

# CI pitte cuisine brasserie - pizza au feu de bois

# Les Entrées

\* Œuf Mimosa maison

7.20€

2 œufs, mayonnaise maison et salade verte

\* Assiette de charcuterie

7.90€

Rosette, Serrano, Jambon blanc, Mortadelle, cornichon, beurre.

\* Pâté en croute

9.90€

Pâté de Campagne, insert de mousse de foie et champignons.

\* Foie gras Fait Maison sur Brioche façon pain perdu

13.90€

Foie gras maison sur brioche façon pain perdu et sa confiture de figues.

\* Assiette individuelle à grignoter :

8.90€

2 oignons rings, 2 camemberts, 2 Crunchy poulet et 2 sticks de mozzarella frits.

\* <u>Planche pour 2 à grignoter :</u>

17.00€

4 oignons rings, 4 camemberts, 4 Crunchy poulet et 4 sticks de mozzarella frits.

Accompagnements : Frites, Tagliatelles, Purée de patate douce,

Riz, Légumes du moment.

Sauce au choix: Béarnaise, Tartare, Poivre, Bleu d'Auvergne, BBQ,

Moutarde au miel.

*Pôt de sauce supplémentaire :* 0.50€

Tout supplément réclamé et revenu en cuisine non consommé sera facturé 1€

\* <u>Saladier Caesar</u>

16.90€

Salade, poulet pané, bacon, croutons, tomate, œuf, Gran Padano, sauce Caesar, Crème Balsamique.

\* Saladier du Terroir

16.90€

Salade, gésiers de volaille, lardons, tomate cerise, oignons rouges et 3 toasts de chèvre.

\* Faux filet Viande Bovine Française Sauce au choix - Servi avec frites. 18.50€

\* Parmentier de boeuf:

18.00€

Effiloché de bœu<mark>f mari</mark>né et sa purée de Patate douce et pomme de terre, crème de Gran Padano...

\* Burger de Mr Seguin

18.00€

Buns brioché feuilleté, steak de bœuf, tranche de chèvre, compotée d'oignon, tom<mark>ate</mark>s confites, sauce <mark>m</mark>outarde au miel - Servi avec des frite<mark>s.</mark>

\* Fish & Chips

18.00€

Filet d<mark>e C</mark>ab<mark>illaud pa</mark>né frit, servi avec frites et sauce Tartare.

\* Filet de Canard :

18.50€

Acc<mark>ompagné de ta</mark>gliatelles, sauce moutarde au miel.

\* Suggestion du Moment

Se repo<mark>rter aux ard</mark>oises dans le restaurant

\* Plat du Jour

Du lundi au v<mark>endredi</mark> midi.

½ Pizza / salade :

12.50€

Choisir sa ½ pizza parmi la carte.

<u> Marguerite :</u>

12.50€

Sauce tomate, mozzarella, Boule de mozzarella Burratina, tomate cerise et Basilic.

Reine:

13.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris frais et origan.

Reine Blanche:

13.00€

Sauce fromage blanc, mozzarella, jambon, champignons de Paris frais et origan.

4 fromages:

14.00€

Sauce fromage blanc, mozzarella, fromage de chèvre, Bleu d'Auvergne, Emmental râpé et origan.

Végétarienne :

14.00€

Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons frais, oignons, olives et aubergine.

Saumona:

14.00€

Sauce fromage blanc, mozzarella, saumon fumé, citron & orig<mark>an.</mark>

<u>Española :</u>

14.00€

Sauce tomate, oignons, Chorizo et Origan.

Chèvre & Miel:

14.00€

Sauce fromage blanc, mozzarella, fromage de chèvre, Mesclun, miel et origan.

Blue Bacon & Chicken:

14.50€

Sauce fromage blanc, mozzarella, Bacon, Bleu d'Auvergne et émincé de poulet.

Orientale:

14.50€

Sauc<mark>e</mark> tomate, mozzarella, mer<mark>guez, poivron</mark>s, oignons, olives et origan.

Savoyarde:

14.50€

Sauce fromage blanc, mozzarella, Reblochon, oignons, pomme de terre et lardons.

La Poulet Curry:

14.90€

Sauce fromage blanc au Curry, mozzarella, poulet, oignon rouge, champignon...

<u>Cannibale :</u>

14.90€

Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, émincés de poulet, œuf, quenelle de fromage blanc et origan.

Burger:

14.90€

Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, Sauce Burger.

Calzone:

14.90€

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, origan, en chausson.

La P'tite BBQ:

14.90€

Sauce BBQ maison, mozzarella, viande hachée, merguez, chorizo et poivrons.

La P'tite Cuisine:

14.90€

Sauce tomate, mozzarella, Mesclun, jambon Serrano, boule de Burratina, Gran Padano, crème Balsamique.

NOUVEAU

La Gergolienne:

14.90€

Sauce fromage blanc, mozzarella, Andouille de Jargeau, tomates confites, oignons, crème moutardée.

<u>La Boursin :</u>

14.90€

Sauce fromage blanc, mozzarella, jambon blanc, lardons, oignon et Boursin.

La Gorgonzola:

14.90€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, chorizo, Gorgonzola et champignons.

La Raclette :

14.90€

Sauce fromage blanc, mozzarella, jambon blanc, Serrano, Mortadelle, Rosette, Cornichon.



# CI pitte cuisine brasserie - pizza au feu de bois



* Assiette de 3 fromages de la Région - Salade verte	7.00€
* <u>Crème Brûlée</u>	7.00€
* <u>Fondant chocolat &amp; banane</u>	7.50€
Avec sa boule de glace Vanille	
* Poire Belle Hélène	7.50€
Poire pochée, boule de glace Vanille et coulis chocolat.	
* <u>Tiramisu tout Spéculoos</u>	7.50€
* Brioche façon pain perdu - Boule glace Vanille	7.90€
Pâte à tartiner Noisette ou Pistache M PapieneMa	SÉBASTIEN PAPION
* <u>Café ou Thé Gourmand</u>	8.00€
Café ou Thé accompagné de 5 mignardises.	

## Les Formules

### <u>La Formule Pizza à 17.50€ :</u>

Du lundi au vendredi midi.

## 1 Pizza ou 1/2 Pizza avec salade au choix parmi:

Orientale / Reine / 4 fromages Savoyarde / Saumona / Española.

+ 1 dessert au choix

Assiette 3 fromages

Ou 1/2 Brioche façon pain perdu Pâte à tartiner Papionella Noisette Ou Pistache **Ou** Café Gourmand (Supplément 1€)

### La Formule Plat du Jour à 18.95€ :

Du lundi au vendredi midi.

Œuf Mimosa (maison) Ou Petite assiette de charcuterie

+ Plat du Jour Ou

Plat du Jour

+ Fondant Chocolat / Banane & Chantilly

Ou Assiette 3 fromages

**Ou** Café Gourmand (Supplément 1€)

(Moins de 10 ans)

Sirop à l'eau **Ou** Verre de jus d'Orange / Pomme / Ananas.



Fish and Chips Ou Pizza Jambon ou Chèvre Ou Nuggets de poulet

Glace 1 boule **Ou** Bâtonnet Twist Oasis Ou ½ Brioche façon pain perdu coulis au chocolat

### \* Chocolat Liégeois

2 boules de glace chocolat + 1 boule de vanille, chantilly, coulis chocolat.

\* Café Liégeois

2 boules de glace café + 1 boule de vanille, chantilly, coulis moka.

\* Caramel Liégeois

8.50€

2 boules de glace caramel + 1 boule de vanille, chantilly, coulis caramel.

\* Dame Blanche

8.50€

3 boules de glace vanille, chantilly, coulis chocolat.

\* Fraise Melba

8.50€

2 boules de fraise + 1 boule de vanille, chantilly, coulis de fruits rouges.

\* Coupe Colonel

8.50€

2 boules de glace citron et 4cl de Vodka.

\* Coupe Papionella Noisette

8.50€

1 boule de glace Praliné+ 1 boule de vanille, chantilly, Papionnella Noisette.

\* Coupe Papionella Pistache

1 boule de glace Pistache + 1 boule de vanille, chantilly, Papionnella Pistache.

\* Glace 1 Boule

2.80€

\* Glace 2 Boules

4.40€

\* Glace 3 Boules

5.50€

\*<u>Supplément Chantilly</u>

\* Supplément Coulis

0.90€ 0.90€

Fruits Rouges, Caramel, Chocolat, Moka

\* <u>Supplément Pâte à tartiner Papionella</u>

1.20€

Noisette, Pistache.

**Parfums:** Vanille, Chocolat, Caramel, Menthe & Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Citron vert, Praliné, Pistache.

