



03 84 66 57 74
29 Place de la Liberté
39600 Arbois

Ouvert de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00
Fermé le lundi, Mardi, jeudi soir
(et les dimanches midi hors saison)

Toutes nos pizzas sont préparées à la main et
élaborées avec des produits frais
Handmade pizzas with fresh products

BASE TOMATE

La Margherita, 10.00 €

Sauce tomate, mozzarella râpée, Basilic, huile d'olive, tour de moulin à poivre (*Tomato sauce, grated Mozzarella, Basilic, olive oil, black pepper*)

La Comptoir, 12.00 €

Sauce tomate, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, olives noires, mozzarella râpée, tour de moulin à poivre (*Tomato sauce, black olives, cooked smoked ham from Haut-Doubs, grated Mozzarella, black pepper*)

La 3 Fromages, 13.00 €

Sauce tomate, Mozzarella râpée, olives noires, Morbier, Comté, tour de moulin à poivre (*Tomato sauce, black olives, grated Mozzarella, Morbier, Comté, black pepper*)

La Biquette, 13.00 €

Sauce tomate, mozzarella râpée, olives noires, chèvre, miel, noix torréfiées, salade de saison, tour de moulin à poivre (*Tomato sauce, black olives, goat cheese, honey, grated mozzarella, roasted walnuts, salad, black pepper*)

La Reine, 13.50 €

Sauce tomate, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, olives noires, Mozzarella râpée, champignons frais, tour de moulin à poivre (*Tomato sauce, black olives, smoked cooked ham from Haut-Doubs, grated mozzarella, fresh mushrooms, black pepper*)

La Calzone, 13.50 €

Sauce tomate, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, crème fraîche, œuf, Mozzarella râpée, Comté (*Tomato sauce, grated mozzarella, smoked ham from Haut-Doubs, cream, egg, Comté*)

La Trévisé, 14.00 € (option boule entière de Mozzarella di Bufala +3€)

Sauce tomate, olives noires, Mozzarella râpée, tomates cerises marinées, pesto Maison, salade, jambon speck, tour de moulin à poivre (*Tomato sauce, grated mozzarella, black olives, marinated cherry tomatoes, homemade pesto, salad, speck ham, black pepper (Bufala Mozzarella +3€)*)

La Napolitaine, 15.00 € (option Anchois +1.00 €)

Sauce tomate, mozzarella râpée, olives noires, tomates cerises marinées, mozzarella di Bufala, pesto maison, tour de moulin à poivre (*Tomato sauce, black olives, grated mozzarella, bufala mozzarella, marinated cherry tomatoes, homemade Pesto, black pepper*)

La Pizzaladière, 15.00 €

Sauce tomate, échalotes confites, mozzarella râpée, tomates cerises marinées, anchois, olives à la grecque, tour de moulin à poivre (*Tomato sauce, caramelized shallots, marinated cherry tomatoes, grated mozzarella, anchovies, Kalamata olives, black pepper*)

La Sweet Chili, 17.00 €

Sauce tomate, olives noires, chorizo, épices à chili, viande de bœuf hachée, Mozzarella râpée oignons, coulis de poivron, sauce sweet chili, tour de moulin à poivre (*Tomato sauce, black olives, ground beef, chili spices, chorizo, grated mozzarella, onions, pepper coulis, sweet chili sauce, black pepper*)

BASE BLANCHE

La Marguerite, 12.00 €

Crème à l'échalote, mozzarella râpée, tomates cerise marinées, basilic, tour de moulin à poivre (*Shallot cream, marinated cherry tomatoes, grated mozzarella, basil, black pepper*)

La Flammekueche, 13.50 €

Crème à l'échalote, mozzarella râpée, poitrine fumée du Haut-Doubs, oignons, tour de moulin à poivre (*Shallot cream, grated mozzarella, smoked bacon from Haut-Doubs, onions, black pepper*)

La Barigoule, 14.00 € (option jambon Speck +2€)

Crème à l'artichaut, olives noires, mozzarella râpée, légumes marinés, tomates cerises marinées, roquette, coulis de poivrons, figue séchée, tour de moulin à poivre (*Artichoke cream, black olives, marinated vegetables, marinated cherry tomatoes, grated mozzarella, arugula, pepper coulis, dried fig, black pepper*)

La Cancoillotte, 17.00 €

Crème échalote, olives noires, Morteau, mozzarella râpée, Cancoillotte à l'ail, tour de moulin à poivre (*Shallot cream, black olives, Morteau, grated mozzarella, garlic Cancoillotte, black pepper*)



La Nordique, 17.50 €

Crème échalotte et aneth, olives noires, poisson du moment, tomates cerises marinées, mozzarella râpée, salade de saison, coulis de citron confit, tour de moulin à poivre (*Shallot and dill cream, black olives, grated mozzarella, catch of the day fish, marinated cherry tomatoes, seasonal salad, preserved lemon coulis, black pepper*)

L'Arboisienne, 17.50 €

Crème aux pieds de morilles et tartufada*, olives noires, poulet mariné au Vin Jaune, mozzarella râpée, champignons frais, Comté, Vin Jaune, tour de moulin à poivre (*Morel mushroom cream, black olives, fresh mushrooms, chicken marinated in Vin Jaune (Yellow Wine), grated mozzarella, Comté cheese, Vin Jaune, black pepper*)

**La sauce tartufata est une préparation italienne à base de cèpes, de truffe et d'huile d'olives noires (the tartufata sauce is an Italian preparation made with porcini mushrooms, truffle, and black olive oil)*

Les suppléments :

Accompagnement salade verte : 3.50 €

Condiments et légumes : 0.50 €

Fromage : 1.50 €

Crème, anchois et œuf : 1 €

Viande, jambon et poisson : 2 €

Mozzarella di Bufala : 3 €

Lard et Chorizo : 1.50 €

Pour encore plus de choix, demandez notre pizza ou salade du moment !

DESSERT

Petit pot de glace de la manufacture des belles glaces, 3.60 €

Mangue, vanille, chocolat, fraise, caramel (*Mango, vanilla, chocolate, strawberry, caramel*)

Petit pot de glace artisanale de Sensations Simples à Barretaine, 5.30 €

Foin, café (*Hay, coffee*)

Dessert du moment : voir ardoise

BOISSONS SANS ALCOOL

Les canettes : Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, Perrier	2.50 €
Schweppes agrumes, Fuze Tea (25 cl)	2.50 €
Limonade artisanale verre (25cl)	2.50 €
Sirop à l'eau – grenadine, fraise, menthe, citron ou pêche (25cl)	1.20 €
Diabolo – grenadine, fraise, menthe, citron ou pêche (25cl)	2.80 €
Jus de fruit Granini Pomme, Orange, Ananas (25cl)	3.50 €
Sup sirop	0.30 €

Eaux

Badoit, Evian litre	4.50 €
Cristalline 50cl (à emporter)	2.00 €

Prix nets - Service compris
Net prices - Service charge included



ALCOOL

Apéritifs

Cocktail maison / Spritz	8.00 €
Ricard, Pontarlier (2cl)	3.00 €
Martini blanc, Martini rouge (6cl)	3.50 €
Blanc cassis, griotte ou pêche (12cl)	3.00 €
Coupe de Prosecco (12cl)	5.00 €
Whisky Clan Campbell (4cl)	4.00 €
Macvin blanc (8cl)	6.00 €

Bières

Canette de Heineken (33 cl)	3.00 €
Pression locale blonde - <i>type pils</i> - The Baboon (Poligny) (25 cl)	3.50 €
Panaché (25 cl)	3.50 €
Picon Bière (25 cl)	4.50 €
Monaco et demi-sirop (25 cl)	4.00 €
Bière locale bouteille Brasserie La Nocturne (33 cl)	5.50 €
Bière locale du moment à partager (75cl) :	12.50 €
- Brasserie La Franche : La Neipa (Blonde 5.5°)	
- Brasserie entre 2 Mondes : La Inuk (blanche 5°), Indian (rousse 6.8°)	
Bière sans alcool	5.50 €

Vins

Verre – Blanc et rouge du Jura, rosé Grenache (12cl)	3.50 €
Pichets – Blanc et rouge du Jura, rosé Grenache (25 ou 50cl)	6.00 € ou 12.00 €

Bouteilles :

Rosé, IGP Terre du midi « à l'ombre de l'olivier » 2022 HVE	16.50 €
Minos Prosecco Frizzante Blanc (75cl)	30.00 €
Vin italien blanc (75cl)	
• IGT Terre Sicilienne Ricamo Perricone « Marino Abate » 2018	34.00 €
Vin italien rouge (75cl)	
• IGT Terre Sicilienne Ricamo Perricone « Marino Abate » 2018	34.00 €
• DOCG Chianti Classico Tenuta la Novella « Casa di Colombo » 2017 BIO	39.00 €
Vin espagnol blanc (75cl)	
• Mas Estela Espagne Selva de Mar 2017 BIO	39.00 €

Digestifs (4cl)

Limoncello, Get 27	4.00 €
Rhum Diplomatico	7.00 €

