



02 54 93 07 95



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
• Manghenita Mozzarella - Grana padano - Basilic frais - Filet d'huile d'olive	7,00€	9,00€
• Bambino Emmental Français - Jambon cuit Italien	7,50€	9,50€
• Regina Mozzarella - Jambon cuit Italien - Champignons frais - Olives - Origan	8,50€	10,50€
• 4 fromages Mozzarella - Emmental français - Bleu d'Auvergne - Chèvre Bûche - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• Paysanne Mozzarella - Lardons fumés - Oignons caramélisés - Champignons frais - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• Napoli Mozzarella - Filets d'Anchois marinés - Oignons caramélisés - Câpres - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• Spianata (Chorizo Italien) Mozzarella - Spianata piquante - Oignons Caramélisés - Trio de poivrons frais - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• Orientale Mozzarella - Merguez Boeuf/Mouton fraîches cuites sur place - Oignons caraméliés - Trio de poivrons frais - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• Primavera 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€
• Chicken Mozzarella - Aiguillettes de poulet rôti maison - Trio de poivrons frais - Oignons frits - Olives - Origan - Sauce Barbecue	9,00€	11,00€
• Botino Mozzarella - Boeuf haché - Trio de poivrons frais - Oignons caramélisés - Olives - Origan	9,00€	11,00€
• Calzone Mozzarella - Jambon cuit Italien - Œuf - Champignons frais - Origan	10,00€	12,00€
• Texane Mozzarella - Boeuf 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
• Montadella Base Crème Fraîche - Mozzarella Après cuisson : Roquette - Mortadelle - Tomates cerises - Éclats de pistache - Copeaux de Grana Padano - Crème balsamique	10,50€	12,50€
• Saumon Base Crème Fraîche - Mozzarella Après cuisson : Saumon fumé - Aneth	10,50€	12,50€
• Buffala 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€
• Romane 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€
• Landaïse 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€

Base CRÈME FRAÎCHE

SUR BASE TOMATE SANS SUPPLÉMENT

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



Formule (Uniquement le midi)
BOISSON* & DESSERT : + 3,50€**

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

Personnalise TA PIZZA

TOUS LES INGRÉDIENTS DE LA CARTE SONT DISPONIBLES EN SUPPLÉMENT :

Légume..... + 0,50€
Fromage - Charcuterie - Viande - Oeuf..... + 1,00€

SALADES

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

DESSERTS

• Calzone sucrée Banane / Nutella ou Poire / Nutella	5,50€
• Fromage blanc et son coulis Fruits rouges ou Passion ou Caramel beurre salé	3,50€
• Salade de fruits de saison	3,50€
• Dessert du moment	3,50€
• Glaces artisanales (En saison estivale)	

BOISSONS

• Eaux (50cl) Eau plate 1,50€ Eau gazeuse 2,00€	• Cocktail maison (Planteur) Verre 33cl 5,00€ 1L 12,50€
• Soft (33cl)..... Coca-Cola - Coca-Cola Zéro - Orangina - Thé Glacé - Schweppes - Limonade - Jus de fruits	• Vins Rosés de Touraine 75cl 10,00€ 1/4 de pichet 3,50€ 1/2 pichet 7,00€
• Bières (33cl) Heineken 3,00€ 1664 3,00€ Desperados 4,00€	• Rosé de Provence 75cl 15,00€
• Boissons chaudes Expresso 1,50€ Café double 2,50€ Thé 2,50€ Saveurs : Nous consulter	

MOYENS DE PAIEMENT



ESPÈCES



CARTE BANCAIRE



CHÈQUE



TICKET RESTAU.



CHÈQUE VACANCE

Infos

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