La Casa des Papilles

La Carte

Pizzeria Artisanale Napolitaine

A partager... ou pas

Burrata accompagnée de sa Roquette, Tomates cerises, Filet d'huile d'olive, Crème balsamique..... 10€
Planche charcuteries (Jambon, Spianata, Mortadelle, Brésaola, Speck) ..... 13€
Planche Mixte (Jambon, Spianata, Mortadelle, Brésaola, Speck, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino)..... 17€

Nos Pizzas Base tomate

Margherita : Mozzarella fior di latte, Ail frais, Huile d'olive, Grana Padano AOP, Basilic frais ..... 12€

Straccia'Bella : Mozzarella fior di latte, Ail frais, Tomates cerises confites, Grana Padano AOP ..... 14€
Après cuisson : Stracciatella, Basilic frais, Huile d'olive.

Régina : Mozarrella fior di latte, Champignons frais, Olives..... 14€
Après cuisson : Jambon artisanal, Huile d'olive, Basilic frais.*

Calzone : Mozzarella fior di latte, Champignons frais, Oignons rouges, Jambon* artisanal..... 14€
Jaune d'oeuf (élevé en plein air).

Parmigiana : Mozzarella fior di latte, Aubergines Grillées..... 15€
Après cuisson : Stracciatella, Parmesan AOP, Basilic frais, Filet d'huile d'olive.

Piquante : Mozzarella fior di latte, Poivrons frais, Oignons rouges, Spianata* artisanale, Olives..... 15€

Plant-Based : Fromage végétal, Courgettes, Champignons frais, Artichauts, Olives, Oignons rouges..... 15€
Après cuisson : Roquette, Tomates cerises, Eclats de noix, Huile de noix, Crème Balsamique.

4 saisons : Mozzarella fior di latte, Courgettes, Artichauts, Champignons frais, Olives, Oignons rouges ..... 16€
Après cuisson : Roquette, Jambon artisanal, Tomates cerises, Eclats de noix, Huile de noix, Crème Balsamique.*

Napoli : Mozzarella fior di latte, Oignons rouges, Anchois, Câpres, Billes de mozzarella di Bufala..... 16€
Olives, Basilic frais.

Verratti : Mozzarella fior di latte, Oignons rouges, Poivrons frais, Poulet, Boeuf haché, Basilic frais..... 16€

Burger : Cheddar, Oignons rouges, Boeuf Haché..... 16€
Après cuisson : Roquette, Cornichons, Tomates cerises, Sauce Burger.

Brésaola : Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP..... 17€
Après cuisson : Brésaola artisanale, Roquette, Eclats de noix, Poire fraiche, Crème balsamique.

L'italienne : Mozzarella fior di latte, Poulet ..... 17€
Après cuisson : Roquette, Oignons frits, Billes de mozzarella di Bufala, Pecorino, Tomates séchées, Filet de pesto.

Burrata : Mozzarella fior di latte..... 19€
Après cuisson : Roquette, Burrata, Jambon artisanal, Tomates cerises, Crème balsamique, Huile d'olive, Pignons de pin, Grana Padano AOP.*

Nos Pizzas Base Crème

Curry : Mozzarella fior di latte, Poulet ,Oignons rouges, Poivrons, Olives, Sauce curry, Tomates cerises..... 15€

Pastore : Mozzarella fior di latte, Chèvre locale/artisanale d'Esquerchin, Poulet, Olives, Miel..... 16€

Milanaise : Mozzarella fior di latte, Oignons rouges, Pommes de terre cuisinées, Poulet, Olives.....16€
Après cuisson : Roquette, Jambon Artisanal, Crème balsamique.*

Montagna : Mozzarella fior di latte, Lardons*, Oignons rouges, Reblochon AOP, Pommes de terre cuisinées.....16€
Jaune d'oeuf (élevé en plein air).
Après cuisson ; Roquette, Crème balsamique.

4 fromages : Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Tomates cerises, Parmesan AOP.....16€

Saumon : Mozzarella fior di latte, Saumon fumé .....18€
Après cuisson : Aneth fraiche, Tomates cerises, Crème balsamique, Citron.

Spéciales

Mortadelle : Crème de pistache, Mozzarella fior di latte ..... 19€
Après cuisson : Mortadelle pistaches artisanales, Tomates cerises, Stracciatella, Eclats de pistaches, Pesto, Basilic frais.*

Pesto : Pesto, Mozzarella fior di latte, Poulet..... 19€
Après cuisson : Tomates cerises, Stracciatella, Pignons de pin, Basilic frais.

Tartuffo : Crème parfumée à la truffe, Mozzarella fior di latte, Champignons sautés..... 20€
Après cuisson : Roquette, Speck artisanal, Burrata à la truffe, Copeaux de parmesan AOP.*

Enfants -12 ans

Ourson : Pâte à pizza en forme d'ourson, Base tomate, Mozzarella fior di latte..... 9€

Suppléments

Légumes 1€ – Oeuf 1€ – Fromage 2€ – Charcuterie 3€– Viande 3€ – Poisson 3€ – Stracciatella 3€ - Burrata 5€

*(*Jambon de veau – Spianata de boeuf – Mortadelle de veau – Lardons de volaille, Speck de boeuf)*

Apéritifs

Whisky (4 cl)..... 7,00€
Vodka (4 cl)..... 7,00€
Martini Rosso, Bianco (6 cl)..... 5,50€
Prosecco (17cl)..... 6,90€

Digestifs

Digestifs (4 cl)..... 6,00€
Limoncello / Amaretto / Manzana Verde (Liqueur pomme verte)

Bières

La Kasteel rouge (33cl)..... 6,50€
La Chouffe (33cl)..... 6,70€
Paix Dieu (33cl)..... 7,00€

Cocktails

Cocktail Maison Tramonto (sans alcool)..... 6,90€
Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine
Virgin Mojito..... 6,90€
Mojito..... 7,90€
Apérol Spritz ou Spritz Limoncello..... 8,90€
Spritz artisanal *Miel&Violette ou Miel&Mandarine*..... 9,50€

Softs & Eaux

Softs (33cl) *Coca cola – Coca cola zéro – Tropico*..... 2,50€
Ice tea – Orangina – Sprite – Schweppes lemon
Jus d'orange, Pomme ou Ananas (25cl)..... 2,80€
Eau plate (50 cl)..... 2,00€
Eau pétillante (50 cl)..... 2,50€

Carte des Vins

Les Rouges :

Chianti D.O.C.G. Torre Delle Grazie *Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés*..... 20,90€ (75cl) 14,90€ (37.5cl)
Bardolino Classico D.O.C. Le Colline Dei Filari *Bouche fine et aérienne, beaucoup de fruits et de souplesse.* 17,90€ (75cl) 11,90€ (37.5cl)
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Terra Degli Eremi *Bouche grasse, élégante et gourmande*..... 19,90€ (75cl) 13,90€ (37.5cl)

Les Rosés :

Chiaretto di Bardolino D.O.C. Le Colline dei Filari. *Bouche de belle ampleur, mûre et croquante.* 17,90€ (75cl) 12,90€ (37.5cl)
Lambrusco dell'Emilia Amabile I.G.T *Bouche tonique, acidulée et gourmande aux bulles aériennes et vivaces*..... 12,90€ (75cl)

Les Blancs :

Moscato d'Asti Alte Rocche D.O.C.G..... 29€90 (75cl)
Robe jaune doré clair, légers reflets paille. Joli nez de pommes, de poires, de raisins de muscat et petites touches de pêches et d'agrumes.
Bouche fine et aromatique aux gourmandes touches fruitées.
Tout ici est rond et aérien. Finale acidulée aux soupçons de litchis.

Boissons Chaudes

Nos excellents grains de café et nos thés sont fournis par Destination Café Douai

Expresso..... 2,00€
Café Long..... 2,50€
Cappuccino..... 3,50€
Latte Macchiato..... 4,00€
Thé/Tisane en vrac..... 4,00€
Italian Caffè..... 8,00€
Café, Amaretto, Crème fouettée, Sucre de cannes.

Desserts

Glaces Grom 100% italienne 120ml..... 5,90€
Parfums : Vanille, Fraise, Mangue, Noisette, Pistache, Citron, Chocolat /100% naturelle, Sans colorant, Sans arôme ajouté.
Tiramisu Maison..... 5,90€
Dolci Crosti *Croûtons de pâte à pizza, Nocciolata,*..... 9,00€
Eclats de pistaches, Sucre glace.
Burrata Gourmande *Burrata sucrée sur lit de*..... 10,90€
nocciolata, Eclats de cacahuètes, Fraises ou Framboises (selon la saison), Sucre glace, Menthe Fraiche.
Pizza Gourmande *Nocciolata, Brisures de cookies,*..... 12,00€
(uniquement sur place) : Crème fouettée.
Pizza Delizia Rossa *Nocciolata, Fraises/Framboises* 15,00€
(selon la saison), Eclats de pistaches, Sucre glace.