

antipasti

Parmigiana d'aubergines **12€** // Planche de charcuteries et fromages **18€**

pizze

- Marinara Tomates San Marzano, origan, basilic, ail, huile d'olive extra vierge **8€**
- Margherita Tomates San Marzano, fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive extra vierge **10€**
- Cosacca Sauce tomate, pecorino, basilic **10€**
- Napoli Tomates San Marzano, anchois de Cetara, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge **15€**
- Calzone Classico Ricotta de bufflonne, jambon cuit, fior di latte, tomates San Marzano, basilic, huile d'olive extra vierge **15€**
- Calzone Piccante Tomates San Marzano, provola de bufflonne, nduja, fior di latte, parmesan, poivre, basilic, huile d'olive extra vierge **17€**
- Calzone Vegetariana Tomates San Marzano, courgettes, aubergines, champignons, provola de bufflonne, pesto, parmesan **16€**
- Prosciutto e funghi Tomates San Marzano DOP, fior di latte, jambon cuit, champignons, basilic, huile d'olive extra vierge **15€**
- Calabrese Tomates San Marzano DOP, fior di latte, spianata calabra (saucisse piquante), basilic, huile d'olive extra vierge **15€**
- Quattro formaggi Ricotta de bufflonne, gorgonzola, provola, Parmigiano Reggiano, basilic, huile d'olive extra vierge **15€**
- Casertana Saucisse, friarielli, provola de bufflonne, basilic, huile d'olive extra vierge **16€**
- Capricciosa Tomates San Marzano, fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts Giudia, olives Caiazzane, Spianata Calabra, huile d'olive extra vierge **17€**
- Parmigiana Aubergines, tomates San Marzano, provola de bufflonne, basilic, huile d'olive extra vierge **16€**
- Tartufata Crème de truffe noire, provola de bufflonne, tomates cerises, roquette, parmesan, huile d'olive extra vierge **18€**
- Trifolata Champignons Trifolati, fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive extra vierge **15€**
- Focaccia Extra** Jambon de Parme, burrata, tomates Datterino, roquette, parmesan, basilic, huile d'olive extra vierge **20€**

insalati

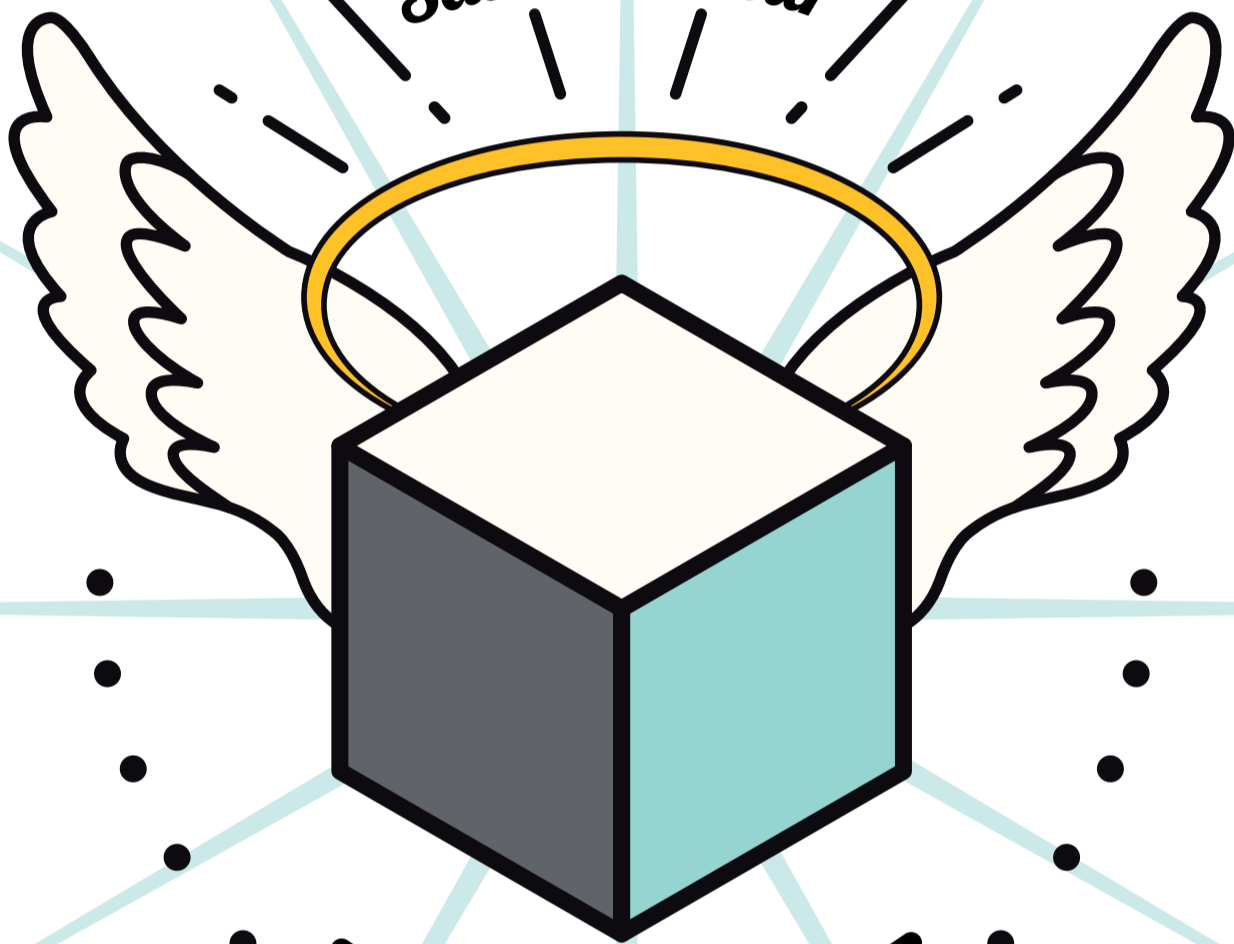
- Burrata, tomates Datterino, roquette, huile d'olive extra vierge **15€**
Soupe de courgette, huile d'olive extra vierge et parmesan **7€**

desserts

Tiramisu **7€** / Pizza Dolce **16€** / Panna Cotta pistache, chocolat **7€**

The Holy Menu

Saint Sauveur



POPINE.

Prix toutes taxes comprises - Service compris

les saints breuvages

Cette coupe est la nouvelle Alliance

Soft drinks

Coka Cola classic ou zéro
Schweppes
Limonade
Orangina
Perrier

4€

Jus de fruit bio 20cl 4.50€
Thé glacé maison 4€
pêche ou citron
Café frappé 4.50€

Boissons chaudes

Cappuccino
Thé
Infusion
Chocolat chaud

4€

Café bio Massaya 2.50€
Café noisette 2.50€
Café crème 3.50€
Grog 6€



Bières

bouteille

Corona 5.50€
Artisanale 6€
Peroni 4.50€

pression

St Omer 25cl 3.50€ / 50cl 6€
Goudale IPA 25cl 4.50€ / 50cl 8€

Cocktails

Spritz : Campari, Apérol 10€

Apéritifs

Pastis 3.50€
Vermouth rouge / blanc / dry 4.50€

Rhums arrangés

Jules Joseph Bonnot
Passion, orange
Raymond Caillemin
Ananas, badiane
Marie Vuillemin
Vanille, cannelle



6cl - 8€

Octave Garnier
Gingembre, citron vert
Edouard Carouy
Noix de coco, fèves de Tonka

Alcools sup

Lagavulin 16 ans 10€
Nikka 9€

Citadelle 12€
Rhum Zacapa 23 ans 12€

Digestifs

Amaro 5€
Cognac Remy Martin 9€
Get 27 5.50€

Grappa Poli 9€
Limoncello 6€
Averna 6€

Prix toutes taxes comprises - Service compris

ceci est mon vin

Buvez-en tous, car ceci est mon vin, le vin de l'Alliance, répandu pour la multitude des pizzas

Vins rouges français

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits - AOC 2016 - P. Maizière
12cl 6€ / 25cl 12€ / 50cl 19€ / 75cl 30€

CÔTES DU RHÔNE

Côtes du Rhône Les Viguiers - AOP 2018
12cl 4€ / 25cl 8€ / 50cl 15€ / 75cl 23€
Crozes Hermitage - AOP 2017 - Cave de Tain
75cl 30€

BEAUJOLAIS

Beaujolais Village - 2017 - Vin nature
Du Beur dans les pinards Karim Vionnet
12cl 6€ / 25cl 12€ / 50cl 19€ / 75cl 30€
Fleurie - 2017 - Vin nature Karim Vionnet
75cl 33€

LANGUEDOC

Pic Saint Loup - AOC 2017 - J.B. Cavalier bio
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

Vins rouges italiens

PUGLIA

Cantina San Marzano - IGP 2018
Negramaro Il fumo Salento - 100% Negroamaro
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

TOSCANA

Azienda Poggiosecco bio - 2017
Chianti, 90% Sangiovese 10% - Malvasia Nera
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

SICILIA

Cantina Morgante DOC - 2016 - Nero d'Avola
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

VENETO

Valpollicela Ripasso Campolieto - 2016 - Luigi Righetti
12cl 5,50€ / 25cl 11€ / 50cl 18€ / 75cl 28€

Vins blancs français

BOURGOGNE

Mâcon - AOP 2016 - La Roche Vineuse
12cl 5,50€ / 25cl 11€ / 50cl 18€ / 75cl 28€

LOIRE

Touraine « Éclat de Silex » - AOC 2017 - T. Michaud
12cl 5,50€ / 25cl 11€ / 50cl 18€ / 75cl 28€

LANGUEDOC

Chardonnay Terroir des Dinosaures
IGP 2016 - A. De Joyeuse
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

Vins blancs italiens

TOSCANA

Fertuna - Vermentino IGT - 2017 - 100% Vermentino
12cl 6€ / 25cl 12€ / 50cl 19€ / 75cl 30€

FRIULI

Pinot Grigio 100% - 2018 - Conte Brandolini d'Adda
12cl 5€ / 25cl 10€ / 50cl 17€ / 75cl 25€

Vins rosés

PAYS D'OC

Moment de plaisir - 2017
12cl 4,50€ / 25cl 9€ / 50cl 16€ / 75cl 24€
Coteaux d'Aix, Barbe Belle, 2018
12cl 5,50€ / 25cl 11€ / 50cl 18€ / 75cl 28€

Vins à bulles français et italiens

Sélection Laurent Perrier Champagne brut

12cl 9€ / 75cl 60€

Prosecco

12cl 5€ / 75cl 30€

Lambrusco

12cl 6€ / 75cl 32€