

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS



Produits locaux
de qualité.
Circuits courts

Classiques

	26cm	33cm
Marguerite : sauce tomate, cantal, origan, olives	6€90	8€90
Bretonne : sauce tomate, coeurs d'artichaut, oignons confits, olives noires, mozzarella, origan	10€50	12€50
Grenade : sauce tomate, chorizo bio, mozzarella, origan	11€00	13€00
Cordes sur Ciel : sauce tomate, oignons confits maison au vinaigre balsamique, olives noires, mozzarella, origan	8€50	10€50
Perpignan : sauce tomate, lomo (filet mignon de porc mariné au piment doux), olives noires, mozzarella, origan	11€50	13€50
Collioure : sauce tomate, anchois marinés, oignons confits, câpres bio, olives noires, mozzarella, origan	11€00	13€00
Terre-Mer : sauce tomate, chorizo bio, anchois marinés, oignons confits, olives noires, mozzarella, origan	11€00	13€00
Saint Lys : sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, origan	8€50	10€50
Montpellier : sauce tomate, viande hachée bio, oignons confits, olives noires, mozzarella, origan	11€00	13€00
Végétarienne : sauce tomate, coeurs d'artichaut, poivron, tomates fraîches, olives noires, mozzarella, origan	11€00	13€00
Rennes : sauce tomate, champignons blancs cuisinés maison déglacés au vinaigre balsamique, oignons confits, jambon blanc, olives noires, mozzarella, origan	10€50	12€50
Calabraise : sauce tomate, spianata (saucisson plat pimenté calabrais), mozzarella, origan	11€00	13€00

Gastronomiques

	26cm	33cm
Paris : champignons blancs cuisinés maison déglacés au vinaigre balsamique, jambon blanc, mozzarella, origan, crème	11€00	13€00
Gramat : cabécou au lait cru, olives noires, mozzarella, origan, crème, miel	11€00	13€00
Tonnac : pommes de terre préparées maison, oignons confits, Rivêchon (tomme fermière bio), mozzarella, crème, tranches de ventrèche	12€00	14€00
Cahors Roquefort : Cabécou au lait cru, Roquefort Papillon AOP, mozzarella, crème, origan	12€00	14€00
Occitanie : Lou Catet au lait cru, crème, origan, mozzarella, chiffonnade de jambon, copeaux de Grana Padano, crème balsamique	13€00	15€00
Albi : pommes de terre préparées maison, ail, persil, fines tranches de magret frais, pincée de fleur de sel, poivre du moulin, Grana Padano, mozzarella, crème	13€00	15€00
Cambrai : champignons blancs cuisinés maison déglacés au vinaigre balsamique, Maroilles AOP, mozzarella, origan, crème	11€50	13€50
St Jacques : sauce tomate, mozzarella, noix de St Jacques, olives, persillade	13€00	15€00
Crétoise : sauce tomate, viande hachée bio, caviar d'aubergines, cerneaux de noix, cumin, ail, olives noires, mozzarella	12€50	14€50
Canadienne : Cabécou, raisins secs, sésame, sirop d'érable, olives noires, mozzarella, crème	10€50	12€50
4 fromages : sauce tomate bio, cantal, Cabécou, Lou Catet, Roquefort, mozzarella	11€00	13€00

sauce tomate bio

DESSERTS

Glace Häagen-Dazs 100ml	3€00
Tiramisu : café, et fraises en saison	3€50

VINS

Gaillac (rouge, rosé) 75cl	8€0
37,5cl	6€0

BOISSONS

Coca, Orangina	33cl	1,5 L
Kronengourg	1€50	3€00
Eau 50cl	2€00	
Eau 1L	1€00	
	1€50	

BOISSONS BIO

Bapla cola	2€20
Thé Bapla pêche	2€20
Limonade citron vert La Pétilette	2€20
Limonade nature La Pétilette	2€20
Bières "Oxit"	3€50
Bières "Kronembourg" 25cl	2€80

TOUS LES FROMAGES SONT A
LAIT CRU, SAUF LA
MOZZARELLA RAPEE

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

LA FLAMME ROUGE

Produits locaux
de qualité.
Circuits courts

Classiques

	26cm	33cm
Marguerite : sauce tomate, cantal, origan, olives	7€90	9€90
Bretonne : sauce tomate, coeurs d'artichaut, oignons confits, olives noires, mozzarella, cantal, origan	11€50	13€50
Grenade : sauce tomate, chorizo bio, mozzarella, cantal, origan	12€00	14€00
Cordes sur Ciel : sauce tomate, oignons confits maison au vinaigre balsamique, olives noires, mozzarella, origan	9€50	11€50
Perpignan : sauce tomate, lomo (filet mignon de porc mariné au piment doux), olives noires, mozzarella, origan	12€50	14€50
Collioure : sauce tomate, anchois marinés, oignons confits, câpres bio, olives noires, mozzarella, cantal, origan	12€00	14€00
Terre-Mer : sauce tomate, chorizo bio, anchois marinés, oignons confits, olives noires, mozzarella, cantal, origan	12€00	14€00
Saint Lys : sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, cantal, origan	9€50	11€50
Montpellier : sauce tomate, viande hachée bio, oignons confits, olives noires, mozzarella, origan	12€00	14€00
Végétarienne : sauce tomate, coeurs d'artichaut, poivron, tomates fraîches, olives noires, mozzarella, cantal, origan	12€00	14€00
Rennes : sauce tomate, champignons blancs cuisinés maison déglacés au vinaigre balsamique, oignons confits, jambon blanc, olives noires, mozzarella, cantal, origan	11€50	13€50
Calabraise : sauce tomate, spianata (saucisson plat pimenté calabrais), mozzarella, cantal, origan	12€00	14€00

Gastronomiques

	26cm	33cm
Paris : champignons blancs cuisinés maison déglacés au vinaigre balsamique, jambon blanc, mozzarella, cantal, origan, crème	12€00	14€00
Gramat : cabécou au lait cru, olives noires, mozzarella, cantal, origan, crème,	12€00	14€00
Tonnac : pommes de terre préparées maison, oignons confits, Rivêchon (tomme fermière bio), mozzarella, crème, tranches de ventrèche	13€00	15€00
Cahors Roquefort : Cabécou au lait cru, Roquefort Papillon AOP, mozzarella, cantal, crème, origan	13€00	15€00
Occitanie : Lou Catet au lait cru, crème, origan, mozzarella, cantal, chiffonnade de jambon, copeaux de Grana Padano, crème balsamique	14€00	16€00
Albi : pommes de terre préparées maison, ail, persil, fines tranches de magret frais, pincée de fleur de sel, poivre du moulin, Grana Padano, mozzarella, cantal, crème	14€00	16€00
Cambrai : champignons blancs cuisinés maison déglacés au vinaigre balsamique, Maroilles AOP, mozzarella, origan, crème	12€50	14€50
St Jacques : sauce tomate, mozzarella, cantal, noix de St Jacques, olives,	14€00	16€00
Crétoise : sauce tomate, viande hachée bio, caviar d'aubergines, cerneaux de noix, cumin, ail, olives noires, mozzarella	13€50	15€50
Canadienne : Cabécou, raisins secs, sésame, sirop d'érable, olives noires, mozzarella, cantal, crème	11€50	13€50
4 fromages : sauce tomate bio, cantal, Cabécou, Lou Catet, Roquefort, mozzarella	12€00	14€00

sauce tomate bio

DESSERTS

Glace Häagen-Dazs 100ml	3€50
Tiramisu : café, et fraises en saison	4€00

VINS

Gaillac (rouge, rosé) 75cl	9€0
37,5cl	6€5

BOISSONS

	33cl	1,5 L
Coca, Orangina	2€00	4€00
Kronengour	2€50	
Eau 50cl	1€00	
Eau 1L	1€50	

BOISSONS BIO

Bapla cola	3€00
Thé Bapla pêche	3€00
Limonade citron vert La Pétilette	3€00
Limonade nature La Pétilette	3€00
Bières "Oxit"	4€00
Bières "Kronenbourg" 25cl	2€00