



FORMULES RAPIDES :

Tous les jours, nous réalisons un certain choix de plateaux de pizzas Zapi, concept venant de Rome, exposés au comptoir.

Assiette Gourmande:12 €

Au comptoir vous avez un échantillon de nos plateaux de pizzas que nous découpons à la part ; vous pouvez choisir les deux parts que vous voulez, accompagnées d'une salade composée.

Lasagnes « Maison »:.....14 €

Lasagnes aux Légumes ou à la bolognaise, dressées avec des champignons de Paris frais, de la crème fraîche et de la mozzarella, et gratinées au four pendant 8 minutes, . Nous serons ravis de choisir avec vous la variante qui vous convient.

Zapizzas & Formules :

Pizzas à la part :

La part : 5 € (les classiques)
6,50 € (les spéciales)

Les 2 parts (au choix), par personne : 9,50 €

À partir de la troisième part : 3 € la part supplémentaire, par personne.



Les Formules du Midi :

La part de Pizza + la salade composée :..... 10 €

Assiette Gourmande + Boisson (sans Alcool) :..... 14 €
(avec Alcool):.....16 €

La part de Pizza + salade composée + Dessert (Ardoise): ...13 €

Les 2 parts (au choix), par personne + la Boisson (au choix) : 12 €

Les 2 parts (au choix) , par personne + la Boisson (au choix)
+ le Dessert(Ardoise) :15 €

La Salade Mixte + le dessert(Ardoise) :15 €

À LA CARTE :

Salade Verte :..... 3 €

Salade Composée :5 €

Salade, carottes râpées, tomates, confiture d'oignon, graines diverses, olive noire.

Planchette de 6 Zapintxos : Mini-portions de Pizzas..... 3 €

Salade Mixte :.....12 €

Salade, carottes râpées, tomates, oignons confits, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons rôtis, champignons de Paris, graines diverses, olive noire.

Salade Caprese :15 €

Salade, Tomates fraîches, mozzarella, pesto (sauce basilic, ail, pignons de pins, parmesan et huile d'olive), antipasti, confiture d'oignons, carottes râpées, poivre noir concassé, olive noire.

Carpaccio de Bœuf :15 €

Viande de bœuf crue coupée fine, pesto, salade de roquette, antipasti, parmesan, tomates, carottes râpées, champignons de Paris, graines diverses.

Escalope de Veau Milanaise :.....18 €

Escalope panée, accompagnée de tagliatelles à la sauce Marsala.

Pâtes Fraîches : 12 €

Tagliatelle alla Carbonara : *Crème fraîche, lardons fumés, champignons de Paris, oignons, œuf, parmesan.*

Tagliatelle alla Bolognaise : *Viande de Boeuf hachée, sauce tomate,céleri branche, carottes râpées, oignons, ail, thym.*



PIZZAS RONDES :

	29cm	33cm (2 personnes)
Margherita : Sauce tomate, basilic, mozzarella.	12 €	15 €
Jambella : Sauce tomate, origan, jambon blanc, mozzarella	13 €	16 €
Napoletana : Sauce tomate, persillade, anchois, olives noires, câpres, mozzarella.	14 €	17 €
Regina : Sauce tomate, champignons de paris, jambon blanc, origan, mozzarella.	15 €	18 €
Carbonara : Crème fraîche, lardons fumés, oignons, champignons de Paris, mozzarella, œuf, origan.	15 €	18 €
Bolognaise : Sauce tomate, viande hachée, champignons de Paris, sauce Bolognaise, mozzarella.	15 €	18 €
Bergère : Mozzarella, fromage de brebis, chèvre, gorgonzola, ciboulette.	15 €	18 €
Parmigiana : Sauce tomate, basilic, mozzarella, aubergines grillées, parmesan.	16 €	19 €
Euskadi : Sauce tomate, oignons, piment d'Espelette, chorizo , mozzarella.	16 €	19 €
Jambona : Crème fraîche, romarin, champignons de Paris, mozzarella, jambon de Bayonne.	16 €	19 €
Supplément : par ingrédient	1 €	2 €

SUR ARDOISE :

ENTRÉE + PLAT	15 €
PLAT + DESSERT	15 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	19 €



MENUS ENFANT :

de 3 à 8 ans

1 portion de pizza (au choix)
+ une boisson (au choix)5 €

1 portion de pâtes au beurre, Jambon blanc....
+ une boisson (au choix)7 €

1 portion de pâtes au choix
+ une boisson (au choix)8 €

DESSERTS faits « Maison »

Tiramisù7 €
Panna Cotta.....6 €
Dessert au chocolat.....6,50 €
Café Gourmand.....8 €
Thé Gourmand.....8,50 €

Coupe de Glace : 1 boule.....2,30 €
2 boules.....4,20 €
3 boules.....6,50 €

Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Rhum Raisin, Caramel fleur de sel, Fraise,
Framboises, Citron Jaune, Mangue, Litchi, Fruit de la Passion.

Supplément Chantilly1 €

Boissons chaudes :

Espresso ou décaféiné1,50 €
Double Espresso.....2,50 €
Noisette.....1,70 €
Thés, nature, bergamote, vert, vert à la menthe, fruités, etc.....2,40 €
Cappuccino.....2,90 €
Chocolat Chaud.....3,20 €



BOISSONS :

APÉRITIFS :

Sangria : le verre 12 cl.....2,50 €
le pichet 25 cl.....4,50 €
le pichet 50 cl.....8 €

Cidre Brut ou Doux 25 cl.....2,50 €

Bières bouteilles 33 cl :

Peroni.....4 €

Pietra.....5 €

Asti spumante : La bouteille 75cl.....18 €

Prosecco Frizzante : La bouteille 75 cl.....18 €

Martini, rosso, bianco, dry.....4 €

Marsala aux amandes.....3,5 €

Ricard.....4 €

Whisky.....4 €

Champagne Moët & Chandon : La bouteille55 €

SOFT :

Sodas 33 cl :2,5 €

Coca cola / Coca zéro / Orangina
Ice tea pêche / Sprite.

Jus de fruits Pago 20 cl :2,5 €

Pommes pressées / Orange / Ananas

Eaux minérales :

San Pellegrino 50 cl....2,5 €

Evian 50 cl.....1,50 €

Perrier 33 cl2 €

Vins au Pichet : Rouge, Rosé, Blanc.

25cl.....4,5 €

50cl.....8€



CAVE :

VINS ROUGES :

Italiens :

Lambrusco Amabile	75 cl.....10 €
	37,5 cl.....6 €
Montepulciano d'Abruzzo Terre degli Eremiti	75 cl.....12 €
	le verre.....2,5 €
Chianti Classico	75 cl.....18 €
	le verre.....3 €

Espagnols :

Navarra :

Crianza	75 cl.....18 €
	le verre..... 3 €

Reserva :

75cl.....35€

Rioja :

Crianza	75 cl18 €
	le verre..... 3 €
Reserva	75 cl22 €
	le verre3,5 €

VINS ROSÉS :

Italiens :

Lambrusco Rosé Amabile	75 cl.....10 €
	37,5cl.....6 €

Bardolino Chiaretto Cevini	75 cl.....12 €
	le verre2,5 €

Espagnols :

Navarra	75 cl18 €
	le verre.....3 €

VINS BLANCS :

Orvietto	75 cl12 €
	le verre....2,5€

Jurançon moelleux, ou sec	75 cl.....22 €
	le verre....3,5 €

Guillaman (côtes de Gascogne)	75 cl.....12 €
	le verre...2,5 €

N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins afin de découvrir nos Irouléguys, et autres vins Italiens, etc....

