



# LA PIZZA



12 RUE CORDIER 18200  
SAINT-AMAND-MONTROND  
TÉL 02 48 96 11 12



## Nos Entrées

<b>CARPACCIO CAPRICIOSO</b> .....	12.40 €
<i>Viande hachée fine, parmesan, câpres, jus de citron, huile d'olives</i>	
<b>CARPACCIO PEPPATO</b> .....	12.10 €
<i>Viande hachée fine, tomate, poivre concassé, citron vert, huile d'olives, sel de Guérande, basilic</i>	
<b>CARPACCIO OCÉAN</b> .....	11.20 €
<i>Poisson selon arrivage, tomate, champignons, crevettes, huile d'olives, jus de citron</i>	
<b>ASSIETTE DE JAMBON DE PARME</b> .....	10.80 €
<b>ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE</b> .....	7.70 €

## Nos Salades

<b>SALADE ITALIENNE</b> .....	6.60 €
<i>Tomate, mozzarella, huile d'olives</i>	
<b>SALADE DE TAGLIATELLES AU CHÈVRE FRAIS</b> .....	7.30 €
<i>Tagliatelles, champignons de Paris, tomate, ail, basilic, huile d'olives, chèvre frais</i>	
<b>SALADE NIÇOISE</b> .....	7.80 €
<i>Salade verte, pomme de terre, haricots verts, câpres, thon, anchois, olives, poivrons, tomate</i>	
<b>SALADE PAESANNA</b> .....	7.90 €
<i>Salade verte, croutons, lardons, crème, croutons au chèvre chaud</i>	
<b>SALADE AUVERGNATE</b> .....	8.00 €
<i>Salade verte, bleu d'auvergne, jambon de Parme, croutons, œuf dur</i>	
<b>SALADE LA PIZZ</b> .....	7.20 €
<i>Salade verte, cœur de palmier, soja, pamplemousse, saumon fumé</i>	
<b>SALADE VERTE</b> .....	3.50 €



## Nos Tartines

(Servie avec salade verte)

<b>BRUSCHETTA AU JAMBON DE PARME</b> .....	11.30 €
<i>(Fait maison)</i>	
<i>Huile d'olives, coulis de tomate, Mozza jambon de parme</i>	
<b>BRUSCHETTA AU CHÈVRE</b> .....	11.30 €
<i>(Fait maison)</i>	
<i>Huile d'olives, coulis de tomate, chèvre</i>	
<b>BRUSCHETTA AU SAUMON</b> .....	11.30 €
<i>(Fait maison)</i>	
<i>Huile d'olives, citron, saumon fumé, mozzarella</i>	

## Nos Gratines

<b>LASAGNE AU FOUR</b> .....	9.20 €
<i>(Fait maison)</i>	
<b>LASAGNE AU SAUMON</b> .....	9.50 €
<i>Velouté de poisson, champignons, saumon fumé, emmental</i>	
<b>FAGOTTINI AU PARME</b> .....	9.60 €
<i>Pâtes farcies au Parme, emmental, sauce gorgonzola fait maison</i>	



## Menu 13.20€

Servi jusqu'à 21h

Entrée du jour  
ou salade Italienne  
+ Petite pizza au choix  
ou plat du jour  
+ Fromage portion  
ou dessert du jour

## Bambino 8.70€

Enfant jusqu'à 12ans

Petite pizza au choix  
ou steak haché pâtes  
+ Crème caramel  
ou mousse au chocolat  
ou 2 boules de glace  
+ Soda

## Formule Rapide

10.70€

Uniquement le midi  
sauf dimanche et jours fériés

Plat du jour  
+ Fromage  
ou dessert du jour  
+ 1 verre de vin  
ou jus d'orange  
+ café

## Plat du Jour Seul

7.70€

Uniquement le midi  
sauf dimanche ou jours fériés

## Nos Viandes

(Fait maison)

ESCALOPE AU MARSALA .....	14.60 €
<i>Escalope de veau, crème, marsala</i>	
ESCALOPE GRILLÉE .....	13.30 €
ESCALOPE MILANAISE .....	13.40 €
<i>Escalope de veau panée</i>	
ENTRECÔTE GRILLÉE .....	14.40 €
ENTRECÔTE .....	14.90 €
<i>ou gorgonzola ou poivre vert</i>	
ESCALOPE VAL D'AOSTANE .....	14.30 €
<i>Escalope de veau panée, jambon de Parme, fromage</i>	
ESCALOPE À LA CRÈME .....	14.20 €
<i>Escalope de veau, crème, champignons de Paris</i>	

Nos viandes sont servies garnies, avec  
pâtes nature, pâtes bolognaise,  
haricots verts ou salade verte



## Nos Pâtes

SPAGHETTI AU SAUMON .....	9.10 €
<i>Crème, ciboulette, jus de citron, lamelles de saumon fumé</i>	
SPAGHETTI AU GORGONZOLA .....	8.50 €
<i>Echalote, vinaigre de xérès, thym, gorgonzola</i>	
SPAGHETTI AU JAMBON DE PARME ..	9.60 €
<i>Tomate, jambon de Parme, mozzarella, oignons</i>	
SPAGHETTI BOLOGNAISE .....	7.80 €
<i>Sauce tomate, viande hachée</i>	
TAGLIATELLE CARBONARA .....	9.30 €
<i>Crème, lardons, œuf</i>	
TAGLIATELLE AUX ÉCREVISSES SAFRANÉES .....	11.50 €
<i>Ecrevisses, échalote, grand marnier, safran, crème</i>	
TAGLIATELLE AUX GAMBAS .....	9.90 €
<i>Gambas, échalote, vinaigre de xérès, crème</i>	





# Nos Pizzas



<b>MARGHERITA</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	7.40€
<i>Coulis de tomate, olives, emmental râpé, origan</i>	
<b>LA PIZZ</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	9.30 €
<i>Coulis de tomate, saumon fumé, crème, emmental râpé, jus de citron</i>	
<b>TROIS FROMAGES</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	9.70 €
<i>Coulis de tomate, gorgonzola, mozzarella, chèvre, olives</i>	
<b>REGINA</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	9.00 €
<i>Coulis de tomate, emmental râpé, épaule, champignons frais, olives, origan</i>	
<b>ERICO</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	10.00 €
<i>Coulis de tomate, emmental râpé, champignons frais, épaule, oignons, fromage à pizza, crème, origan</i>	
<b>ETNA</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	9.10 €
<i>Coulis de tomate, emmental râpé, champignons frais, épaule, anchois, fromage à pizza, olives origan</i>	
<b>CICCIA</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	10.00 €
<i>Coulis de tomate, mozzarella fraîche, jambon de Parme, ail, basilic, huile d'olives, poivrons, olives, origan</i>	
<b>PAESANNA CALZONE</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	9.30 €
<i>Coulis de tomate, pomme de terre, lardons, ciboulette, crème, oignons</i>	
<b>CANNIBALE</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	9.90 €
<i>Coulis de tomate, viande hachée, merguez, emmental râpée</i>	
<b>FRUITS DE MER</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	10.30 €
<i>Coulis de tomate, cocktail de fruit de mer, crevettes, emmental râpé, origan</i>	
<b>CHORIZO</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	9.40 €
<i>Coulis de tomate, olives, emmental râpé, champignons frais, chorizo, œuf, origan, poivrons</i>	
<b>NAPOLITAINE</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	8.60 €
<i>Coulis de tomate, emmental râpé, câpres, anchois, olives, origan</i>	
<b>BAMBINO</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	6.60 €
<i>Composition de votre choix dans la carte</i>	
<b>CAPRESE</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	9.00 €
<i>Coulis de tomate, olives, mozzarella, poivrons, fromage de chèvre, noix</i>	

PIZZA CHICKEN 9.60

*Suggestion* (coulis de tomate, filet de poulet fumé, champignons, oignons, Crème, emmental)

**Préparation calzone (chausson) et tout supplément (œuf, crème,...) .....** 1.00 €

## Nos Fromages

<b>GORGONZOLA</b> ( <i>bleu Italien</i> ) .....	5.30 €
<b>MOZZARELLA</b> ( <i>doux Italien</i> ) .....	5.30 €
<b>CHÈVRE</b> .....	5.30 €

*L'assiette d'assortiments  
des 3 fromages .....* 5.90€

## Nos Desserts

<b>PÂTISSERIES</b> .....	5.00 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	5.10 €
<b>TIRAMISU</b> ( <i>Fait maison</i> ) .....	6.80 €
<i>Spécialité Italienne à la mousse de mascarpone</i>	
<b>CRÈME CARAMEL</b> ( <i>Fait maison</i> ) ...	4.80 €
<b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT</b> ..	7.10 €



## Nos Glaces et Sorbets

- DAME BLANCHE** ..... 5.90 €  
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly
- BANANA SPLIT** ..... 7.00 €  
Banane, glaces chocolat, vanille, fraise, chocolat chaud, chantilly
- PÊCHE MELBA** ..... 6.60 €  
Glace vanille, ½ pêche, gelée de groseille, chantilly
- NOUGAT GLACÉ** ..... 6.70 €
- COLONEL** ..... 7.80 €  
Glace citron vert, vodka
- POIRE BELLE HÉLÈNE** ..... 6.60 €  
Glace vanille, ½ poire, chocolat chaud, chantilly

### Coupe de glace ou sorbet

- 3 boules ..... 5.90 €
- 2 boules ..... 3.90 €
- 1 boule ..... 2.20 €

## Nos Coupes glacées

- COUPE EXOTIQUE** ..... 8.30 €  
Glace noix de coco, banane, fruit de la passion, rhum, chantilly
- COUPE KAHLUA** ..... 8.30 €  
Glace café, vanille, liqueur de café, chantilly, amandes
- COUPE GRILLOTINE** ..... 8.10 €  
Glace cerise, amarena, chocolat chaud, chantilly
- CAFÉ GOURMAND** ..... 6.40 €  
Café avec 3 desserts

- Supplément chantilly ..... + 0.50 €
- Supplément chocolat chaud ..... + 0.50 €

### Suggestion

## Nos Apéritifs

- Kir (cassis, mûre ou pêche)** ..... 2.40 €
- Kir Royal (cassis, mûre ou pêche)** ..... 4.10 €
- Martini rouge ou blanc 4cl** ..... 2.80 €
- Marsala amande ou œuf 4cl** ..... 2.80 €
- Campari 4cl** ..... 2.80 €
- Apéritif anisé 2cl** ..... 2.50 €
- Porto 6cl** ..... 3.30 €
- Whisky entier 4cl** ..... 4.70 €
- Whisky baby 2cl** ..... 2.80 €
- Bourbon 4cl** ..... 5.50 €
- Gin ou Vodka 4cl** ..... 4.70 €
- Bailey's 4cl** ..... 4.70 €
- Americano maison 4cl** ..... 5.00 €
- Apérol 5cl** ..... 5.50 €  
Apérol vin pétillant, perrier, tranche de citron
- Champagne brut Massing coupe** .. 5.10 €
- Champagne brut Massing coupette** 3.70 €

## Bière Pression

(5°) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.

Bière du moment

nous consulter

## Bières Bouteille



**Affligem Double Fermentation 30cl** 3.70 €  
(6,8°) Bière blonde d'abbaye d'Affligem, fruit d'un procédé unique de brassage en 2 étapes. La bière est brassée, embouteillée puis les bouteilles sont stockées en chambre chaude pendant 15 jours pour laisser la levure effectuer une deuxième fermentation qui donnera au produit toute sa spécificité aromatique.



**Desperados 33cl** ..... 4.80 €  
(5,9°) Reconnaisable par sa bouteille iconique et sa couleur jaune solaire, elle a un goût puissant mais accessible, marqué par des saveurs citronnées et relevé par des notes épicées.

## Nos Vins

(présence de sulfites)

### ROUGES D.O.C

	75cl	375cl	Verre
<b>Valpolicella</b> .....	14.70 €	9.30 €	3.90 €
<i>Vin léger et équilibré, originaire de la région de Vérone, accompagne parfaitement les fromages et les viandes rôties</i>			
<b>Bardolino</b> .....	13.30 €	8.30 €	
<i>Vin sec et léger en provenance du Véneto, à boire frais avec pizzas, pâtes et viandes</i>			
<b>Chianti Aziano Ruffino</b> .....	20.50 €	11.50 €	
<i>Vin corsé et parfumé de la région de Florence, idéal avec les viandes rouges et la charcuterie</i>			
<b>Lambrusco Ruffino</b> .....	13.30 €		
<i>Vin pétillant et léger provenant de l'Emilia Romagna, à apprécier frais avec les pâtes, les pizzas et les viandes</i>			
<b>Réserve la Pizz Côtes du Rhône A.O.C.</b> .....	12.80 €	10.50 €	

### ROSES

	75cl	375cl	Verre
<b>Lambrusco Vin pétillant</b> .....	8.20 €		
<b>Côte de Provence Domaine de l'Aumerade</b> .....	21.00 €		
<b>Rosato</b> .....	10.90 €		
<b>Lacrima Christi</b> .....		10.70 €	
<b>Chiaretto Bardolino D.O.C</b> .....	13.40 €	8.30 €	

2,90€

### CHAMPAGNES ET CIDRE

	75cl	Coupe
<b>Cidre brut Bouché</b> .....	8.20 €	
<b>Champagne brut Massing</b> .....	40.50 €	

### VIN DE TABLE PICHET

	1/2L	1/4L	Verre 19cl
<b>Rouge, Rosé</b> .....	5.80 €	3.70 €	1.70 €
<b>Blancs</b> .....	6.00 €	3.90 €	2.50 €

## Nos Digestifs

<b>Grappa 4cl</b> .....	4.50 €
<b>Amaretto 4cl</b> .....	4.50 €
<b>Cognac 4cl</b> .....	4.10 €
<b>Armagnac 4cl</b> .....	4.10 €
<b>Grand Marnier 4cl</b> .....	4.10 €
<b>Liqueur de café 4cl</b> .....	4.10 €
<b>Get 27, Get 31 4cl</b> .....	4.10 €
<b>Limoncello 4cl</b> .....	4.50 €
<b>Alcools blancs 4cl</b> .....	4.70 €

## Nos Softs

<b>Eau minérale</b> .. 1L 2.90 € . . . ½ litre 2.60 € (Vittel)	
<b>Eau gazeuse</b> . . . 1L 3.40 € . . . ½ litre 2.60 € (Badoit, San Pellegrino)	
<b>Jus de fruits, Schweppes, Ice tea 25cl</b> . 2.80 €	
<b>Coca-Cola, Perrier 33cl</b> .....	2.90 €
<b>Orangina</b> .....	2.90 €
<b>Thé, Infusion</b> .....	2.20 €
<b>Café</b> .....	1.40 €
<b>Coupe café chantilly</b> .....	2.20 €

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Création graphique et impression : AXIOM GRAPHIC 01 31 66 43 43