



BAR
RESTAURANT
PIZZERIA

04 75 41 55 82



à emporter

Menu du jour entrée, plat et dessert : 20 € (uniquement le midi en semaine)

Plat du jour : 12 €

Pizzas : voir la carte des pizzas
(uniquement le soir)

Burgers

pain au levain L'atelier des papilles (Crest) : 12 €

Garlic

Steak haché de bœuf** 150 g, cheddar, tomme de vache à l'ail*,
crème et chips d'ail IGP Boutarin*.

Double cheese

Steak haché de bœuf** 150 g, tomme de brebis*, oignons frits,
poitrine de porc*, sauces barbecue et burger.

Blue cheese

Steak haché de bœuf** 150 g, bleu du Vercors,
compotée poire/oignon, noix et sauce burger.

Fish

Filet de poisson pané farci aux crevettes, cheddar fumé,
fromage de chèvre et sauce blanche.

Léoncel

Steak haché de bœuf** 150 g, tomme de montagne Léoncel* (vache), cheddar,
poitrine de porc fumée* et sauce blanche.

Nuggets* et frites : 11 €

Barquette de frites : 3,50 €

Origines : *Drôme/Ardèche **France

Les plats proposés sont susceptibles de contenir une ou plusieurs substances allergènes.
Liste de ces allergènes est à disposition sur demande. Prix TTC en euros. Service compris.



BAR
RESTAURANT
PIZZERIA

04 75 41 55 82



pizzas à emporter

- uniquement le soir -

Base sauce tomate

Fromage : mozzarella fior di latte	10 €
Reine : jambon, champignons et fromage*	12 €
Bufala : pesto, mozzarella di bufala, crème de balsamique et fromage*	13 €
Veggie : oignons, légumes grillés, copeaux de parmesan et fromage*	13 €
Vercors : jambon, bleu du Vercors, oignons, noix et fromage*	13 €
Parmesane : aubergines grillées, copeaux de parmesan, basilic et fromage*	13 €
4 fromages : fromage de chèvre, bleu du Vercors, Léoncel (Vache), oignons et fromage*	14 €
Fermière : courgette grillée, fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace, miel, pignons de pin, éclats d'olives noires torréfiées, tomates cerises, pesto, copeaux de chèvre et fromage*	14 €
Italienne : mozzarella di bufala, jambon cru, tomate confite, pesto et fromage*	14 €
Tex-Mex : oignons, poivron, poulet pané, chorizo fort, sauce chili et fromage*	14 €
Burger : viande hachée de bœuf, oignons, cheddar, œuf Bio de la Ferme Rigaud, sauce burger et fromage*	14 €
Drômoise : ravioles de la "Mère Maury" (Drôme), jambon cru, fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace, courgette grillée, pesto et fromage*	15 €
Calzone 3 Becs : fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace, courgette grillée, miel, nappage sauce tomate, jambon cru et fromage*	15 €
Cocotte : poulet, oignons, bleu du Vercors, miel, poitrine fumée (Drôme), thym et œuf Bio de la Ferme Rigaud	15 €
Capri : chorizo, poivron, fromage de chèvre, jambon, piment d'Espelette, fromage*	15 €
Basilic : ravioles de la Mère Maury au basilic, mozzarella di bufala, pesto, crème de balsamique, tomate confite et fromage*	15 €

Base crème fraîche

Ravioles : oignons, ravioles de la Mère Maury, jambon, champignons et fromage*	13 €
Pizza del Chef : ravioles de la Mère Maury (Drôme), fromage de chèvre, jambon, miel, pesto et fromage*	14 €
Montagnarde : bleu du Vercors, oignon, champignon, jambon cru et fromage*	15 €
Gousse : crème, chips et huile d'ail IGP Boutarin (Crest), mozzarella di bufala	15 €
Rabasse : mozzarella di bufala, pétales de truffe, huile de truffe et fromage*	16 €

Ingrédient supplémentaire

1,50 €

* Fromage : mozzarella fior di latte.

La carte est susceptible d'évoluer suivant l'arrivée des produits locaux. Tous les plats proposés peuvent contenir une ou plusieurs substances allergènes. La liste de ces allergènes est à disposition sur demande. Prix TTC en euros.