
MENU

RESTAURANT - PIZZERIA



LE MIDI

SUGGESTIONS DU MOMENT

PLAT SEUL	16€
-----------	-----

ENTRÉE + PLAT <u>OU</u> 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 : MOZZARELLA 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, PLEUROTÉS, 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

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 OU CARAMEL BEURRE SALÉ

GLACES

PARFUMS : FRAISE ; CITRON ; VANILLE ; CHOCOLAT ; NOCCIOLATA

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)	

BIÈRES...

...EN BOUTEILLE, 33cL

LA GALÉJADE BIO BIÈRE BLONDE DE LA BRASSERIE <u>LA BARBAUDE</u> , BOUILLARGUES	5,60€
LA REINE DES MOUSSES BIO BLANCHE, DE <u>LA BARBAUDE</u> , BOUILLARGUES	5,60€
LA CÈZE BIO BIÈRE BLONDE IPA DE LA BRASSERIE <u>LA BARBAUDE</u> , BOUILLARGUES	5,60€
LA MALTADOR BIO BIÈRE BRUNE STOUT DE <u>LA BARBAUDE</u> , BOUILLARGUES	5,60€

LA BELLE EN GOGUETTE BIO SANS GLUTEN BLONDE, <u>BR. DES GARRIGUES</u>	5,60€
LA RIBOULDINGUE BIO SANS GLUTEN BLANCHE, <u>BRASSERIE DES GARRIGUES</u>	5,60€
LA SAISON DES AMOURS BIO SANS GLUTEN AMBRÉE, <u>BR. DES GARRIGUES</u>	5,60€
BIÈRE BIO SANS ALCOOL (0,4%) <u>LA BRASSERIE DES GARRIGUES</u> , SOMMIÈRES	5,60€

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

...EN CANETTE, 33cL

BIÈRE DE NÎMES BLONDE AU RIZ DE CAMARGUE, BRASSERIE <u>DE LA CAVE</u> , NÎMES	5,60€
COOLOS COOLOS BIÈRE BLONDE DE LA BRASSERIE <u>DE LA CAVE</u> , NÎMES	5,60€
ZIPLINE BIÈRE BLANCHE DE LA BRASSERIE <u>DE LA CAVE</u> , NÎMES	5,60€
MASS BIÈRE BLONDE IPA DE LA BRASSERIE <u>DE LA CAVE</u> , 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€