

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

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 : œuf

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

Base Carotte

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

PIZZE SIGNATURES

Truffles

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

Lill'groovy

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

Poir'Oh !

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

Pizz'Ah !

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

11,5€

13,5€

14,5€

15€

14,5€

13,5€

16,5€

15,5€

15,5€

14,5€

*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€