



***Des pizzas
qui changent
de la pizza***



Des pizzas qui changent de la pizza



Ici, la pâte à pizza, c'est tout un art !

Légère et délicieuse elle se réinvente sans cesse changeant de forme et de cuisson au gré de nos recettes.

Carrée, elle explore les bons produits du terroir ; tout en longueur, elle s'enroule autour des ingrédients pour un moelleux incomparable. Qu'elle porte une salade ou qu'elle s'invite au rayon sucré des desserts, elle va vous faire changer d'idée sur la pizza.

les apéritifs

Cidre de Bretagne Brut (btl 75 cl)	9,90 €	Americano (5 cl)	4,90 €
Muscat de Frontignan (10 cl)	4,10 €	Martini Rosso ou Bianco (5 cl)	3,90 €
Chardonnay IGP (10 cl) <i>Vin de pays d’Oc</i>	3,70 €	Crema di Mandorla (5 cl)	3,90 €
Tariquet Premières Grives (10 cl) <i>Vin de pays des Côtes de Gascogne</i>	4,30 €	Mauresque, Tomate, Perroquet <i>À base de Ricard et de sirop (3 cl)</i>	3,90 €
Kir (12 cl) <i>Avec mûre, cassis, pêche ou framboise</i>	3,70 €	Whisky William Lawson (4 cl)	5,90 €
Kir de la Reine (12 cl) <i>Crème de cassis, vin pétillant</i>	4,50 €	Coupe de champagne	
Ricard (2 cl)	3,90 €	Vranken Brut (12 cl)	5,90 €
		Champagne Vranken Brut (btl 75 cl)	29,90 €

les cocktails

Mistral (18 cl) <i>Rhum, jus d’ananas*, nectar de fruits exotiques, grenadine, citron</i>	4,90 €	l’Oranger (sans alcool) (20 cl) <i>Jus d’orange*, nectar exotique, sirop de grenadine</i>	3,90 €
Martini Royale Bianco (14 cl) <i>Martini Bianco, champagne Vranken, citron</i>	5,90 €	Le Bananier (sans alcool) (18 cl) <i>Nectar de banane, nectar de citron vert, jus d’ananas*, sirop de grenadine</i>	3,90 €

les boissons fraîches

 Coca-Cola ,  Coca-Cola light ,  Coca-Cola zero (33 cl)	3,40 €	Nectar de fruits (20 cl) <i>Abricot ou fruits exotiques</i>	3,40 €
Fanta, Sprite (33 cl)	3,40 €	Perrier (33 cl)	3,30 €
 NESTLÉ pêche (25 cl)	3,40 €	Vittel (50 cl)	3,30 €
Orangina (25 cl)	3,40 €	Vittel (1L)	4,50 €
Schweppes (25 cl)	3,40 €	San Pellegrino (50 cl)	3,30 €
Jus de fruit* (20 cl) <i>Orange, Ananas, Tomate</i>	3,40 €	San Pellegrino (1L)	4,50 €

les bières

1664 pression (25 cl)	3,60 €
1664 pression (33 cl)	4,60 €
1664 pression (50 cl)	6,90 €
Grimbergen (btl 33 cl)	4,50 €

les digestifs

Digestifs au choix (4 cl)	5,50 €
Grappa	Amaretto
Poire	Cognac
Marie-Brizard	Armagnac
Get 27	Calvados

les entrées à partager



Palette du Sud <i>Grande assiette de caviar d'aubergine, tapenade, tartinade de thon, confinade de tomate, ricotta, sauce provençale avec ses baguettines</i>	8,90 €
Pains grillés à l'ail <i>Servis avec une sauce provençale</i>	3,50 €
Petits pains au pesto <i>Petits pains tout juste sortis du four accompagnés d'une sauce au pesto</i>	3,90 €
Duo provençal <i>Apéritif provençal par excellence, retrouvez les saveurs du Sud dans votre assiette : sauce provençale servie avec ses baguettines accompagnée au choix de : Caviar d'aubergine ou Tapenade ou Tartinade de thon ou Confinade de tomate</i>	4,90 €

les entrées



Tomates cerises au thon NOUVEAU	5,90 €
Avocat crevettes	6,50 €
Millefeuille de saumon et ricotta	6,90 €
Chèvre chaud sur pain grillé <i>Chèvre rôti sur pain grillé au pesto, accompagné d'une salade verte</i>	<i>petite assiette</i> 4,90 € <i>grande assiette</i> 6,90 €

les salades du pizzatier

Grandes salades présentées au cœur d’une pâte à pizza croustillante



Salade fermière <i>Mélange de salades et roquette, parfumé à la vinaigrette tapenade avec émincé de poulet mariné, jambon, jambon cru, champignons frais de Paris, tomates, œuf, faisselle et ciboulette</i>	13,90 €
Salade exotique NOUVEAU <i>Mélange de salades et roquette, parfumé à la vinaigrette tapenade, poulet mariné, tomates, ananas, pommes, œuf, sauce fromage blanc et curry</i>	13,50 €
Salade de cabécou rôti <i>Mélange de salades et roquette, parfumé à la vinaigrette tapenade avec cabécou rôti, courgette grillée, poivron rouge, artichaut tige mariné</i>	13,90 €
Salade de saumon <i>Mélange de salades et roquette, parfumé à la vinaigrette tapenade avec tranchettes de saumon mi-fumé, dés de chèvre, haricots verts, tomates, olives, citron</i>	13,90 €

les viandes

Carpaccio de boeuf à volonté 16,90 € <i>Accompagnement au choix</i>	Pièce du boucher 13,90 € <i>Une pièce de bœuf savoureuse, accompagnement au choix</i>
Escalope Milanaise 14,50 € <i>Fine escalope de veau cuite à la plancha et panée, accompagnée de spaghetti</i>	Entrecôte 14,90 € <i>Moelleuse à souhait, accompagnement au choix</i>
Escalope Lombarde 14,90 € <i>Fine escalope de veau cuite à la plancha, gratinée avec du jambon cru et de la mozzarella, accompagnée de spaghetti</i>	Garniture au choix : <i>Légumes au pesto, salade, spaghetti, haricots verts, frites</i>

les pâtes

Gratin de Tortellini NOUVEAU 13,50 € <i>Gruyère AOC, sauce crème et mozzarella</i>	Ravioles 5 fromages 12,90 € <i>Sauce crème</i>
Lasagnes au four 11,90 €	Spaghetti à la bolognaise 9,90 €

les cocottes



Cocotte de cabillaud à la basquaise 13,50 € <i>Dos de cabillaud à la sauce provençale, chorizo, poêlée de légumes grillés au pesto</i>
Cocotte de risotto au poulet mariné 13,90 €

les classiques



Reine <i>Jambon, champignons frais, sauce tomate, mozzarella, origan</i>	9,90 €	Provençale <i>Fromage de chèvre, tomates, sauce tomate, mozzarella, origan, mélange de salades et roquette</i>	11,70 €
Marguerite <i>Sauce tomate, tomates, mozzarella</i>	7,90 €	Méditerranéenne <i>Thon, câpres, oignons rissolés, persillade, sauce tomate, mozzarella, origan</i>	10,90 €
Spéciale <i>Jambon, oeuf, crème fraîche, sauce tomate, mozzarella, origan</i>	11,90 €	Fermière <i>Emincé de poulet mariné, lardons, champignons frais, sauce tomate, mozzarella, origan</i>	11,90 €
5 fromages <i>Fromage de chèvre, roquefort, mozzarella, Grana Padano, fromage de vache, sauce tomate, origan</i>	11,90 €	Saumon <i>Tranchettes de saumon mi-fumé, crème fraîche, citron, sauce tomate, mozzarella, origan</i>	11,90 €
Montagnarde <i>Pommes de terre, crème fraîche, lardons, fromage de chèvre, oignons rissolés, mozzarella, origan</i>	11,90 €	Espagnole <i>Tranches de chorizo, oignons rissolés, oeuf, sauce tomate, mozzarella, origan</i>	10,90 €
Paysanne <i>Emincé de poulet mariné, oeuf, oignons rissolés, olives, sauce tomate, mozzarella</i>	11,90 €	Orientale <i>Merguez de boeuf et de mouton, poivrons vert et rouge, oeuf, olives, sauce tomate, mozzarella, origan</i>	10,90 €
Camarguaise <i>Boeuf haché assaisonné, oeuf, ciboulette, sauce tomate, mozzarella, origan</i>	11,90 €	Soufflée (en chausson) <i>Jambon, oeuf, sauce tomate, mozzarella, origan</i>	10,90 €
Pour tout ingrédient supplémentaire			0,60 €
Pour viande hachée, poulet mariné, lardons, merguez, chorizo, fruits de mer, jambon blanc et cru, thon, saumon, artichaut, raclette			1,20 €
Supplément salade individuelle			1,50 €
Saladier de saison à partager à 3 ou 4 personnes <i>Pour accompagner toutes vos pizzas avec légèreté, la grande salade mélangée à la vinaigrette tapenade s'impose !</i>			4,90 €

les Rouléïades

Découvrez nos rouléïades, des recettes inédites à la fois gourmandes et moelleuses.



■ Exclusivement chez Tablapizza ■ Exclusivement chez Tablapizza ■

Pizzatier <i>Jambon, émincé de poulet mariné, comté, cheddar, mozzarella, crème assaisonnée à la moutarde à l'ancienne</i>	12,90 €
Poulet et légumes du soleil <i>Emincé de poulet mariné, poêlée de légumes, mozzarella et origan</i>	12,90 €
Auvergnate <i>Jambon cru, Cantal et crème fraîche</i>	12,90 €
Maraîchère NOUVEAU <i>Aubergine, courgette, artichaut tige mariné, poivrons, mozzarella, sauce tomate</i>	12,90 €
Fruits de mer NOUVEAU <i>Cocktail de fruits de mer, sauce tartare, mozzarella, crème fraîche</i>	12,90 €

Toutes nos rouléïades sont servies accompagnées d'une salade mélangée à la vinaigrette tapenade

les Carrés Terroirs

Nos carrés se distinguent par leur forme originale et par leurs garnitures qui vous font redécouvrir les saveurs d'antan.



■ Exclusivement chez Tablapizza ■ Exclusivement chez Tablapizza ■

Le Savoyard <i>Fromage à raclette, pommes de terre, lardons, crème fraîche, oignons rissolés</i>	12,90 €
Le Berrichon <i>Fromage de chèvre, jambon cru, crème fraîche et ciboulette</i>	12,90 €
Le Campagnard <i>Magret de canard fumé, émincé de poulet mariné, lardons, champignons frais, oeuf, crème fraîche, ciboulette et sauce tomate</i>	13,90 €

les desserts glacés



Coupe glacée Grand-Mère <i>Glace chocolat, glace caramel fleur de sel, sauce chocolat, sauce caramel, meringue</i>	5,90 €	Coupe glacée ou sorbet 3 boules <i>Vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, fraise, praline, citron, framboise ou noix de coco</i>	4,50 €
Coupe gourmande <i>Glaces praline, café et chocolat, sauce caramel, crème fouettée et spéculos</i>	5,90 €	Coupe Banana Split <i>Glaces vanille, chocolat, fraise, banane fruit, crème fouettée, sauce chocolat</i>	6,50 €
Coupe fruitée craquante <i>Sorbets citron, fraise, framboise, crumble, coulis de fruits rouge</i>	5,50 €	Profiteroles sauce chocolat <i>Choux garnis de glace (4 parfums au choix), nappés de sauce chocolat et de crème fouettée</i>	6,50 €
Dame Blanche <i>Glace vanille, chocolat tiède, crème fouettée</i>	5,90 €		

les desserts classiques

Mousse au chocolat	5,50 €	Moelleux au chocolat	5,90 €
Crème brûlée aux saveurs du Sud	5,50 €	Chaud-froid de crème brûlée au caramel <i>Servi avec une boule de glace caramel fleur de sel</i>	5,90 €
Ananas frais <i>Découpé frais sur son écorce</i>	4,90 €	Île flottante	5,50 €

les cafés gourmets



Café Gourmet Farandole <i>Café ou thé accompagné de 4 mini douceurs : mousse au chocolat, île flottante, glace vanille, ananas frais</i>	6,90 €	Café Gourmet chocolat caramel <i>Café ou thé accompagné de 4 mini douceurs : crème brûlée caramel, glace caramel fleur de sel, tiramisu Nutella®, moelleux au chocolat</i>	6,90 €
--	--------	--	--------

les spécialités Tablapizza

Découvrez les desserts qui changent avec nos spécialités gourmandes... façon Tablapizza !



Tiramisù au spéculos	5,90 €
Tiramisù au Nutella® NOUVEAU	6,50 €
Tarte au citron façon crumble NOUVEAU	5,90 €
Tarte au fromage blanc, coulis de framboise NOUVEAU	5,90 €
Riz au lait mascarpone	4,90 €

tout juste sortis du four !

Même nos tartes et nos chaussons sont réalisés à base de fine pâte à pizza, cuits dans nos fours et servis chauds.



La pizza fine aux pommes	5,90 €
<i>Accommodez-la à votre guise (supplément 0,80 €)</i>	
<i>À la mode flambée Au choix : Grappa ou Calvados</i>	
<i>À la mode crémée Au choix : crème fraîche ou crème fouettée</i>	
<i>À la mode glacée, saveur chocolat Glace vanille, nappée de chocolat chaud</i>	
Chausson Nutella®	5,90 €

la cafétérie

Café	1,90 €	Thé/infusion verveine	2,30 €
Cappuccino	4,30 €	Café ou thé douceur	4,90 €
		<i>Deux petites douceurs choisies au gré du moment</i>	

la carte des vins

les bouteilles

		1/2 BT. 50 cl	BT. 75 cl
ROUGE	Haut Ségur Lussac Saint-Emilion <i>Appellation Lussac Saint-Emilion Contrôlée. Des arômes gourmands et intenses avec des notes de fruits rouges.</i>	14,90 €	18,90 €
	Côte de Brouilly Sélection Georges Dubœuf <i>Un vin harmonieux avec un délicieux goût d'abricot et de prune.</i>	11,90 €	15,90 €
	Chianti Rocca Grimalda DOCG <i>Un vin marqué par ses fruits rouges et ses tanins fondus.</i>	1/2 BT. 37,5 cl	BT. 75 cl 16,50 €
	Marius - Michel Chapoutier - IGP Pays d'Oc <i>Une cuvée généreuse et élégante, alliant le Grenache et la Syrah qui confèrent à ce vin puissance et équilibre.</i>		15,90 €
	Chinon Les Gravières Couly Dutheil <i>Appellation Chinon Contrôlée. Equilibré et plein de fruits, ce vin se déguste légèrement frais.</i>	11,50 €	16,90 €
ROSÉ	Tavel - Escaraille <i>Appellation Tavel Contrôlée. Une attaque vive sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Tous les plaisirs de la Provence !</i>	1/2 BT. 37,5 cl 11,90 €	BT. 75 cl 17,50 €
	Côtes de Provence - Cuvée du Bailly <i>Appellation Côtes de Provence Contrôlée. Vin équilibré aux notes de fruits rouges et d'agrumes. Bouche franche et acidulée.</i>	11,50 €	16,90 €
	Pink Flamingo - IGP des Sables de Camargue <i>Un vin aux arômes élégants de petits fruits frais et une finale fine et fraîche.</i>		16,50 €
	Gris Blanc - Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc <i>Une couleur rose très pâle, un léger perlant en bouche donne au vin toute sa fraîcheur.</i>		15,90 €
	Marius Rosé - Michel Chapoutier - IGP Pays d'Oc <i>Un vin équilibré aux notes de fruits, une bouche franche et acidulée.</i>		16,50 €
BLANC	Chardonnay IGP Pays d'Oc <i>Notes fraîches d'agrumes, de pommes mûres et fleurs blanches.</i>		13,90 €

les carafes

		31 cl	46 cl
ROSÉ ROUGE	IGP Bouches-du-Rhône Merlot	4,90 €	7,70 €
	Coteaux du Lyonnais AOC Sélection Georges Dubœuf	5,90 €	8,90 €
	IGP du Gard	4,90 €	7,50€
	Luberon AOC	5,90 €	8,90€

les verres

		12,5 cl
ROSÉ ROUGE	Chinon Les Gravières AOC Couly-Dutheil	3,50 €
	Haut Ségur Lussac Saint Emilion AOC	3,90 €
	Tavel Escaraille AOC	3,90 €
	Pink Flamingo - IGP des Sables de Camargue	3,50 €

les formules

Menu Express

Entrée + Plat + Boisson 9,90€

Valable uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

Salade du jour

Consultez l'ardoise

Plat au choix

Pizza ou pâtes du jour

Consultez l'ardoise

Spaghetti bolognaise

Pizza Marguerite

Boisson au choix

Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl),
Bière 1664 pression (25 cl), Coca-Cola,
Sprite, Fanta (33 cl), Orangina (25 cl),
Nestea Pêche (20 cl), verre de vin rouge
(IGP Bouches-du-Rhône Merlot)
ou rosé (IGP du Gard) (12,5 cl)

Menu Tablapizza

Boissons non comprises

ou Entrée + Plat 11,90€
Plat + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 14,90€

Entrée au choix

Tomates cerises au thon

Duo provençal
sauce provençale accompagnée
au choix de caviar d'aubergine
ou tapenade ou tartinade de thon
ou tartinade de tomate

Plat au choix

Pizza Reine
Jambon, champignons frais,
sauce tomate, mozzarella, origan

Pizza ou pâtes du jour
Consultez l'ardoise

Rouléïade Auvergnate (+1,00 €)
Jambon cru, Cantal et crème fraîche
accompagnée d'une salade mélangée
à la vinaigrette tapenade

Rouléïade Maraîchère (+1,50 €)
Aubergine, courgette, artichaut tige mariné,
poivrons, mozzarella, sauce tomate
accompagnée d'une salade mélangée
à la vinaigrette tapenade

Lasagnes au four
Feuilles de pâtes, sauce béchamel
et bolognaise gratinées au four

Dessert au choix

Mousse au chocolat

Riz au lait mascarpone

Coupe glacée ou sorbet 3 boules

Parfums au choix :
vanille, chocolat, café,
caramel fleur de sel, fraise, praline,
citron, framboise ou noix de coco

Tarte au fromage blanc,
coulis de framboise

Ananas frais
Découpé frais sur son écorce

+ Votre boisson à 2,00 €

Vittel (50 cl), San Pellegrino (50 cl),
Bière 1664 pression (25 cl), Coca-Cola,
Sprite, Fanta (33 cl), Orangina (25 cl),
Nestea Pêche (20 cl), verre de vin rouge
(IGP Bouches-du-Rhône Merlot)
ou rosé (IGP du Gard) (12,5 cl)
*Tarif boisson spécial, lié exclusivement à la consommation
d'un menu Tablapizza*

**Avec ton menu,
découvre vite
les aventures de Max et Léa**



Menu Enfant

(moins de 12 ans)

+ 1 surprise

**Plat + Dessert
+ Boisson au choix 5,90€**

Plat au choix

Pizza au choix
Fromage, jambon, poulet mariné,
champignons ou thon

Spaghetti bolognaise
Portion enfant

Steak haché
Accompagnement au choix

Dessert au choix

Palette gourmande
mini tiramisu Nutella®, ananas frais et glace vanille

Bâtonnet vanille chocolat
enrobé d'éclats de noisette

Xpop
Glace à l'eau avec enrobage de bonbons pétillants

Boisson au choix

Vittel nature (33 cl) ou Coca-Cola (33 cl)
ou Jus d'orange Pampryl* (20 cl)
ou Oasis tropical (25 cl)



**C'est bientôt ton anniversaire et tu as
moins de 12 ans ! Nous t'offrirons un
cadeau spécialement pour cette occasion.**

