



Menu Eté 2026

Prix :14,00€

L'ESSENTIELLE

Coulis de tomates maison, mozzarella fior di latte, origan et basilic frais.

LA MORTELLE

Coulis de tomates maison, jambon cru, tomates cerises bio, roquette, burrata et pesto de basilic maison.

LA PASSIONNELLE

Crème au pesto maison, mozzarella fior di latte, bleu du Lizieux, copeaux de parmesan et basilic frais.

LA DEMOISELLE

Crème au pesto maison, mortadelle, copeaux de parmesan, roquette, burrata et basilic frais.

LA SENSUELLE

Coulis de tomates maison, aubergines bio grillées au four, olives, fêta bio d'Ardèche, origan et basilic frais.

LA DÉMENTIELLE

Coulis de tomates maison, jambon blanc fumé, mozzarella fior di latte, olives et basilic frais.

L'ÉTINCELLE

Houmous maison, aubergines bio grillées au four, tomates cerises bio, poivrons bio, roquette et crème de vinaigre balsamique.

LA DAUPHINELLE

Crème au pesto, ravioles du Dauphiné, mozzarella fior du latte et basilic frais.