

*Bienvenue à*  
*« La Pizzeria »*

*Nous sommes heureux de vous accueillir toute  
l'année du Mercredi midi au Dimanche soir.  
Ainsi que le mardi soir en Juillet et Août.*

## *La Carte*

*Le seul moyen de se délivrer de la  
tentation, c'est d'y céder.*

*Oscar Wilde*

**\*En raison d'un nombre important de chèques impayés, nous vous informons que nous n'acceptons plus les paiements par chèques.**

# La Formule du Midi

12.90 €

**Un plat au choix :**

*Salade Niçoise*

*Linguine à la Bolognaise*

*Pizza Italienne + Mesclun*

*Pizza Margherita + Mesclun*



*Café Douceur*

*Formule servie le midi  
( hors week-end et jours fériés )*

## Grandes Salades

<b>Saint Marcellin aux Figues:</b> Salade, St Marcellin fondu, confiture de figes, noix, toasts	10.00 €
<b>Caesar au Poulet:</b> Salade, poulet, croûtons en dés, copeaux de Grana Padano, sauce caesar	11.00 €
<b>Sicilienne:</b> Salade, tomates cerises, mozzarella, pesto de basilic, jambon cru, olives et copeaux de Grana Padano	12.00 €
<b>Mont Serein:</b> Salade, tomates cerises, Chèvre sur toast, lardons fumés, tapenade	12.00 €
<b>Bella:</b> Bruschetta au Brie, miel et huile de truffe (garniture: champignons, lardons, tomates confites) Tiramisu de tomates fraîches, pesto rouge, pesto vert et Ricotta Salade mêlée	13.00 €



## Entrées et Salades d'accompagnements

« ne sont pas vendues en plat unique »

<b>Tiramisu de tomates fraîches, pesto rouge, pesto vert et Ricotta</b>	6.90 €
<b>Salade verte ou salade verte à l'ail</b>	3.50 €
<b>Caesar au Poulet:</b> Salade, poulet, croûtons en dés, copeaux de Grana Padano, sauce caesar	6.90 €
<b>Sicilienne:</b> Salade, tomates cerises, mozzarella, pesto de basilic, jambon cru, olives et copeaux de Grana Padano	6.90 €
<b>Mont Serein:</b> Salade, tomates cerises, Chèvre sur toast, lardons fumés	6.90 €

## Omelettes

<b>Omelette à la Tapenade provençale,</b> Frites	9.00 €
<b>Omelette Jambon Fromage,</b> Frites	8.00 €
<b>Bol de Frites</b>	4.50 €

## Pâtes, Gnocchis, Lasagnes et Risotto

### Concoctés par nos soins

<i>Linguine au Pesto de Basilic</i>	13.00 €
<i>Linguine aux Légumes rôtis et Crumble de Parmesan</i>	14.00 €
<i>Penne Rigate Sauce aux Cèpes</i> <i>Cèpes, champignons de Paris, cubes de poitrine fumée</i>	14.00 €
<i>Penne Rigate de la Mer</i> <i>Bisque de crustacés, gambas, calamars et croûtons au jus des carapaces</i>	15.00 €
<i>Gnocchi, Crème de Parmesan et Roquette à L'huile de Truffe</i>	13.50 €
<i>Gnocchi, Chorizo et Concassé de Tomates</i> 🌶️	13.50 €
<i>Lasagne à la Bolognaise</i>	13.00 €
<i>Lasagne Parmiggiana</i> <i>Aubergines, parmesan, mozzarella, champignons, tomates</i>	14.00 €
<i>Risotto crémeux aux cèpes</i> <i>champignons poêlés, copeaux de grana Padano et chips de lard fumé</i>	13.00 €



## Le Grill

### LE BŒUF

<i>Entrecôte « Simmental »</i> env. 250 gr. (accompagnée de frites + légumes) <i>Une sauce au choix: beurre d'ail, poivre vert ou crème de cèpes</i>	18.50 €
<i>Tartare de Boeuf au couteau « Le Charolais »</i> 180 gr. ( <u>Préparé par nos soins</u> ) (servi avec des frites)	16.50 €

### LE CANARD

<i>Magret de Canard</i> env.280 gr. (accompagné de frites + légumes) <i>Une sauce au choix: Poivre vert ou Crème de cèpes</i>	19.00 €
--	---------

# Pizzas au Feu de Bois

Sur une pâte fine 

## LES TRADITIONNELLES

<i>Anchois</i> : Tomate, anchois, emmental, olives	10.00 €
<i>Cannibale</i> : Tomate, viande hachée, ail, oignons, emmental	13.00 €
<i>Forestière</i> : Tomate, champignons frais, œuf, crème, emmental	11.00 €
<i>Madrilène</i> : Tomate, chorizo, emmental, olives	11.00 €
<i>Napolitaine</i> : Tomate, anchois, olives	9.00 €
<i>Oxford</i> : Tomate, jambon, ananas, emmental	10.00 €
<i>Palerme</i> : Tomate, tomates cerises, anchois, câpres, ail, olives	11.00 €
<i>Reine</i> : Tomate, jambon, emmental	9.00 €
<i>Rimini</i> : Tomate, mozzarella, emmental, jambon cru, olives	12.00 €
<i>Royale</i> : Tomate, jambon, champignons frais, emmental	11.00 €

## LES SPECIALES BASE TOMATE

<i>Américaine</i> : Tomato ketchup, viande hachée, emmental, frites, mayonnaise	13.00 €
<i>Aravis</i> : Tomate, jambon, lardons, reblochon, emmental	12.00 €
<i>Athéna</i> : Tomate, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, fêta, pesto, ail, olives	11.00 €
<i>Espagnol</i> : Tomate, emmental, poivrons, viande Kebab, chorizo, moules	13.00 €
<i>Fruits de mer</i> : Tomate, fruits de mer, persillade, emmental	12.00 €
<i>Kebab</i> : Tomate, viande kebab, emmental, sauce blanche	12.00 €
<i>L'Entre-deux</i> : Tomate, Cantal entre-deux, mozzarella, poulet, lardons, tomates séchées	13.00 €
<i>Maître d'hôtel</i> : Tomate, champignons frais, œuf, beurre maître d'hôtel, emmental	11.00 €
<i>Mistral</i> : Tomate, champignons frais, poivrons, aubergines, tomates cerises, olives, mozzarella	13.00 €
<i>Mont Ventoux</i> : Tomate, jambon, chèvre, champignons frais, emmental	12.00 €
<i>Pesto</i> : Tomate, mozzarella, ail, pesto, amandes effilées grillées, olives	11.00 €
<i>Provençale</i> : Tomate, mozzarella, aubergines, pesto, olives	12.00 €
<i>4 Saisons</i> : Tomate, jambon, artichauts, champignons frais, câpres, persillade, emmental, olives	13.00 €
<i>Trevi</i> : Tomate, emmental, mozzarella, poulet, tomates cerises, pesto, copeaux de Grana Padano	13.00 €

Prix nets - Service compris



## LES SPECIALES BASE CREME

<i>Auvergnate</i> : Crème fraîche, emmental, Cantal entre-deux, champignons, Bleu d'Auvergne, noix	13.00 €
<i>Campagnarde</i> : Crème fraîche, jambon, chèvre, emmental	11.00 €
<i>Garrigue</i> : Crème fraîche, chèvre, emmental, noix, miel	12.00 €
<i>Indienne</i> : Crème fraîche, poulet, ananas, sauce curry, emmental	12.00 €
<i>Marceline</i> : Crème fraîche, St Marcellin, lardons, emmental, miel	12.00 €
<i>Norvégienne</i> : Crème fraîche, saumon fumé, mozzarella, sauce citronnée	13.00 €
<i>Ravioles</i> : Crème fraîche, ravioles, mozzarella, emmental, pesto de basilic & pesto de tomates séchées	13.00 €
<i>Savoyarde</i> : Crème fraîche, lardons, oignons, Reblochon, emmental	12.00 €
<i>Tartiflette</i> : Crème fraîche, pomme de terre, lardons, oignons, Reblochon, emmental	13.00 €
<i>Venaisin</i> : Crème fraîche, mozzarella, p.de.t, lardons, roquette, Grana Padano, huile à la truffe	13.00 €

## LA PIZZA PRESTIGE

*Ou l'inspiration du chef*

*La noblesse d'un produit, une recette originale, un subtil dosage pour agrémenter cette élégante pizza éphémère dont la composition varie au gré des saisons.*

*Renseignez vous.*

## LES FROMAGERES

<i>Chevrette</i> : Tomate, chèvre, emmental, olives	10.00 €
<i>Italienne</i> : Tomate, mozzarella, olives	8.00 €
<i>Margherita</i> : Tomate, emmental, olives	8.00 €
<i>4 Fromages</i> : Tomate, Roquefort, mozzarella, chèvre, emmental, olives	12.00 €

### **Garniture supplémentaire 1.00 €**

**Et pour:** Jambon cru , kebab, viande hachée, poulet 2.00 €

**Pas de saumon fumé en garniture supplémentaire**

### **1 PIZZA = 1 PERSONNE**

Elle peut être partagée, si elle est accompagnée d'un autre plat.

# *Carte Enfants*

## *Jusqu'à 10 ans*

### *LES PIZZETTES*

<i>Margherita: Tomate, emmental, olives</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Italienne: Tomate, mozzarella, olives</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Reine: Tomate, jambon, emmental</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Champignons: Tomate, champignons, emmental</i>	<i>6.00 €</i>

### *LES PETITS PLATS*

<i>Pates au beurre</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Pates à la sauce tomate</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Nuggets de poulet + frites</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Omelette jambon + frites</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Omelette à l'emmental+ frites</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Bol de Frites</i>	<i>4.50 €</i>

### *SUGGESTIONS DESSERTS*

<i>Fusée Mach 3 : « Glace à l'eau saveurs fruits »</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Coupe 1 boule de glace</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Coupe 2 boules de glace</i>	<i>4.50 €</i>

*Ou Consulter notre carte*

## Desserts

### LES FROMAGES

<i>Faisselle au coulis de framboise</i>	5.00 €
<i>Faisselle au miel et amandes torréfiées</i>	5.00 €
<i>Trilogie de fromage</i>	6.00 €

### LES DESSERTS

#### *Craquez pour le TIRAMISU:*

- *Traditionnel* 6.00 €
- *Coulis de framboise et Spéculoos* 6.50 €
- *Crème de marron et rhum ambré* 6.50 €
- *Griottes Amarena* (Cerises confites d'Italie) 6.50 €

*Mystère au cœur meringué, glace vanille et praliné croquant* 5.50 €

*Crumble poire-chocolat et crème glacée chocolat* 6.50 €

*Moelleux au chocolat fondant et chantilly* 6.50 €

*Tarte Tatin aux pommes et glace caramel beurre salé* 6.50 €

*Profiteroles au chocolat chaud, chantilly et amandes grillées* 6.50 €

*Baba Bouchon et son rhum ambré, chantilly* 6.50 €

*Café ou Thé gourmand* 6.50 €

*Irish Coffee* 7.00 €

*Irish Coffee gourmand* 11.00 €





# Nos Glaces et Sorbets


<b>Fusée Mach 3:</b> « Glace à l'eau saveurs fruits »	« pour les enfants »	3.50 €
<b>Coupe 1 boule</b>		2.50 €
<b>Coupe 2 boules</b>		4.50 €
<b>Coupe 3 boules</b>		6.50 €

## LES COMPOSEES

 <b>Affogato al caffè:</b> 2 boules glace vanille arrosées d'un café expresso	5.50 €
<b>Antillaise:</b> 2 boules glace noix de coco, chocolat chaud, chantilly	6.50 €
<b>Café Liégeois:</b> 2 boules glace café, café expresso, chantilly	6.50 €
<b>Chocolat Liégeois:</b> 2 boules glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	6.50 €
<b>Dame Blanche:</b> 2 boules glace vanille, chocolat chaud, chantilly	6.50 €
<b>Ruche:</b> 2 boules glace vanille, miel, noix, amandes effilées, chantilly	6.50 €
<b>Safari:</b> 1 boule glace caramel beurre salé, 1 boule glace café, 1 boule glace chocolat, sirop de caramel, chantilly	7.00 €
<b>Toffee:</b> 2 boules glace vanille, caramel toffee, amandes effilées, chantilly	6.50 €
<b>3 Sorbets:</b> 1 boule sorbet framboise, 1 boule sorbet pamplemousse, 1 boule sorbet citron vert, coulis de framboise, chantilly	7.00 €
<b>Ventoux:</b> 2 boules glace vanille, crème de marron, amandes effilées, chantilly	6.50 €

[Tout changement ou Garniture supplémentaire 1.20 €](#)

## LES COUPES ALCOOL

 <b>Affogato au Whisky*:</b> 2 boules glace vanille, whisky, le tout arrosé d'un café expresso	7.00 €
<b>Colonel*:</b> 2 boules sorbet citron vert et vodka	7.00 €
<b>Elixir*:</b> 2 boules glace vanille et liqueur d'Elixir du Mt Ventoux	7.00 €
<b>Limoncello*:</b> 2 boules citron vert et liqueur de Limoncello	7.00 €

[Tout changement ou Garniture supplémentaire 1.20 €](#)

**Parfums glaces:** vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco

**Parfums sorbets:** citron vert, framboise, pamplemousse

# Cave à Vins

Au Verre  
et  
Au Pichet

**Rouge** IGP VAUCLUSE MERLOT « Cave la Courtoise »

**Rosé** DE TABLE DE FRANCE « Cave la Courtoise »

**Blanc** VDP CHARDONNAY « Cave la Courtoise »

au verre	25 cl.	50 cl.
3.00 €	5.00 €	7.00 €
3.00 €	5.00 €	7.00 €
3.00 €	5.00 €	7.00 €

ROUGES :	AOC - AOP Ventoux	50 cl.	75 cl.
	<i>Cave Canteperdrix « Canteperdrix » Mazan</i>	--	13.00 €
	<i>Cave Canteperdrix « Seigneur du Carri » Mazan</i>	--	14.50 €
	<i>Domaine Grand Jacquet « Rendez-vous... » Mazan</i>	16.00 €	19.50 €
	<i>Château La Croix Des Pins « Les Trois Villages » Mazan</i>	17.00 €	21.00 €
	<i>Château Valcombe « Epicure »</i>	--	25.00 €
	<i>Domaine De Fondrèche « Domaine » Mazan</i>	20.00 €	26.00 €

ROSES :	AOC - AOP Ventoux	50 cl.	75 cl.
	<i>Cave Canteperdrix « Canteperdrix » Mazan</i>	--	13.00 €
	<i>Cave Canteperdrix « Un été dans le sud » Mazan</i>	--	15.50 €
	<i>Château Valcombe « Epicure »</i>	--	16.00 €
	<i>Domaine Grand Jacquet « Rendez-vous... » Mazan</i>	15.00 €	18.50 €
	<i>Château La Croix Des Pins « Les Trois Villages » Mazan</i>	16.50 €	19.00 €
	<i>Domaine De Fondrèche Les vins « Domaine » Mazan</i>		26.00 €

BLANCS :	AOC - AOP Ventoux	50 cl.	75 cl.
	<i>Domaine Grand Jacquet « Rendez-vous... » Mazan</i>	16.00 €	20.00 €
	<i>Château La Croix Des Pins « Les Trois Villages » Mazan</i>	18.00 €	23.00 €
	<i>Domaine De Fondrèche « Domaine » Mazan</i>	20.00 €	26.00 €



## Les Vins Italiens

**Rouge :** *Montepulciano D'Abruzzo « Terre degli eremi »*

**Rosé :** *Rosato delle venezie « Le colline dei filari »*

**Blanc :** *Prosecco superiore « Corner » DOCG - Brut « Vin Blanc effervescent »*

<b>CHAMPAGNE :</b> <i>Pol Cochet Brut</i>	45.00 €
---	---------

Prix nets - Service compris

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