

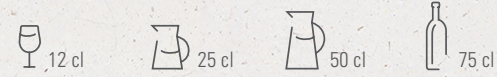
Carte des vins

VINS BLANCS



Sauvignon	5,00 €	8,00 €	14,50 €	-
Chardonnay Bio	5,00 €	8,00 €	16,00 €	24,00 €
Piano Maltaise Sicilien	7,00 €	10,00 €	19,50 €	29,00 €

VINS ROSÉS



Rosé Dell'Estate Sicilien	6,00 €	8,50 €	16,50 €	25,00 €
Bardolino Chiaretto D.O.C	7,00 €	9,50 €	18,50 €	28,00 €

VINS ROUGES



Monte Pietroso Sicilien	6,00 €	8,50 €	16,50 €	25,00 €
Valpolicella classico D.O.C	6,00 €	8,50 €	16,50 €	25,00 €
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C Cantina Zaccagnini	-	-	-	32,00 €

Boissons

Bière Peroni "Nastro Azzurro" 33 cl - Sans alcool	5,00 €
Bière Peroni "Nastro Azzurro" 33 cl	5,00 €
Bière pression Grimbergen 25 cl	5,50 €
Evian	4,00 € 50 cl 5,50 € 1L
San Pellegrino	4,00 € 50 cl 5,50 € 1L
Perrier 33 cl	4,00 €
Soft et jus de fruits au verre 25 cl	3,50 €
Limonade, Coca-Cola, Coca zéro, thé glacé, Orangina, Jus de fruits Granini (orange, ananas, pomme)	

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

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison
sauf les petits babas italiens

Pizza au Nutella	11,00 €
Crème brûlée à la fève Tonka	7,50 €
Tiramisu classique	8,00 €
Mousse au chocolat	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	7,00 €
Café gourmand	9,50 €

Glaces

Chantilly, sauces caramel et chocolat maison

Nos Parfums : vanille, chocolat, menthe-chocolat, café, caramel, rhum-raïsans, fruits de la passion, fraise, citron, framboise, pistache



	1 boule	2 boules	3 boules
Guérandaise 2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly	3,50 €	6,00 €	7,50 €
Dame blanche 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	9,50 €		
Délice menthe 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly	9,50 €		
Chocolat liégeois 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat chaud, chantilly	9,50 €		

Cafés

NESPRESSO

Expresso	2,20 €
Décaféiné	2,30 €
Macchiato Expresso, mousse de lait	2,50 €
Thé ou infusion Damman	4,00 €
Cappuccino Double expresso, lait, mousse de lait	4,60 €
Café Viennois Double expresso, chantilly	5,60 €
Affogato al caffè Une boule de glace vanille, expresso et chantilly	7,00 €
Irish Coffee	9,50 €

Apéritifs

Flûte de Moscato d'Asti 12cl	6,00 €	Whisky 4cl Jack Daniel's ou Jameson	6,00 €
Vin blanc Italien légèrement pétillant au parfum délicat de pêche, rose et sauge		Martini 6cl Rouge ou blanc	5,00 €
Flûte de Prosecco 12cl	6,00 €	Planteur maison 18cl	7,50 €
Vin blanc Italien pétillant, sec		Spritz ou Lemon Spritz 12cl	8,00 €
Kir au vin blanc 12cl	5,50 €	Digestifs 4cl Menthe Pastille, Amaretto, Grappa, Limoncello, Cognac aux amandes	4,50 €
Kir pétillant au Prosecco 12cl	6,50 €		
Ricard 2cl	4,50 €		
Marsala aux amandes 6cl	5,00 €		

Ouvert toute l'année | 10 quai Jules Sandeau - 44510 Le Pouliguen | T. 02 40 15 16 67

Salades

Burrata (En saison) 15,00 €
Tomates cerise, Burrata, mesclun, jambon de Parme, huile d'olive, basilic frais

Caesar au poulet 17,00 €
Salade, poulet grillé, tomates cerise, croûtons, Parmigiano Reggiano, pignons de pins, oignons frits, sauce Caesar

Terre & Mer 24,00 €
Mesclun, saumon fumé, jambon de Parme, gambas rôties, Foccacia (sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan)

Camembert rôti 16,50 €
Mesclun, camembert rôti, tomates cerise, miel, Coppa di Parma

Pâtes

Tagliatelle à la Carbonara 16,50 €
Lardons, crème et jaune d'œuf Bio

Rigatoni Parma "Spécialité" 17,50 €
Sauce tomate, crème, gorgonzola, jambon de Parme, Parmigiano Reggiano

Fusilli au Saumon 19,00 €
Sauce crème, saumon fumé, tomates cerise, ciboulette

Rigatoni Saint-Jacques (Selon arrivage) 23,00 €
Noix de Saint-Jacques sauvages, champignons de Paris, tomates cerise, crème, citron, ciboulette

Linguine Alle Vongole (Selon arrivage) 24,00 €
Linguine, palourdes (400gr), vin blanc, ail, persil, tomates cerise

Commandez et dégustez chez vous nos pizzas et pâtes

rendez-vous sur : 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 proviennent d'Italie.*

Margherita 11,00 €
Sauce tomate, mozzarella, basilic

Napolitaine 16,00 €
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires, tomates cerise, câpres, origan

Regina 16,00 €
Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon, œuf Bio

4 Saisons 16,50 €
Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon, olives noires, artichauts

Calzone 16,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons de Paris, œuf Bio

Calabrese 15,00 €
Sauce tomate, mozzarella, Spianata piccante, oignons rouges

Veggie 16,00 €
Sauce tomate, champignons de Paris, artichauts, poivrons, oignons rouges, olives noires

Bufala "Spécialité" 18,50 €
Sauce tomate, mozzarella di Bufala, tomates cerise, basilic, jambon de Parme

4 Fromages 15,00 €
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, Parmigiano Reggiano

Diavola 17,00 €
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, poulet, spianata piccante, 4 épices

Savojarde 16,00 €
Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, reblochon

Cabri 15,00 €
Crème fraîche, mozzarella, lardons, chèvre, miel

Scamorza 18,00 €
Crème fraîche, mozzarella, champignons, scamorza fumée, saucisson napolitain doux

Baltique 19,00 €
Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, citron, ciboulette

Saint-Jacques (Selon arrivage) 22,00 €
Pesto, crème fraîche, mozzarella, noix de Saint-Jacques sauvages, champignons de Paris

Supplément 2,50 €
Supplément jambon cru 3,50 €
Salade verte 3,00 €

Gratinés maison

Lasagne Ricotta épinards au saumon fumé 18,00 €

Traditionnel Parmigiana 17,00 €
Aubergines grillées, mozzarella, sauce tomate, jambon blanc, Parmigiano Reggiano

Moules frites

SELON LA SAISON

Moules à la marinière et frites 750g 16,00 €

Moules à l'Italienne et frites 750g 19,00 €
Sauce tomate, crème, gorgonzola, mozzarella, spianata piccante

Portion de frites 3,00 €

Vianades

Escalope Involitini (Origine UE) "Spécialité" 24,00 €
Escalope de veau, mozzarella, jambon de Parme, crème, frites ou tagliatelle

Escalope Tartufo (Origine UE) 24,00 €
Escalope de veau, crème de champignons à la truffe, frites ou tagliatelle

Tartare de bœuf au couteau (VBF 180 g) 17,50 €
Préparé et servi avec des frites, Parmigiano Reggiano, fleurs de câpres

Menu bambino

Jusqu'à 10 ans 12,50€

Pâtes Carbonara **ou** **Pizza** Tomate, mozzarella, jambon **ou** **Jambon frites**

+ 1 boule de glace **ou** salade de fruits frais **+** 1 boisson au verre au choix

« Pas de changement dans le menu enfant »