

Boissons



BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,5€
Allongé	3€
Macchiato	3,5€
Double espresso	4,5€
Cappuccino	4,5€
Latte	4,5€
Thé (<i>Vert, Noir ou Infusion</i>)	4€
Chocolat chaud	4,5€

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 (<i>jus d'orange pétillant artisanal, spé. italienne</i>) 27,5cl	5€
Limonade verre 40cl	3€
Sirop à l'eau verre 40cl	2€
Diabolo verre 40cl	3,5€

Thé glacé Maison verre 25cl	3,5€
verre 40cl	4,5€

Nos sirops :

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



Nos Vins



	12,5cl	75cl
VIN ROSÉ		
Cuvée du Golf de Saint-Tropez <i>AOP Côtes de Provence</i>	5€	25€
VIN BLANC		
Chardonnay Maison Virginie <i>Pays d'Oc IGP</i>	4,5€	22€
Viré Clessé <i>Cave de Viré AOC</i>	-	28€
Prosecco Riccadona (<i>vin pétillant</i>)	7,5€	39€
VINS ROUGES		
St Nicolas de Bourgueil <i>Laurent Mabileau Appellation Contrôlée</i>	4,5€	25€
Lambrusco Emilia doux <i>IGP</i>	4€	18€
Grand Marrenon <i>Luberon AOP Vallée du Rhône</i>	-	28€
Les Fouquières <i>Côtes du Rhône – Appellation CDR contrôlée</i>	3,5€	-

Alcools



Nos Bières

BIÈRES PRESSION

25cl 50cl/HH*

Marta
Bière blonde 5°

4€ 6,5€/5€

St Bernardus Triple
8°

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

5€ 4€

Kasteel Red
8° - 33cl

6€

***HAPPY HOURS - De 17H00 à 19H30**

Alcools



Nos Apéritifs

COCKTAILS

Happy Hours

Spritz - 20cl - 10° <i>Prosecco, Apérol®, Eau gazeuse, rondelles d'orange, glaçons</i>	8,5€	6,5€
Ramazzotti Spritz - 20cl - 10° <i>Prosecco, Ramazzotti®, Eau gazeuse, rondelles d'orange, glaçons</i>	8,5€	6,5€
Gin Garden - 10cl - 16,5° <i>Gin, Basilic, cordial d'agrumes, élixir végétal de chartreuse</i>	9,5€	

Notre Digestif

Frangelico Liqueur - 4cl - 20° <i>Distillat de noisettes du Piémont, infusion cacao, vanille, noix, amande</i>	5,5€	
Frangeli'Coffee - 16,5cl <i>Frangelico liqueur, crème de lait, crème fouettée, poudre de cacao</i>	8,5€	

MENU

Nos pâtes à pizza & focaccia sont faites maison



Une photo vaut mieux que mille mots... :



ANTIPASTI à partager.. Ou pas !

Burrata Du Moment	8,5€
Duo Végé <i>Houmous, Crème de petits pois et menthe</i>	9€
Mini Veggie <i>Oignons balsamiques, câpres, tomates confites, poivrons marinés</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, Crème de petits pois & menthe</i>	15€

PLAT DU JOUR 14€

Sélection du moment sur l'ardoise

FOCACCIA

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

PASTA

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

VEGGIE

Assiette de légumes <i>Poivrons, courgettes & aubergines marinées, cœur d'artichaud, oignons balsamiques, câpres et tomates confites, houmous, coulis basilic/citron</i>	14€
---	-----



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



Une photo vaut mieux que mille mots... :



ANTIPASTI à partager.. Ou pas !

Burrata Du Moment 8,5€

Duo Végé 9€
Houmous, Crème de petits pois & menthe

Mini Veggie 9€
Oignons balsamiques, câpres, tomates confites, poivrons marinés

FOCACCIA

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

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

SALUMI fraîchement arrivées de la Botte **VEGGIE**

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

Planche Méditerranéenne 13€
Toutes nos charcuteries réunies

Planche Mixte 15€
Speck, Spianata, Mortadella, Crème de petits pois & menthe

Assiette de légumes 14€
Poivrons, courgettes & aubergines marinées, cœur d'artichaud, oignons balsamiques, câpres et tomates confites, houmous, coulis basilic/citron



*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 11,5€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic

*Supp. du chef : jambon aux herbes

Diavola 13,5€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante

Regina 14,5€

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

*Supp. du chef : œuf

4 Fromages 15€

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

Suggestion du chef : base crème

Mortadella 14,5€

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

Base Carotte 13,5€

Crème de carotte glacée, mozza fior di latte, chèvre, piment d'espelette

PIZZE SIGNATURES

Truffles 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

Poir'Oh ! 15,5€

Base fondue de poireaux, jambon aux herbes, mozza fior di latte, jaune d'œuf

Pizz'Ah ! 14,5€

Base crème de betterave, spianata piccante, chèvre, éclats de noisettes

*Encore plus gourmandes...

Le Chef vous propose ses suggestions suppléments :

Stracciatella (cœur de burrata) : 3€

Jambon aux herbes, Spianata : 1,5€

Jambon de Parme : 2€

Œuf : 1€

Parmigiano : 0,50€



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,
Crème de petit pois & menthe

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, pecorino, 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, pecorino 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



MENU

DESSERTS

Tiramisu*	8€
Crème vanille, éclats de noisette torréfiées, pointe de crème de café	6€
Mousse chocolat della nonna	7€
Crumble Ananas Menthe	7,5€
Café gourmand du moment	7,5€

**Non disponible le lundi, parce qu'on le fait avec amour et qu'on le laisse prendre son temps pour bien monter*

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,5€
Allongé	3€
Macchiato	3,5€
Double espresso	4,5€
Cappuccino	4,5€
Latte	4,5€
Thé	4€