

# Carte des Vins

VINS BLANCS	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Sauvignon</b>	5.00 €	8.00 €	14.50 €	-
<b>Chardonnay Bio</b>	5.00 €	8.00 €	16.00 €	24.00 €
<b>Piano Maltese</b> Sicilien	7.00 €	10.00 €	19.50 €	29.00 €
<b>Vermentino</b> IGT Isola Dei Nuraghi	6.50 €	9.00 €	17.50 €	26.00 €
<b>VINS ROSÉS</b>	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Rosato Dell'Estade</b>	6.00 €	8.50 €	16.50 €	25.00 €
<b>Bardolino Chiaretto</b> D.O.C	7.00 €	9.50 €	18.50 €	28.00 €
<b>Pipoli</b> IGP - Basilicata	7.00 €	9.50 €	18.50 €	28.00 €
<b>VINS ROUGES</b>	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Monte Pietroso</b> Sicilien	6.00 €	8.50 €	16.50 €	25.00 €
<b>Primitivo Grand Sasso</b> IGT - Puglia	6.50 €	9.00 €	17.00 €	26.00 €
<b>Valpolicella classico</b> D.O.C	7.00 €	9.50 €	18.50 €	27.00 €
<b>Nero D'Avola</b>	7.00 €	9.50 €	18.50 €	27.00 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> D.O.C Cantina Zaccagnini	-	-	-	32.00 €

# Boissons

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

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

<b>Pizza au Nutella</b>	11,00 €
<b>Crème brûlée</b> À la fève de Tonka	7,50 €
<b>Tiramisu classique</b>	8,00 €
<b>Mousse au chocolat</b>	8,00 €
<b>Salade de fruits frais</b>	7,00 €
<b>Tarte au citron de Sicile meringuée</b> Revisitée	8,00 €
<b>Petits babas au rhum</b> et chantilly	7,50 €
<b>Affogato al caffè</b> Une boule de glace vanille, arrosée d'un expresso et chantilly	7,00 €
<b>Café gourmand</b>	9,50 €

# Glaces

Chantilly, sauces caramel et chocolat maison

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

<b>Guérandaise</b> 2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly	9,50 €
<b>Dame blanche</b> 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
<b>Délice menthe</b> 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, chocolat chaud, chantilly	9,50 €
<b>Dolce Rosa</b> 2 boules pistache, 1 boule framboise, couli de framboise, chantilly	9,50 €

# Cafés

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



	1 boule	2 boules	3 boules
<b>Café liégeois</b> 2 boules café, 1 boule vanille, expresso, chantilly	3.50 €	6.00 €	7.50 €
<b>Dolce Rhum</b> 2 boules rhum-raisins, 1 boule café, rhum et chantilly			
<b>Colonel</b> 3 boules citron, vodka			
Supplément chantilly			1,50 €

# Une Pizza à la Mer

RESTAURANT · LE POULIGUEN

# Apéritifs

<b>Moscato d'Asti</b> 12cl Vin blanc Italien légèrement pétillant aux arômes fruités et floraux	6,00 €	<b>Whisky</b> 4cl Jack Daniel's ou Jameson	6,00 €
<b>Prosecco</b> 12cl Vin blanc Italien pétillant, sec	6,00 €	<b>Martini</b> 6cl Rouge ou blanc	5,00 €
<b>Kir au vin blanc</b> 12cl	5,50 €	<b>Planteur maison</b> 18cl	7,50 €
<b>Kir pétillant au Prosecco</b> 12cl	6,50 €	<b>Spritz</b> 12cl Apérol ou Limoncello	8,00 €
<b>Ricard</b> 2cl	4,50 €	<b>Spritz St Germain</b> 12cl	9,00 €
<b>Marsala aux amandes</b> 6cl	5,00 €	<b>Digestifs</b> 4cl Menthe Pastille, Amaretto, Grappa, Limoncello, Cognac aux amandes	6,00 €

## Salades

**Burrata - En saison** 16,50 €  
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, Focaccia (sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan)

**Camembert rôti** 17,00 €  
Mesclun, camembert, tomates cerise, miel, Coppa di Parma

## Pâtes

**Tagliatelle 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 fumé et Yuzu** 19,00 €  
Sauce crème au Yuzu, saumon fumé, tomates confites, 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** 25,00 €  
Linguine, palourdes (400gr), vin blanc, ail, persil, tomates cerise

## 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

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

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

**Provola** 18,00 €  
Crème de poivrons, mozzarella, provola, Speck, basilic, 5 baies

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

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

**Carne** 18,00 €  
Crème fraîche, mozzarella, viande hâchée (Origine UE), chèvre, poivrons, persil, fleur de sel

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

**Saint-Jacques** 23,00 €  
Pesto, crème fraîche, mozzarella, noix de Saint-Jacques sauvages, champignons de Paris

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

## Gratinés

**Lasagne** 18,00 €  
Ricotta, épinards et saumon fumé

**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 €

## Viandes

 **Escalope Involtini** (Origine UE) "Spécialité" 24,50 €  
Escalope de veau, mozzarella, jambon de Parme, crème, frites ou tagliatelle

**Escalope Tartufo** (Origine UE) 24,50 €  
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

Jusqu'à 10 ans **Bambinos** 12,50€

**Pâtes** carbonara

..... ou .....

**Pizza** tomate, mozzarella, jambon

..... ou .....

**Jambon frites**

+ **Glace** 1 boule

..... ou .....

**Salade de fruits frais**

+ **1 boisson**

au verre au choix

**Dégustez de chez vous !**

Commandez nos pizzas et pâtes

**pizza-mer.fr**