

RESTAURANT & PIZZERIA

# Une Pizza à la Mer

PIZZAS À EMPORTER

## Apéritifs

<b>Flûte de Moscato d'Asti</b> 12 cl	5,50 €	<b>Whisky</b> 4 cl	6,00 €
Vin blanc Italien légèrement pétillant au parfum délicat de pêche, rose et sauge		Jack Daniel's ou Jameson	
<b>Flûte de Prosecco</b> 12 cl	5,50 €	<b>Martini</b> 6 cl	4,50 €
Vin blanc Italien pétillant, sec		Rouge ou blanc	
<b>Kir au vin blanc</b> 12 cl	3,90 €	<b>Punch maison</b> 18 cl	6,50 €
<b>Kir pétillant au Prosecco</b> 12 cl	5,90 €	<b>Spritz</b> 12 cl	7,00 €
<b>Ricard</b> 2 cl	4,00 €	<b>Digestifs</b> 4 cl	4,50 €
<b>Marsala aux amandes</b> 6 cl	4,50 €	Menthe Pastille, Amaretto, Grappa, Limoncello, Cognac aux amandes	

# Salades

---

## Salade Caprese

Tomates cerise, mozzarella di Bufala, mesclun, jambon de Parme, huile d'olive, basilic frais

13,50 €

---

## Salade Caesar

Salade, poulet grillé, tomates cerise, croûtons, Parmigiano Reggiano, pignons de pins, oignons frits, sauce Caesar

15,50 €

---

## Salade Terre & Mer

Mesclun, saumon fumé, jambon de Parme, gambas rôties, crème fraîche à la ciboulette, focaccia tomate et parmesan

18,50 €

---

## Camembert rôti

Camembert, andouille de Guémené, pommes fondantes, miel, mesclun

15,00 €

# Pâtes

---

## Spaghetti Bolognese (Origine UE)

14,00 €

---

## Tagliatelle Carbonara

Lardons, crème et jaune d'œuf Bio

14,00 €

---

## Rigatoni Parma

Sauce tomate crémée, gorgonzola, jambon de Parme, Parmigiano Reggiano

15,00 €

---

## Penne Al Salmone

Sauce crème, saumon fumé, ciboulette, citron

15,00 €

---

## Rigatoni Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques sauvages, champignons de Paris, tomates cerise, crème, citron, ciboulette

18,00 €

*Commandez et dégustez chez vous nos pizzas et pâtes*

rendez-vous sur : [www.pizza-mer.fr](http://www.pizza-mer.fr)

# Pizzas

---

*Pâte à pizza fabriquée sur place.*

*Charcuterie tranchée au moment de garnir votre pizza.*

*Les farines, charcuteries, mozzarella fior di latte et sauce tomate bio proviennent d'Italie.*

## Margherita

Sauce tomate, mozzarella

10,50 €

---

## Romana

Sauce tomate, mozzarella, jambon

12,50 €

---

## Napolitaine

Sauce tomate, mozzarella, anchois,  
olives noires, tomates cerise,  
câpres, origan

15,00 €

---

## Regina

Sauce tomate, mozzarella, jambon,  
champignons de Paris, œuf Bio

15,00 €

---

## 4 Saisons

Sauce tomate, mozzarella,  
champignons de Paris, jambon,  
olives noires, artichauts

15,00 €

---

## Calzone

Sauce tomate, mozzarella, jambon,  
champignons de Paris, œuf Bio

15,50 €

---

## Calabrese

Sauce tomate, mozzarella, Spianata  
piccante, oignons rouges

14,50 €

---

## Veggie

Sauce tomate, champignons de Paris,  
courgettes, artichauts, poivrons,  
oignons rouges

15,00 €

---

## Bufala

Sauce tomate, mozzarella di Bufala,  
tomates cerises, basilic, jambon  
de Parme

17,00 €

---

## 4 Fromages

Sauce tomate, mozzarella, chèvre,  
gorgonzola, Parmigiano Reggiano

14,50 €

---

## Poulet curry

Crème fraîche, mozzarella,  
champignons de Paris, poulet, curry

15,50 €

---

## Savojarde

Crème fraîche, mozzarella, pommes  
de terre, lardons, Reblochon

15,00 €

---

## Cabri

Crème fraîche, mozzarella,  
lardons, chèvre, miel

14,00 €

---

## Campagnarde

Crème fraîche, mozzarella,  
champignons de Paris, lardons,  
oignons rouges

14,50 €

---

## Genovese

Pesto, crème fraîche, mozzarella,  
jambon, champignons de Paris,  
olives noires

16,00 €

---

## Baltique

Sauce tomate, mozzarella,  
saumon fumé, crème fraîche,  
citron, ciboulette

17,00 €

---

## Saint-Jacques

Pesto, crème fraîche, mozzarella,  
noix de Saint-Jacques sauvages,  
champignons de Paris

18,00 €

---

## Guémené

Crème fraîche, moutarde à l'ancienne,  
mozzarella, pommes de terre,  
andouille de Guémené

16,00 €

---

Supplément

2,00 €

Supplément jambon cru

3,00 €

Supplément salade verte

2,00 €

# Gratinés maison

**Lasagne de bœuf** (Origine UE)

14,00 €

**Traditionnel Parmigiana**

Aubergines grillées, mozzarella, jambon blanc, Parmigiano Reggiano, sauce tomate, mesclun

15,00 €

# Moules frites

SELON LA SAISON

**Moules à la marinière et frites** 750 g

14,00 €

**Moules à l'italienne et frites** 750 g

Sauce tomate, gorgonzola, mozzarella, lardons, crème

16,00 €

**Portion de frites**

3,00 €

# Viandes

**Escalope Involtini** (Origine UE)

Escalope de veau, mozzarella, jambon de Parme, crème, frites ou tagliatelle

18,00 €

**Escalope Tartufo** (Origine UE)

Escalope de veau, crème de champignons à la truffe, frites ou tagliatelle

18,00 €

**Tartare de bœuf au couteau** (VBF 250 g)

Préparé et servi avec des frites, Parmigiano Reggiano, fleurs de câpres

15,50 €

# Menu bambino

Jusqu'à 10 ans

11,50 €

**Pâtes** Bolognese ou Carbonara

ou

**Pizza** Tomate, mozzarella, jambon

ou

**Jambon frites**



1 boule de glace

ou

salade de fruits frais







1 boisson

ou

1 verre 20 cl au choix

# Carte des vins

## VINS FRANÇAIS

	 12 cl	 25 cl	 50 cl	 75 cl
Sauvignon Blanc	3,60 €	6,50 €	10,50 €	-
Cinsault Rosé	3,60 €	6,50 €	10,50 €	-
Merlot Rouge	3,60 €	6,50 €	10,50 €	-
Chinon AOC Rouge	-	-	-	24,00 €

## VINS ITALIENS

	 12 cl	 25 cl	 50 cl	 75 cl
Piano Maltèse Blanc	5,00 €	-	-	22,00 €
Rosé d'Ell Estate Rosé Sicilien	4,50 €	7,50 €	14,00 €	20,00 €
Bardolino Chiaretto D.O.C Rosé	5,00 €	-	-	23,00 €
Monte Pietroso Rouge Sicilien	4,50 €	7,50 €	14,00 €	20,00 €
Valpolicella classico D.O.C Rouge	5,00 €	-	-	23,00 €
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C Cantina Zaccagnini - Rouge	-	-	-	26,00 €
Lambrusco I.G.T Rouge pétillant	-	-	-	18,00 €

*Vin du moment, demandez au serveur*

# Boissons

Bière Peroni "Nastro Azzurro" 33 cl			5,00 €
Bière pression Grimbergen 25 cl			4,80 €
Cidre Kérisac (brut ou doux) 75 cl			10,00 €
Evian	3,20 € 50 cl		4,50 € 1 L
San Pellegrino	3,70 € 50 cl		5,00 € 1 L
Perrier 33 cl			3,80 €
Soft et jus de fruits au verre 25 cl			3,00 €
Limonade, Coca-Cola, Coca zéro, thé glacé, Orangina, Jus de fruits Granini (orange, ananas, pomme)			

# Desserts

Tous nos desserts sont faits maison  
sauf les petits babas italiens

Pizza soufflée au Nutella	8,00 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon	7,00 €
Tiramisu classique	7,50 €
Moelleux au chocolat Glace vanille	8,00 €
Salade de fruits frais	7,00 €
Tarte au citron meringuée « Revisitée »	8,00 €
Petits babas au rhum et chantilly	7,50 €
Affogato al caffè Une boule de glace vanille, expresso et chantilly	6,50 €
Café gourmand	8,00 €

# Cafés

NESPRESSO

Expresso	2,00 €
Décaféiné	2,20 €
Macchiato Expresso, mousse de lait	2,50 €
Thé ou infusion Damman	3,50 €
Cappuccino	4,50 €
Double expresso, lait, mousse de lait	
Café Viennois	5,50 €
Double expresso, chantilly	
Affogato al caffè	6,50 €
Une boule de glace vanille, expresso et chantilly	
Café Amaretto	6,50 €
Double expresso, liqueur d'amaretto, chantilly	
Irish Coffee	8,50 €

# Glaces

Chantilly, sauces caramel et chocolat maison

**Nos Parfums** : vanille, chocolat,  
menthe-chocolat, café, caramel,  
spéculoos, rhum-raisins, fruits de  
la passion, fraise, citron, framboise



1 boule	2 boules	3 boules
3.00 €	5.00 €	6.00 €

<b>Guérandaise</b> 2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly	8,00 €
<b>Dame blanche</b> 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	8,00 €
<b>Délice menthe</b> 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly	8,00 €
<b>Chocolat liégeois</b> 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	8,00 €

<b>Café liégeois</b> 2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly	8,50 €
<b>Fruitella</b> 1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule passion, coulis de fruits rouges, chantilly	8,00 €
<b>Colonel</b> 3 boules citron, vodka	8,00 €
Supplément chantilly	1,50 €