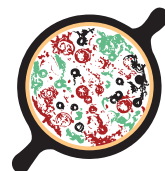
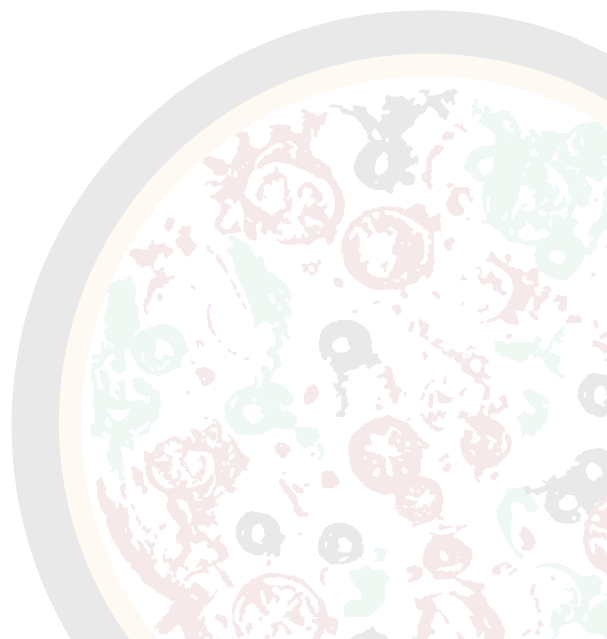


Entrées

Antipasti



FOCACCIA (AIL, HUILE D'OLIVE, ROMARIN) <i>FOCACCIA (GARLIC, OLIVE OIL, ROSEMARY)</i>	16€
SALADE DE ROQUETTE, PARMESAN, TOMATES CERISES ET ARTICHAUTS CONFITS <i>ROQUETTE SALAD, PARMESAN, CANDIED CHERRY TOMATOES AND ARTICHOKES</i>	18€
SALADE NISSART (SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, OEUF DUR SAUCE TARTARE, OLIVES, THON à L'HUILE ET HARICOTS VERTS) <i>SALAD NISSART (ROMAN SALAD, CHERRY TOMATOES, TARTAR HARD EGG, OLIVES, TUNA IN OIL AND GREEN BEANS)</i>	20€
CÉSAR POULET PANÉ (SALADE ROMAINE, CROUTONS, PARMESAN, BACON) <i>CHICKEN CEASAR (ROMAINE LETTUCE, CRUMBS, PARMESAN, BACON)</i>	22€
BURRATA DES POUILLES 200g, TOMATES COLORÉES ET BASILIC <i>BURRATA FROM POUILLES 200g, COLOURED TOMATOES AND BASIL</i>	22€
VITELLO TONNATO (FINE TRANCHE DE VEAU, CÂPRES, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE THON) <i>VITELLO TONNATO FINE CUS LOW TEMPERATURE COOKING, CAPERS, TUNA SAUCE</i>	24€
BURRATA DES POUILLES 200g, TRUFFES D'ÉTÉ ET JAMBON BLANC À LA TRUFFE <i>BURRATA FROM POUILLES 200g, SEASONAL TRUFFLES, TRUFFLED HAM</i>	32€
PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE ET LÉGUMES MARINÉS À PARTAGER À DEUX <i>BOARD OF ITALIAN CHARCUTER AND SEA VEGETABLE TO SHARE FOR TWO</i>	36€



Pâtes

Pasta



PENNE ALL'ARRABBIATA (SAUCE TOMATE, AIL ET PIMENT) <i>PENNE ALL'ARRABBITA (TOMATO SAUCE, GARLIC, PEPPER)</i>	20€
RIGATONI AMATRICIANA (SAUCE TOMATE, OIGNON, JOUE DE PORC SÉCHÉE ET FROMAGE DE BREBIS) <i>RIGATONI AMATRICIANA (TOMATO SAUCE, ONION, DRIED PORK CHEEK AND SHEEP'S CHEESE)</i>	24€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (OEUF, PECORINO, POIVRE, PANCETTA) <i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA (EGG, PECORINO, PEPPER, PANCETTA)</i>	24€
SPAGHETTI, BOULETTE DE BOEUF DELLA NONNA ERMINIA, SAUCE TOMATE <i>SPAGHETTI WITH BEEF MEATBALL DELLA NONNA ERMINIA AND TOMATO SAUCE</i>	24€
TORTELLINI FRAIS À LA VIANDE DE BOEUF, FONDUE DE PARMESAN ET TRUFFE DE SAISON <i>FRESH TORTELLINI WITH BEEF, PARMESAN FOUNDATION AND SEASONAL TRUFFLE</i>	28€
LASAGNA ALLA BOLOGNESE (BOLOGNAISE DE BOEUF, BECHAMEL ET PARMESAN) MINI SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN <i>LASAGNA ALLA BOLOGNESE (BEEF BOLOGNESE SAUCE, BECHAMEL AND PARMESAN)</i> <i>MINI ARUGULA AND PARMESAN SALAD</i>	26€
TAGLIATELLE ARTICHAUT CREVETTE ET CALAMAR PARFUMÉ AU CITRON <i>ARTICHOKE-SHRIMP TAGLIATELLE WITH LEMON-SCENTED SQUID</i>	30€

Poissons

Fishes



POÊLÉE DE CALAMAR, PIMENT D'ESPELETTE, NDUJA CALABRESE, TOMATE SÉCHÉE ET ROQUETTE <i>SAUTÉE CALAMAR, ESPELETTE PEPPER, NDUJA CALABRESE SUN-DRIED TOMATO AND ARUGULA</i>	30€
---	-----



Viandes

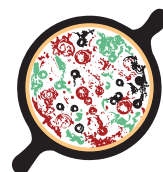
Meats



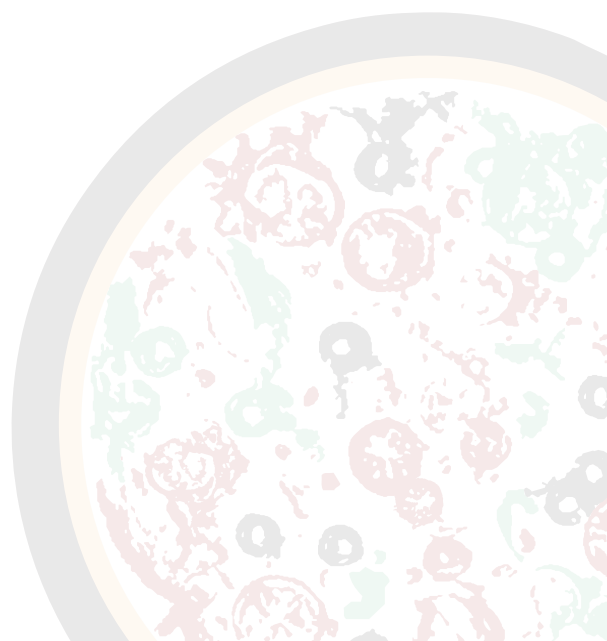
FILET DE POULET À LA SAVOYARDE, CRÈME FRAÎCHE, JAMBON BLANC ET SAUGE	26€
<i>SAVOYARDE CHICKEN FILLET, CRÈME FRAÎCHE, WHITE HAM AND SAGE</i>	
CARPACCIO DE BOEUF XXL MARINÉ AUX ÉPICES, ROQUETTE, TOMATES CERISES CITRON ET PARMESAN	32€
<i>BEEF CARPACCIO XXL MARINATED WITH SPICES, CHERRY TOMATOES, ARUGULA, LEMON AND PARMESAN</i>	
TAGLIATA DE FILET DE BOEUF PARFUMÉE À L'AIL, ROMARIN, ROQUETTE, TOMATES CERISES, PARMESAN ET CRÈME BALSAMIQUE	32€
<i>TAGLIATA OF OXLET FILLET WITH GARLIC, PARMESAN, ROSEMARY ARUGULA, CHERRY TOMATOES AND BALSAMIC CREAM</i>	
FILET DE BOEUF SAUCE CRÈME TRUFFÉE ET COPEAUX DE TRUFFE DE SAISON	38€
<i>FILLET OF BEEF WITH TRUFFLE CREAM SAUCE AND SEASONAL TRUFFLE SHAVINGS</i>	

Accompagnements

Side



CAPONATA DE LÉGUMES FAÇON RATATOUILLE	6€
<i>RATATOUILLE-STYLE VEGETABLE CAPONATA</i>	
MINI ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN	6€
<i>MINI ARUGULA AND PARMESAN SHAVINGS</i>	
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ À L'AIL, HUILE ET ROMARIN	8€
<i>MASHED POTATOES FLAVOURED WITH GARLIC, OIL AND ROSEMARY</i>	
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE PARFUMÉ À LA TRUFFE DE SAISON ET COPEAUX	14€
<i>MASHED POTATOES FLAVOURED WITH SEASONAL TRUFFLES AND SHAVINGS</i>	



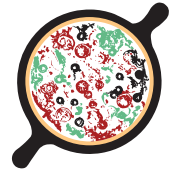
Pizzas

Pizzas



MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET BASILIC) <i>MARGHERITA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND BASIL)</i>	18€
BUFALOTTA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES CERISES BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN) <i>BUFALOTTA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA DI BUFALA, CHERRY TOMATOES, BASIL AND PARMESAN SHAVINGS)</i>	22€
NAPOLI (SAUCE TOMATE, CÂPRES, AIL, OLIVES, ANCHOIS ET ORIGAN) <i>NAPOLI (TOMATO SAUCE, CAPERS, GARLIC, ANCHOVIES, OLIVES AND OREGANO)</i>	24€
LA PIETRO SCARPETTA (BOULETTES DE BOEUF DELLA NONNA ERMINIA, SAUCE TOMATE, PECORINO ROMANO) <i>LA PIETRO SCARPETTA (BEEF MEATBALLS DELLA NONNA ERMINIA WITH TOMATO SAUCE, PECORINO ROMANO, OLIVE AND OREGANO SAUCE)</i>	32€
REGINA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OLIVES ET ARTICHAUT) <i>REGINA (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, WHITE HAM, MUSHROOMS, OLIVES AND ARTICHOKE)</i>	26€
CALZONE PIQUANTE (SAUCE TOMATE, MAZZORELLA FIOR DI LATTE NDUJA CALABRESE ET CHAMPIGNONS) <i>CALZONE PIQUANTE (TOMATO SAUCE, MAZZORELLA FIOR DI LATTE AND CALABRESE NUDJA AND MUSHROOMS)</i>	28€
CIPOLLINA (SAUCE TOMATE, THON À L'HUILE, OIGNON ET MOZZARELLA DI BUFALA) <i>CIPOLLINA (TOMATO SAUCE, TUNA IN OIL, ONION AND BURRATA)</i>	26€
FOCACCIA FILIPPO (TOMATES CERISES, BURRATA 200g, AIL, HUILE À L'AIL, JAMBON DE PARME, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN) <i>FOCACCIA FILIPPO (CHERRY TOMATOES, BURRATA 200g, GARLIC, GARLIC OIL, PARMA HAM, ROQUETTE AND PARMESAN CHIPS)</i>	30€
QUATRO FROMAGGI (CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RACLETTE, REBLOCHON, OLIVE, ORIGAN) <i>QUATRO FROMAGGI (CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, RACLETTE, REBLOCHON, OLIVE, OREGANO)</i>	26€
SAVOYARDE (CRÈME FRAÎCHE, OIGNON, LARDONS, REBLOCHON, RACLETTE ET POMMES DE TERRE) <i>SAVOYARDE (CRÈME FRAÎCHE, ONION, BACON, REBLOCHON, RACLETTE CHEESE AND POTATOES)</i>	28€
CUORE BIANCO (CRÈME DE TRUFFE BLANCHE, MOZZARELLA FIORE DI LATTE, JAMBON À LA TRUFFE, TRUFFE sDE SAISON ET COPEAUX DE PARMESAN) <i>CUORE BIANCO (WHITE TRUFFLE CREAM, FIORE DI LATTE MOZZARELLA, TRUFFLE HAM, SEASONAL TRUFFLE AND PARMESAN SHAVINGS)</i>	68€
SUPPLÉMENT INGRÉDIENT <i>ADDITIONAL INGREDIENT</i>	4€

Allergènes Allergens



N'hésitez à poser vos questions au sujet des allergènes à l'équipe de la Grange à Pizza qui se fera un plaisir de vous informer sur les différents plats.

Don't hesitate to ask any questions you may have about allergens to the team at La Grange à Pizza, who will be happy to inform you about the different dishes.

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, et produits à base de ces céréales)

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and products made from these cereals)

Crustacés et produits à base de crustacés

Shellfish and shellfish products

Œufs et produits à base d'œufs

Eggs and egg products

Poissons et produits à base de poissons

Fish and fish products

Arachides et produits à base d'arachides

Peanuts and peanut products

Soja et produits à base de soja

Soy and soy products

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Milk and milk-based products (including lactose)

Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits)

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, Macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits)

Céleri et produits à base de céleri

Celery and celery products

Moutarde et produits à base de moutarde

Mustard and mustard products

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Sesame seeds and sesame seed products

Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L en termes de SO₂ total

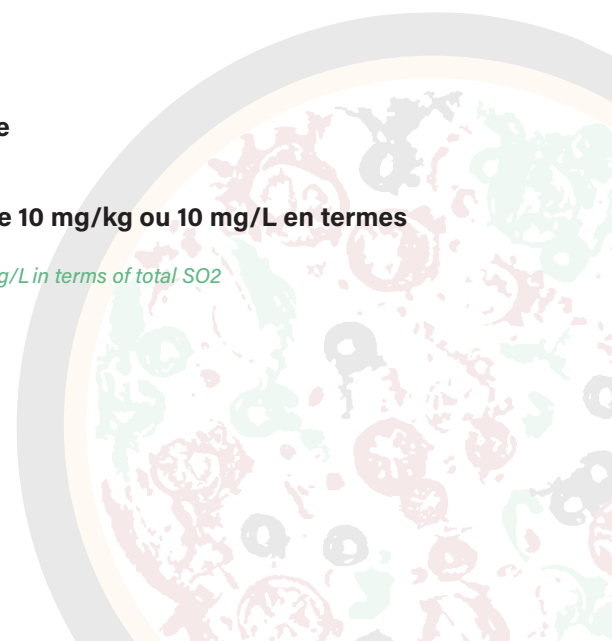
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/L in terms of total SO₂

Lupin et produits à base de lupin

Lupin and lupin products

Mollusques et produits à base de mollusques

Shellfish and shellfish products



Desserts



PANNA COTTA COULIS AUX FRUITS ROUGE ou CAMEL ou NUTELLA <i>PANNA COTTA COULIS WITH RED FRUIT or CAMEL or NUTELLA</i>	12€
TIRAMISU MAISON <i>HOMEMADE TIRAMISU</i>	12€
AFFOGATO AL CAFFE (GLACE VANILLE ET CHANTILLY) <i>COFFEE AFFOGATO (VANILLA ICE CREAM AND CHANTILLY)</i>	14€
PIZZA À PARTAGER (NUTELLA, MASCARPONE ET SUCRE GLACE) <i>PIZZA TO SHARE (NUTELLA, MASCARPONE AND POWDERED SUGAR)</i>	20€
SGROPPINO XXL (SORBET CITRON, PROSECCO & VODKA) <i>SGROPPINO XXL (LIME SORBET, PROSECCO & VODKA)</i>	22€
GLACE : 3 BOULES (CHOCOLAT, FIOR DI LATTE, VANILLE, CANNELLE FRAISE, CITRON) <i>ICE CREAM: 3 SCOOPS (CHOCOLATE, FIOR DI LATTE, VANILLA, CINNAMON STRAWBERRY, LEMON)</i>	12€

