUPPLÉMENT :

**Légume** ..... + 0,50€

**Fromage - Choruterie - Viande - Œuf** ..... + 1,00€

## SALADES

• <b>Capriciosa</b> Mesclun de salade - Mozzarella de bufflonne - Tomates cerises - Aubergine grillées - Poivrons marinés - Grana Padano - Vinaigrette ou Huile persillée	10,50€
• <b>Gersoise</b> Mesclun de salade - Magret de canard fumé - Tomates cerises - Croûtons - Grana Padano - Noix - Vinaigrette	10,50€
• <b>Nordique</b> Mesclun de salade - Saumon fumé - Tomates cerises - Toast de chèvre chaud - Ciboulette - Vinaigrette	10,50€
• <b>Parma</b> Mesclun de salade - Jambon cru Italien - Tomates cerises - Poivrons marinés - Aubergines grillées maison - Grana Padano - Vinaigrette ou Huile persillée	10,50€

## DESSERTS

**Calzone sucrée** ..... 5,50€

Banane / Nutella ou Poire / Nutella

**Fromage blanc et son coulis** ..... 3,50€

Fruits rouges ou Passion ou Caramel beurre salé

**Salade de fruits de saison** ..... 3,50€

**Dessert du moment** ..... 3,50€

**Glaces artisanales** .... (En saison estivale) ..... 3,50€

**Cocktail maison** (Planteur) ..... 5,00€

Verre 33cl ..... 5,00€

1L ..... 12,50€

**Vins Rosés de Touraine** ..... 10,00€

75cl ..... 3,50€

1/4 de pichet ..... 7,00€

**Rosé de Provence** ..... 15,00€

75cl ..... 15,00€

**Eaux** (50cl) ..... 1,50€

Eau plate ..... 1,50€

Eau gazeuse ..... 2,00€

**Soft** (33cl) ..... 2,00€

Coca-Cola - Coca-Cola Zéro - Orangina -

Thé Glacé - Schweppes - Limonade - Jus de fruits

**Bières** (33cl) ..... 3,00€

Heineken ..... 3,00€

1664 ..... 3,00€

Desperados ..... 4,00€

**Boissons chaudes** ..... 1,50€

Expresso ..... 1,50€

Café double ..... 2,50€

Thé ..... 2,50€

Saveurs : Nous consulter

## MOYENS DE PAIEMENT



ESPÈCES



CARTE BANCAIRE



CHÈQUE



TICKET RESTAURANT\*



ANCV  
chèque vacances

## Infos

- Pizzas fabriquées de façon artisanale à partir de produits frais et de qualité supérieure  
- Pâte façonnée par nos soins avec les meilleures farines de blé disponibles sur le marché  
- Toutes nos charcuteries sont coupées sur place