



Le dîner (été)

Entrée:

- salade jurassienne (comté, jambon fumé cru, saucisse de Morteau)
OU
- salade mixte (salade, tomate, betterave)

Plat principal :

- pizza artisanale au feu de bois

Veillez svp choisir depuis la liste ci-dessous :

- Margherita (Mozzarella)
- Napoli (Mozzarella, anchois et olives)
- Jambon (Mozzarella et jambon cru)
- Salami (Mozzarella, salami)
- Franche-Comté (Comté et saucisse de Morteau)
- Quatre fromages (Mozzarella, Comté, Morbier, Bleu de Gex)
- Poivrons et courgettes
- Calzone (pizza pliée en deux avec Mozzarella, tomates et jambon)

Dessert:

- coupe glacée vanille et crème chantilly

**Le prix est de 29 euros par personne
(15 euros pour les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans)**

Les pizzas sont cuites individuellement (en quelques minutes à 400°) et sont environ 25/30cm de diamètre. Incluse dans le prix, on peut vous offrir une deuxième pizza/par personne, sur demande, si après la première pizza, vous en souhaitez une deuxième.

Pain, bière artisanale (IPA Australienne), boissons non alcoolisées et café sont inclus dans le prix.
(A noter : Notre bière peut aussi être achetée en bouteille de 33cl, 50cl ou 75cl au-dehors du dîner)

Une sélection de vins (locaux et italiens) est disponible avec un supplément de 15 euros par bouteille

Veillez nous contacter pour toutes restrictions alimentaires

