

Pizza Al Taglio

La pizza romaine à la coupe

Préparée avec une pâte à fermentation longue qui la rend digeste, légère & croustillante, elle est étalée à la main dans la pure tradition romaine puis garnie d'ingrédients frais, locaux & italiens

Pizza à la part6,00 ou 7,00 €

Formules

UNO pizza + boisson7,90 €

DUE pizza + dessert9,90 €

TRE pizza + boisson + dessert11,80 €

ÉTUDIANTTarif réduit sur justificatif

BAMBINO 1/2 part pizza, sirop & dessert6,00 €

Et selon saison, Soupes ou Salades Fraîches

Choix des repas & service au comptoir

Service en continu

Vente à
emporter



BOISSONS FRAÎCHES

Jus d'oranges bio pressées (20 cl)4,40 €

Jus de fruits (25 cl)3,20 €

Pomme Bio du Père Mahieu, Orange, Pamplemousse,
Ananas, Abricot, Fraise & fruits, Mangue, Tomate

Coca Cola / Light / Zero, Fanta, Sprite (33 cl) 3,50 €

Orangina, Schweppes Tonic ou Agrum' (25 cl) ..3,50 €

Oasis Tropical (25 cl)3,50 €

Sirop à l'eau - Limonade (25 cl)2,50 €

Diabolo (25 cl)2,90 €

Iced Tea pêche ou citron (25 cl)3,70 €

Vittel (25 cl) ...2,50 € Vittel (50 cl) ...3,80 €

Perrier (33 cl)3,40 €

San Pellegrino (50 cl)3,80 €

Supplément rondelle de citron bio0,10 €

Supplément sirop0,40 €

COCKTAILS

MOJITO (15 cl)7,00 €

Rhum Bacardi (5 cl), menthe fraîche, citron vert, soda

MOJITO FRUITÉ (15 cl)7,50 €

Le mojito à la purée de fruits maison du moment

SAPPHIRE PÉTILLANT (20 cl)7,50 €

Gin Bombay Sapphire (4 cl), Prosecco, citron vert, purée de fruits

BIANCO TONIC (15 cl)6,00 €

Martini bianco (7 cl), Schweppes Indian Tonic, citron vert

AMERICANO (10 cl)6,00 €

Martini Rosso (5 cl), Martini Bitter (5 cl), quartier orange

SPRITZ (15 cl)6,50 €

Aperol (4 cl), Prosecco, Schweppes Tonic, quartier orange

ROSÉ PAMP' (18 cl)5,90 €

Vin rosé, pamplemousse, Cointreau (1 cl), quartier orange

APÉRITIFS / DIGESTIFS

Coupe Prosecco (15 cl)4,50 €

Kir (15 cl)3,50 €

Kir Pétillant (15 cl)4,90 €

Ricard (2 cl)3,00 €

Martini Rosso ou Bianco (7 cl)3,60 €

William Lawson's (scotch whisky) (4 cl)4,50 €

Jack Daniels (whiskey) (4 cl)5,60 €

Vodka Eristoff (4 cl)4,50 €

Supplément Soda/Jus fruit1,20 €

Digestifs (4 cl)4,90 €

PLANCHES APERITIVO (pour 2-3 pers.)

Tapenade d'olives maison & toasts ...6,00 €

Saucisson sec servi sur guillotine ..6,00 €

Pizza al Taglio6,00 € ou 7,00 €

Rillettes de la Trappe (3-4 pers.)9,90 €

LE CAFFÈ

- Cherbourg -

◆◆◆ LA CARTE ◆◆◆

NOS SPÉCIALITÉS CHAUDES...

CARAMEL 'LATTE4,90 € coulis caramel maison, espresso & Lait moussé onctueux
MOCACCINO4,90 € sauce chocolat noir maison, espresso & Lait moussé onctueux
CAFFÈ LATTE DU MOMENT4,90 € Lait moussé onctueux au sirop maison du moment & espresso
IRISH CAFFÈ7,90 € Double espresso au whisky, sucre, crème fouettée
TISANE DETOX MAISON4,90 € Au citron bio & gingembre frais, pot de Miel
CHAI TEA LATTE4,90 € Thé noir aux épices, lait onctueux au sirop chai maison, cannelle

ET FRAÎCHES

ICED LATTE4,90 € Lait & espresso sur glace, saveur maison (vanille-caramel ou chocolat-tonka)
CAFFÈ AFFOGATO5,50 € Glace vanille, coulis chocolat, croquants noisette, crème fouettée & son espresso
CHOCOFRAPPÉ5,50 € Lait au chocolat noir frappé sur glace, crème fouettée, coulis chocolat
THÉ GLACÉ MAISON recette du moment4,60 € Issu de l'agriculture bio
CITRONNADE MAISON4,60 € Au Citron bio & touche gingembre, menthe fraîche

PÂTISSERIES ET GÂTEAUX MAISON

Farine & Oeufs de Ferme locaux, Agrumes bio,

Chocolats durables & de qualité labellisés « Cacao Trace »

BROWNIE, COOKIE, FINANCIER, CAKE, MUFFIN & CIE
sont à retrouver sous les cloches...

TIRAMISU, CHEESECAKE, TARTES
ET CRÉATIONS DU MOMENT
à découvrir en vitrine !



BOISSONS CHAUDES

Le Caffè a sélectionné Florio, un café 100% Arabica, rond & intense, torréfié à l'italienne.

Espresso / Ristretto.....1,60 €
Doppio espresso3,10 €
Decaffeinato1,80 €
Caffè Lungo (espresso & pot eau chaude)1,80 €
Caffè Macchiato (espresso & noisette de lait chaud) 1,80 €
Caffè Latte (Lait chaud & sa mousse, espresso)4,20 €
Caffè Con Panna (double espresso & crème fouettée) ...4,20 €
Cappuccino (espresso & lait onctueux, cacao poudre) ...4,00 €



Chocolat3,20 €
Chocolat & crème fouettée4,30 €
Babyccino2,50 € (lait chaud nature onctueux)

Thé - Infusions Comptoirs Richard3,20 €

Thés verts (Sencha, Menthe, Pêche-Abricot, Orange douce)
Thés noirs (Earl Grey, Ceylan, Fruits rouges, Vanille-caramel)
Sans théine (Roïboos épices ou vanille, Verveine-Menthe, Citron-Gingembre)

Thé Fortè bio Pyramide3,90 €

Thés verts (Sencha, Jasmin), Thés noirs (Bombay Chai, Darjeeling, Breakfast), Infusion Camomille-citron.

Pot de lait chaud0,50 €

Version lait d'amande Bio.....+ 1,00 €

PETITS DÉJEUNERS



Croissant / Pain au chocolat1,70 €
Tartine beurre & confiture.....2,90 €
Formule Colazione.....9,90 € Café ou café crème ou thé ou chocolat, jus oranges bio pressées, viennoiserie, tartines, beurre & confiture

SÉLECTION DE VINS

	Verre (15 cl)	Bout. (75 cl)
Rouge		
Bardolino DOC Italie	3,90 €	19,50 €
Syrah Les Jamelles - IGP d'Oc	4,00 €	20,00 €
Rosé		
Magic St Tropez - IGP Méditerranée	3,50 €	17,50 €
Cabernet Anjou Terrebrune AOP	3,90 €	19,50 €
Blanc		
Chardonnay - VDP d'Oc	3,20 €	10,50 € (pot 50 cl)
Vermentino Les Jamelles - IGP d'Oc	4,00 €	20,00 €
Coteaux du Layon Terrebrune AOP	4,00 €	20,00 €

BIÈRES

	25 cl	50 cl
Pression		
1066 blonde bio3,30 €.....6,50 €		
Chinquante du MomentTarif à l'ardoise		
Spéciale du MomentTarif à l'ardoise		
Monaco - Panaché3,50 €.....6,90 €		

Bouteilles

Moretti blonde 33cl (Italie)3,90 €
La Cinquante du moment 33cl (locale)4,90 €
Edelweiss blanche 33cl4,50 €
Mort Subite Kriek Cerise 33cl4,90 €
Desperados 33cl4,60 €
Heineken 0.0 33cl (sans alcool)3,50 €
Cidre Bio du Père Mahieu 33cl (local)4,90 €

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)



VIRGIN MOJITO (20 cl).....5,50 € Menthe fraîche, citron vert, sirop mojito, soda
VIRGIN MOJITO FRUITÉ (20 cl)..5,50 € Virgin mojito à la purée de fruits maison du moment
DOLCEVITA (20 cl).....5,50 € Jus ananas & cranberry, citron vert, sirop coco
MANGO COCO (20 cl).....5,50 € Nectar mangue, jus pomme bio, crème de coco
NORMANDIE MI AMORE (20 cl)..5,50 € Jus pomme bio, sirop cannelle maison, citron vert

LE CAFFÈ

- Cherbourg -

Nous avons sélectionné pour vous une glace artisanale élaborée par un "Maître Artisan Glacier" situé au cœur des Alpes.

C'est grâce à une sélection rigoureuse des matières premières les plus nobles que Glaces des Alpes vous propose des produits de référence.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Distribué par
Krill **A2S**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération www.mangerbouger.fr. Suggestions de présentation - Photos non contractuelles. Photos Glaces des Alpes, reproduction interdite. Prix nets en euros, service compris.

LE CAFFÈ

- Cherbourg -



Carte des
Glaces &
Desserts

GLACES
ÉLABORÉES
PAR UN MAÎTRE
ARTISAN GLACIER

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

• NOS PARFUMS •

GLACES ARTISANALES



BULGARE FRUITS ROUGES

Au bon goût de yaourt agrémenté d'une compotée de fruits rouges et fruits des bois maison



CAFÉ

Au café 100% Arabica



CAPPUCCINO

Glace café et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir



CARAMEL BEURRE SALÉ

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande



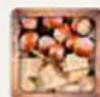
CHOCOLAT

Au cacao et coeur de Guanaja Valrhona



COOKIES NUT'S

À la noisette et vanille bourbon avec morceaux de biscuits, éclats de noisettes, pépites de chocolat, éclats d'amandes caramélisées



CROQUANTINE

À la pâte de noisette avec éclats de noisettes caramélisées



PANNA

À la crème et au lait (la recette la plus consommée en Italie)



STRACCIATELLA

Au lait avec copeaux de chocolat noir suisse



TARTE CITRON MERINGUÉE

Au citron avec inclusions de meringues



VANILLE

À la vanille Bourbon de Madagascar, au beurre d'Échiré et aux oeufs

SORBETS PLEIN FRUIT



CITRON

Citron de Sicile, 29% de fruits



FRAISE

Fraise Sengana, 62% de fruits



FRUITS DU SOLEIL

Mélange de banane, goyave, orange sanguine, ananas, passion, 57% de fruits



FRUITS ROUGES

Myrtille, cassis, framboise et fraise des bois, 57% de fruits



PÊCHE DE VIGNE

Pêche de vigne des coteaux du Lyonnais, 58% de fruits

Composez
votre Coupe
1 Boule 2,60€
2 Boules 4,60€
3 Boules 6,60€
Suppléments 1,30€
crème fouettée
ou coulis

Les sauces
chocolat, caramel
et coulis fraise
sont faits maison !

• NOS COUPES GLACÉES •

DAME BIANCA 6,50€
Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée

CIAO COOKIE 7,30€
Glace cookies nut's, glace croquantine, sauce chocolat, éclats de cookies maison, crème fouettée

LE CAFFÈ 6,90€
Glace café, glace cappuccino, sauce chocolat, crème fouettée

LA BELLA VITA 6,90€
Glace tarte citron meringuée, sorbet citron, meringue, crème fouettée

FRAGOLA MI AMORE (suivant saison) 8,00€
Sorbet fraise, glace panna, coulis fraise, crème fouettée



MAMMA BROWNIE ! 7,30€
Glace caramel beurre salé, glace chocolat, sauce caramel beurre salé, brownie maison, crème fouettée

TENTAZIONE 6,90€
Glace bulgare fruits rouges, sorbet fruits rouges, coulis fraise, crème fouettée

TUTTO CIOCOLATTO 6,90€
Glace chocolat, glace stracciatella, sauce chocolat, crème fouettée

TUTTI FRUTTI 6,90€
Sorbet pêche de vigne, sorbet fruits du soleil, coulis fraise, crème fouettée

TAGADA 3,90€
1 boule de glace au choix, bonbons Fraises Tagada®, crème fouettée

POUR ENFANTS



• NOS DESSERTS MAISON •

Nos gâteaux & pâtisseries artisanales sont réalisés chaque jour sur place avec des produits frais, des farines et des œufs de fermes locaux (Moulins Rousard, Ferme du Vinehay) ... et avec beaucoup d'amour !

TIRAMISU AU CAFFÈ FLORIO 5,20€

TARTELETTE AUX FRAISES OU FRAMBOISES 4,90€

BROWNIE CHOCOLAT NOIR 5,70€
Glace vanille

ENTREMET AU CHOCOLAT 5,40€
Croustillant praliné et crème fouettée Mascarpone

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE 5,30€

CHEESECAKE DU MOMENT À PARTIR DE 5,00€

Et bien d'autres à retrouver
sous les cloches et en vitrine !!

