



lacasadespapillespizzeria



La Casa des Papilles Pizzeria



LCDPP59

www.la-casa-des-papilles-pizzeria.fr

Pizzas à base tomate

Ourson 8€90 (pizza enfant) sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive
Margherita 11€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, ail frais, huile d'olive, basilic frais
Bolo 13€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, olives, boeuf haché, épices italiennes, après cuisson : tomates cerises, basilic frais
Régina 13€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, olives, après cuisson : jambon* artisanal, huile d'olive, basilic frais
Calzone 13€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, oignons rouges, jambon* artisanal, jaune d'oeuf
Napoli 14€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives, après cuisson : billes de mozzarella, basilic frais
Plant - Based 14€90 sauce tomate, fromage végétal, courgettes, champignons frais, artichauts, olives, oignons rouges, après cuisson : roquette, tomates cerises, éclats de noix, huile de noix, crème balsamique
4 saisons 14€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes, artichauts, champignons frais, olives, oignons rouges, après cuisson : roquette, jambon* artisanal, tomates cerises, éclats de noix, huile de noix, crème balsamique
Piquante 14€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons frais, oignons rouges, spianata* artisanal, pepperoni* artisanal, olives
Verratti 14€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, poivrons frais, poulet, boeuf haché, tomates cerises, basilic frais
Burger 14€90 sauce tomate, cheddar, oignons rouges, boeuf haché, cornichons, après cuisson : roquette, tomates cerises, sauce burger
Brésaola 15€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson : brésaola artisanal, roquette, parmesan, crème balsamique
Italienne 16€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet, après cuisson : roquette, oignons frits, billes de mozzarella di Buffala, pecorino, tomates séchées, filet de pesto
Burrata 18€90 sauce tomate, mozzarella fior di latte, après cuisson : roquette, burrata, jambon* artisanal, tomates cerises, crème balsamique, huile d'olive, pignons de pin, grana padano

Panuzzo

(sandwich à base de pâte à pizza)

Classique 14€90 jambon* artisanal, roquette, tomates cerises, oignons rouges, parmesan, burrata, huile d'olive, crème balsamique, origan
--

Pizzas à base crème

Pastore 13€90 crème, mozzarella fior di latte, chèvre, poulet, olives, miel bio, herbes de provence
Palmerine 13€90 crème, mozzarella fior di latte, oignons rouges, artichauts, boeuf haché, après cuisson : roquette, tomates cerises, crème balsamique, parmesan
Curry 14€90 crème, mozzarella fior di latte, oignons rouges, poivrons, olives, curry, poulet, après cuisson : roquette, tomates cerises, herbes de Provence
Milanaise 14€90 crème, mozzarella fior di latte, oignons rouges, pomme de terre, poulet, olives, après cuisson : jambon* artisanal, roquette, crème balsamique
Montagna 14€90 crème, mozzarella fior di latte, lardons*, oignons rouges, reblochon, pomme de terre, jaune d'oeuf, après cuisson : roquette, crème balsamique
4 Fromages 14€90 crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, maroilles, tomates cerises, parmesan
Saumon 15€90 crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, olives, après cuisson : aneth, tomates cerises, crème balsamique, citron

Paysane 15€90 crème, mozzarella fior di latte, pomme de terre, maroilles, champignons frais, poulet, oignons rouges, olives, persil frais
Mortadelle 18€90 crème de pistache, mozzarella fior di latte, après cuisson : mortadelle* pistache artisanale, tomates cerises, stracciatella, éclats de pistache, pesto, basilic frais
Pesto 18€90 pesto, mozzarella fior di latte, poulet, après cuisson : tomates cerises, stracciatella, pignons de pin, basilic frais

Desserts

Tiramisu maison 5€90 diverses variétés selon la semaine
Burrata gourmande (sur place uniquement) 9€90 burrata sucrée sur lit de nocciolata, éclats de cacahuètes, fraises ou framboises (selon la saison), basilic
Pizza gourmande 10€90 nocciolata, cookies, uniquement sur place : crème fouettée

Boissons chaudes

Nos excellents grains de café sont fournis par Destination Café Douai

Espresso	2€00
Café long	2€50
Cappuccino	3€50
Latte macchiato	4€00
Sirop	0€20
Caramel, vanille ou spéculoos	
Crème fouettée	0€50
Thé	3€00

*Jambon de veau - Spianata de boeuf - Pepperoni de boeuf - Mortadelle de veau - Lardons de volaille

Suppléments :

Légumes 0,50€ - Oeuf 0,90€ - Fromage (hors burrata) 1€50 - Charcuterie 2€00 - Viande 2€50 - Poisson 2€90 - Burrata 5€

Prix TTC service compris
Règlement possible en carte bancaire ou espèces

Les boissons

Les Softs

Softs 33cl 2€00
Coca cola - Coca cola zéro - Tropic - Ice tea - Orangina - Sprite -
Schweppes lemon

Eau plate 50 cl 1€50

Eau pétillante 50 cl 2€50

Les vins

Les rouges

Chianti D.O.C.G. Torre Delle Grazie

75cl 20€80

375cl 14€90

Bouche jeune et poivrée, soulignée de tanins francs et serrés.

Bardolino Classico D.O.C. Le Colline Dei Filari

75cl 17€90

375cl 11€90

Une bouche fine et aérienne, beaucoup de fruits et de souplesse

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Terra Degli Eremi

75cl 19€20

375cl 13€20

Une bouche grasse, élégante et gourmande.

Les rosés

Chiaretto di Bardolino D.O.C. Le Colline dei Filari

75cl 17€90

375cl 12€50

Bouche de belle ampleur, mûre et croquante.

Lambrusco dell'Emilia Amabile I.G.T

75cl 12€50

Bouche tonique, acidulée et gourmande aux bulles aériennes et vivaces.

Apéritifs

Prosecco 17 cl 6€90

Spritz 8€90

Limoncello 4 cl 5€90

Cocktail Tramonto (sans alcool) 6€90

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

Bières

La Kasteel rouge 33 cl 6€20

La Chouffe 33 cl 6€70

Paix Dieu 33 cl 7€00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prix TTC service compris
Règlement possible en carte bancaire ou espèces