

# Boissons



## BOISSONS CHAUDES

Espresso 2,5€

Allongé 3€

Macchiato 3,5€

Double espresso 4,5€

Cappuccino 4,5€

Latte 4,5€

Thé 4€

## EAUX

Villers Plate 100cl 4€

Villers Gazeuse 100 cl 4€

## LES SOFTS

Jus du moment 4€

Coca Cola 33cl 3,5€

Coca Coca zéro 33cl 3,5€

Fuze Tea 25cl 4€

Aranciata (*jus d'orange pétillant artisanal, spé. italienne*) 27,5cl 5€

Limonade verre 25cl 2€

Sirop à l'eau verre 40cl 2€

Diabolo verre 40cl 3€

Thé glacé Maison verre 25cl 3,5€

## Nos sirops :

Grenadine, Fraise, Citron, Menthe, Pêche, Hibiscus, Violette



# Alcools



## Nos Vins

### VIN ROSÉ

Cuvée du Golf de Saint-Tropez  
*AOP Côtes de Provence*

**12cl 75cl**

5€ 25€

### VINS BLANC

Chardonnay Virginie  
*Pays d'Oc IGP*

4,5€ 22€

Viré Clessé  
*Cave de Viré AOC*

27,5€

Neuf Clés

1/4 1/2

### VINS ROUGES

Luberon Grand Marrenon  
*AOP Côtes du Rhône 2018*

4,5€ 25€

Grand Fouquières

1/4 1/2

Lambrusco Emilia doux  
*IGP*

3,5€ 18€

# Alcools



## Nos Bières

### BIÈRES PRESSION

25cl    50cl/HH\*

Marta  
*Bière blonde 5°*

4€    6,5€/5€

St Bernardus Triple  
*7,5°*

4,5€    7,5€/6€

Cadette I.P.A  
*Bière blonde 5,2°*

4,5€    7,5€/6€

### BIÈRES BOUTEILLE

HH\*

Poretti  
*Bière blonde 5° - 33cl*

6€    5€

Kasteel Red  
*8° - 33cl*

6€

---

**\*HAPPY HOURS - De 17H30 à 19H30**

# Alcools



## Nos Apéritifs

### COCKTAILS

### Happy Hours

Spritz - 20cl - 10° 8,5€ 6,5€  
*Prosecco, Apérol®, Eau gazeuse,  
rondelles d'orange, glaçons*

Ramazzotti Spritz - 20cl - 10° 8,5€ 6,5€  
*Prosecco, Ramazzotti®, Eau  
gazeuse, rondelles d'orange, glaçons*

Gin Garden - 10cl - 16,5° 9,5€  
*Gin, Basilic, cordial d'agrumes, élixir  
végétal de chartreuse*

### PROSECCO

## Notre Digestif

Frangelico Liqueur - 4cl - 20° 5,5€  
*Distillat de noisettes du Piémont,  
infusion cacao, vanille, noix, amande*

# MENU

Nos pâtes à pizza & focaccia sont faites maison



Une photo vaut mieux que mille mots... :



MARTARESTAURANT

## ANTIPASTI à partager.. Ou pas !

Burrata Du Moment	8,5€
Chiffonnade de gouda truffé	8,5€
Duo Végé <i>Houmous, Stracciatella</i>	9€

## SALUMI fraîchement arrivées de la Botte

Spianata Piquante	8€
Mortadella à la pistache	8€
Jambon de Parme AOP	9€
Planche Méditerranéenne <i>Toutes nos charcuteries réunies</i>	13€
Planche Mixte <i>Speck, Spianata, Mortadella, Gouda truffé</i>	15€

## PLAT DU JOUR

Sélection du moment sur l'ardoise

## FOCACCIA

Le Végétarien	12€
<i>Burrata, poivron grillé, aubergine, pignons de pin, pécorino, roquette</i>	
Star Truffe	13,5€
<i>Jambon à la truffe, burrata, roquette, pecorino poivré, basilic</i>	

## PASTA

Lasagnes de bœuf al forno	14,5€
<i>Viande hachée, sauce tomate maison, oignons, ail, parmesan, gruyère</i>	
Pâtes à la Truffe	15€
<i>Stracciatella, sauce truffée, pistaches</i>	

## VEGGIE

Assiette de légumes	13,5€
<i>Poivrons, courgettes &amp; aubergines marinées, cœur d'artichaud, oignons balsamiques, câpres et tomates confites, houmous, coulis basilic/citron</i>	



Sur place ou à emporter • Tous nos prix sont nets  
Appelez-nous pour réserver votre table ou vos plats au 03 74 09 86 20



# MENU

Nos pâtes à pizza & focaccia sont faites maison

## PIZZES

### Margherita

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic

\*Supp. du chef : jambon aux herbes

### Diavola

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante

### Regina

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons

\*Supp. du chef : oeuf

### 4 Fromages

Sauce tomate, mozza fior di latte, gorgonzola AOP, taleggio AOP, scamorza fumée

Suggestion du chef : base crème

### Mortadella

Sauce tomate, mozza fior di latte, mortadella, stracciatella, pistaches

### Végétarienne

Sauce tomate, mozza fior di latte, courgettes, aubergines et artichauts, tomates confites

\*Supp. du chef : jambon de Parme AOP

## PIZZE SIGNATURES

11,5€

### Truffles

Crème, salade roquette, jambon à la truffe, stracciatella, pistaches, huile de truffe

16,5€

13,5€

### Lill'groovy

Crème de champignons de paris et pleurotes, speck, pécorino poivré, fior di latte

15,5€

14,5€

### Passion Figs

Base tomate, mozza fior di latte, lard de colonata, noix, burrata, figues

15,5€

15€

### Carbonara

Base crème, jaune d'oeuf, coppa di parma, fior di latte, parmesan

14€

14,5€

### \*Encore plus gourmandes...

Le Chef vous propose ses suggestions suppléments

Demie burrata : 3€

Jambon aux herbes, Spianata : 1,5€

Jambon de Parme : 2€

Œuf : 1€



Sur place ou à emporter • Tous nos prix sont nets

Appelez-nous pour réserver votre table ou vos plats au 03 74 09 86 20

# MARTA Homies



Paraît-il que plus on est de fous, plus on rit !

Chez Marta, nous produisons nos pizzas à la minute et puisque nous avons à cœur de vous faire passer un bon moment, nous avons élaboré cette carte réduite afin de vous assurer un service et des produits de qualité.

## A PARTAGER.. OU PAS !

Spianata Piquante 8€  
Mortadella à la pistache 8€  
Jambon de Parme AOP 9€

Planche Méditerranéenne 13€  
Speck, Spianata, Parme, Morta

Planche Mixte 15€  
Speck, Spianata, Mortadella,  
Gouda truffé

## PASTA

Lasagnes de bœuf al forno 14,5€  
*Viande hachée, sauce tomate maison,  
oignons, ail, parmesan, gruyère*

Pâtes à la truffe 15€  
*Stracciatella, sauce truffée, pistaches*

## FOCACCIA\*

Le Végétarien 12€  
*Burrata, poivron grillé, aubergine,  
pignons de pin, pécorino, roquette*

Star Truffe 13,5€  
*Jambon à la truffe, burrata, roquette,  
pecorino poivré, basilic*

## PIZZES

Truffes 16,5€  
*Crème, salade roquette, jambon  
à la truffe, stracciatella, pistaches,  
huile de truffe*

Lill'groovy 15,5€  
*Crème de champignons de paris et  
pleurotes, speck, pécorino poivré,  
fior di latte*

Diavola 13,5€  
*Sauce tomate, mozzarella fior di latte,  
spianata piquante*

Regina 14,5€  
*Sauce tomate, mozza fior di latte,  
jambon cuit aux herbes, champignons*

4 Fromages 15€  
*Sauce tomate, mozza fior di latte,  
gorgonzola AOP, taleggio AOP,  
scamorza fumée*



**\*Nos pâtes pizzas et focaccias  
sont faites maison**

Sur place ou à emporter • Tous nos prix sont nets  
Appelez-nous pour réserver votre table ou vos plats au 03 74 09 86 20