

MENU

RESTAURANT - PIZZERIA



LE MIDI

SUGGESTIONS DU MOMENT

PLAT SEUL 16€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22€

Notre pâte à pizza au levain naturel (réalisé par nos soins) est faite à partir d'une farine **bio** produite en Lozère par le Moulin de Colagne. La maturation lente de 24 à 48h minimum ainsi que l'adjonction de farines complètes **bio** moulues sur meules de pierre permettent d'obtenir ce goût unique.

PIZZAS ROUGES

MARGHERITA

12€

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ORIGAN. APRÈS CUISSON : MOZARELLA DI BUFALA

REINE

14€

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC AUX HERBES, CHAMPIGNONS BRUNS, OLIVES NOIRES

3 FROMAGES

14€

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FROMAGE DE CHÈVRE, BLEU DE LUC (LOZÈRE), OLIVES NOIRES

SPIANATA

14,50€

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, OIGNONS CONFITS, ORIGAN

CALZONE

15,50€

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC AUX HERBES, CHAMPIGNONS, OLIVES, ŒUF

BUTTERNUT

16€

BASE BUTTERNUT, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS BRUNS, PLEUROTES, STRACCIATELLA, PICKLES DE BUTTERNUT, NOISETTES TORRÉFIÉES ET HERBES FRAÎCHES

MA NÎMOISE

16€

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORUE JUSTE NACRÉE, APRÈS CUISSON : PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET CRÈME D'OLIVES NOIRES COMME UN PESTO

PARME

17€

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE. APRÈS CUISSON : ROQUETTE, JAMBON DE PARME 24 MOIS, PESTO VERT ET COPEAUX DE PARMESAN

BŒUF

17€

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, APRÈS CUISSON : GRAVLAX DE BŒUF EN FINES LAMELLES, TOMATES CONFITES, CÉBETTE ET SAUCE MENTHE GINGEMBRE ET CORIANDRE

BURRATINA

18€

TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES NOIRES. APRÈS CUISSON : ROQUETTE, BURRATA, COPEAUX DE PARMESAN, PESTO VERT ET TOMATES CONFITES

MIDI ET SOIR : FORMULE MOITIÉ/MOITIÉ : UNE PLUS PETITE PIZZA AVEC UNE BELLE SALADE COMPOSÉE ET DE SAISON POUR LE PRIX DE LA PIZZA CHOISIE.

PIZZAS BLANCHES

CHÈVRE MIEL

13,50€

BASE CRÈME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL

VOSGIENNE

15€

BASE CRÈME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OIGNONS CONFITS, PANCETTA, CHAMPIGNONS BRUNS, MUNSTER

CÉSAR

16€

BASE CRÈME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POULET BASSE TEMPÉRATURE, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CONFITES, ŒUF PARFAIT ET SAUCE CÉSAR MAISON

TRUFFE

21€

BASE CRÈME DE TRUFFES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, *APRÈS CUISSON* : ROQUETTE, JAMBON BLANC, CARPACCIO DE TRUFFES, PECORINO FRAIS A LA TRUFFE ET AMANDES EFFILÉES

OPTION SANS GLUTEN : +2,50€

OPTION FROMAGE VÉGÉTAL : +1,50€

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS

12€

PIZZA FORMAT ENFANT + SIROP + GLACE AU CHOIX
MARGHERITA, REINE OU 3 FROMAGES

SALADES

SALADE CÉSAR

17€

SALADE VERTE, POULET BASSE TEMPÉRATURE, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR MAISON, ŒUF PARFAIT

SALADE VÉGÉTARIENNE

16€

SALADE VERTE, CHAMPIGNONS BRUNS, CRUDITÉS DE SAISON, TARTINE DE CHÈVRE CHAUD,, VINAIGRETTE MAISON, ŒUF PARFAIT

Le Bruit des Miettes, produits locaux, cuisine réalisée avec passion.



LEBRUITDESMIETTES.COM

@LEBRUITDESMIETTES

Prix nets, service compris

Prix nets, service compris

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT	6,50€
FONDANT AU CHOCOLAT	7€
AVEC DE LA CHANTILLY MAISON ET DES AMANDES EFFILÉES	
TIRAMISU	7€
INCONTOURNABLE...	
PANNA COTTA	6€
COULIS DE FRUITS ROUGES <u>OU</u> CARAMEL BEURRE SALÉ	
GLACES	
PARFUMS : FRAISE ; CITRON ; VANILLE ; CHOCOLAT ; NOCCIOLE	
COUPE UNE BOULE	2,50€
COUPE DEUX BOULES	4€
COUPE TROIS BOULES	5,50€

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO BIO et équitable	2€
CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ NOISETTE	2,10€
DOUBLE EXPRESSO	3,60€
THÉ	3,20€
INFUSION	3,20€

EAUX MINÉRALES

EVIAN, VITTEL	50cL	3,5€	1L	6€
SAN PELLEGRINO	50cL	3,5€	1L	6€

BOISSONS FRAÎCHES

CITRONNADE BIO DE <u>LA BONNE ÉNERGIE, SAINT-AMANS-SOULT</u>	4,10€
GINGER BEER BIO <u>BB KOMBUCHA, VAILHAUQUÈS</u>	4,60€
KOMBUCHA BIO <u>BB KOMBUCHA, VAILHAUQUÈS</u>	4,60€
(MENTHE CITRON VERT POIVRE VERT ; HIBISCUS POMELO LITCHI ; GINGEMBRE CITRON BERGAMOTE)	
JUS DE FRUITS BIO <u>LA BONNE ÉNERGIE, SAINT-AMANS-SOULT</u>	4€
(JUS DE POMME ; ORANGE ; POIRE ; TOMATE ; NECTAR DE PÊCHE ; ABRICOT ; POMME GINGEMBRE)	

Prix nets, service compris

BIÈRES...

...EN BOUTEILLE, 33cL

LA GALÉJADE BIO BIÈRE BLONDE DE LA BRASSERIE LA BARBAUDE, BOUILLARGUES **5,60€**

LA REINE DES MOUSSES BIO BLANCHE, DE LA BARBAUDE, BOUILLARGUES **5,60€**

LA CÈZE BIO BIÈRE BLONDE IPA DE LA BRASSERIE LA BARBAUDE, BOUILLARGUES **5,60€**

LA MALTADOR BIO BIÈRE BRUNE STOUT DE LA BARBAUDE, BOUILLARGUES **5,60€**

LA BELLE EN GOUETTE BIO SANS GLUTEN BLONDE, BR. DES GARRIGUES **5,60€**

LA RIBOULDINGUE BIO SANS GLUTEN BLANCHE, BRASSERIE DES GARRIGUES **5,60€**

LA SAISON DES AMOURS BIO SANS GLUTEN AMBRÉE, BR. DES GARRIGUES **5,60€**

BIÈRE BIO SANS ALCOOL (0,4%) LA BRASSERIE DES GARRIGUES, SOMMIÈRES **5,60€**

BIÈRE DU MOMENT BIO A DÉCOUVRIR... **5,60€**

...EN CANETTE, 33cL

BIÈRE DE NÎMES BLONDE AU RIZ DE CAMARGUE, BRASSERIE DE LA CAVE, NÎMES **5,60€**

COOLOS COOLOS BIÈRE BLONDE DE LA BRASSERIE DE LA CAVE, NÎMES **5,60€**

ZIPLINE BIÈRE BLANCHE DE LA BRASSERIE DE LA CAVE, NÎMES **5,60€**

MASS BIÈRE BLONDE IPA DE LA BRASSERIE DE LA CAVE, NÎMES **44cL 7,20€**

APÉRITIFS

PASTIS, RICARD 2cL **3,5€**

PORTO **5€**

WHISKY 3cL MAIN FIELDS, **BIO** PRODUIT EN FRANCE **9€**

DIGESTIFS

COGNAC CAMUS **9€**

LIQUEURS D'OCCITANIE (2cL)

LA MENTHEUSE LIQUEUR À BASE DE MENTHE BLANCHE ET MENTHE POIVRÉE **3,5€**

LA PULPEUSE LIQUEUR À BASE DE CITRON ET DE YUZU **3,5€**

LA CROQUEUESE LIQUEUR À BASE DE POMME ET DISTILLAT DE POIVREZ NOIR **3,5€**