Monsieur FAUR

PIZZAS & GLACES DE MAINS DE MAÎTRES

Cocktails — 8,00 €

Spritz *Apérol / Campari / Saint-Germain / Limoncello*
Bellini
Mojito
Americano
Negroni
Piña Colada
Tonic *Gin / Vodka / Martini / Campari*
Sex on the beach

Cocktails sans alcool — 6,50 €

Spritz
Mojito *Fruits rouges / Exotique / Menthe*
Sex on the beach
Piña colada
Exotique

Apéritifs

Ricard 3 cl — **3,50 €**
Martini rouge / **Martini blanc** / **Campari** 6 cl — **4,50 €**

Bières (Bouteille 33 cl)

1664 *(Blonde 5,5 % alcool)* — **4,00 €**
Peroni *(Blonde 5 % alcool – Italie)* — **4,00 €**
Moretti 0° *(Blonde sans alcool - Italie)* — **5,00 €**

Bières Artisanales «La Brouche de Saint-Girons»

Bières 100 % pur malt bio, non filtrées, non pasteurisées et sans refermentation en bouteille.

La Brouche *(Blonde 5 % alcool)* — **5,50 €**
La Plume *(Blanche 4 % alcool)* — **5,50 €**
La Carabell *(Ambrée 6 % alcool)* — **5,50 €**

EAU PURIFIÉE, servie en carafe d'1 litre

Eau plate — **Offerte**
Eau pétillante — **2,50 €**

Ici, l'eau est purifiée sur place pour vous offrir une qualité optimale et éliminer le transport et l'emballage.

Monsieur FAUR

PIZZAS & GLACES DE MAINS DE MAÎTRES

Boissons sans alcool

Jus de fruits frais pressés ..... **4,50 €**
Orange / Citron

Jus Bio « L'Atelier du Jus » 25 cl ..... **4,90 €**
Abricot / Tomate / Pomme Gingembre

Jus au verre 25 cl ..... **3,90 €**
Orange / Ananas / Cranberry

Sirops à l'eau ..... **2,50 €**
Cassis / Citron / Grenadine / Menthe / Orgeat / Pêche / Violette

Limonades italiennes (Bouteille 27,5 cl) ..... **4,50 €**
Limonata / Mandarino Verde / Aranciata rossa / Aranciata

Softs ..... **3,90 €**
Coca-Cola 33 cl / Coca-Cola zéro 33 cl / Lipton Ice Tea 33 cl / Schweppes Tonic 33 cl

Les Planches

	2 pers.	4 pers.
Charcuteries	**14,00 €**	**28,00 €**
Charcuteries & Fromages	**16,00 €**	**32,00 €**

Les Ravioles

Truffe blanche ..... **15,00 €**
Légumes grillés ..... **13,50 €**
Basilic & Parmesan ..... **13,50 €**
Speck ..... **13,50 €**

Les Salades

Légumes grillés *(courgettes, poivrons et aubergines), Jambon du pays et copeaux de Parmesan* ..... **15,00 €**

Fromage de Chèvre *(Ferme de Chanteloup), Miel, Raisins secs, Cranberries et Noix* ..... **15,00 €**

Tomates, *Burrata des Pouilles et Basilic frais* ..... **15,00 €**

Thon, *Courgettes grillées, Poivrons et Olives* ..... **15,00 €**

Monsieur FAUR

PIZZAS & GLACES DE MAINS DE MAÎTRES

Les Pizzas

Igor ..... **18,50 €**
Crème fraîche.
Après cuisson : Saumon fumé, Stracciatella Ignalat, Roquette et Citron.

Régine ..... **16,00 €**
Coulis de tomates fraîches italiennes, Champignons de Paris frais et Mozzarella Fior di Latte.
Après cuisson : jambon cuit aux herbes, Olives, Pesto de basilic et Huile d'olive.

Pierre ..... **16,00 €**
Coulis de tomates fraîches italiennes et Mozzarella.
Après cuisson : Salami Napoli, Poivrons grillés et Amandes effilées torréfiées.

Virginie (Végétarienne) ..... **16,00 €**
Coulis de tomates fraîches italiennes.
Après cuisson : Tomates fraîches, Artichauts, Roquette et Huile d'olive.

Benjamin ..... **16,00 €**
Crème fraîche et Mozzarella Fior di Latte.
Après cuisson : Fromage de chèvre (Ferme de Chanteloup), Miel, Roquette et Pignons de pin.

Marie ..... **16,00 €**
Coulis de tomates fraîches italiennes.
Après cuisson : Tomates fraîches, Burrata des Pouilles, Basilic frais et Huile au basilic.

Raymond ..... **16,00 €**
Coulis de tomates fraîches italiennes et Mozzarella Fior di Latte.
Après cuisson : Coppa, Copeaux de Parmesan, Roquette et Huile d'olive.

Lucie ..... **16,00 €**
Coulis de tomates fraîches italiennes, Champignons de Paris frais et Mozzarella Fior di Latte.
Après cuisson : Jambon cuit aux herbes, Artichauts et Huile au basilic.

Paul (3 fromages) ..... **16,00 €**
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola IGP Castellanza et Provola fumée.
Après cuisson : Roquette et Noix.

Jeanne ..... **16,00 €**
Coulis de tomates fraîches italiennes, Courgettes grillées et Poivrons grillés.
Après cuisson : Thon, Olives et Huile d'olive.

François ..... **16,00 €**
Crème fraîche.
Après cuisson : Mortadelle IGP Negrini, Stracciatella Ignalat, Pesto de pistache et Pistaches.

Marguerite ..... **11,00 €**
Coulis de tomates fraîches italiennes et Mozzarella Fior di Latte.
Après cuisson : Basilic frais et Huile d'olive.

Menu Enfant
9,50 €

1/2 pizza + 1 boule de glace + Sirop
(le tout à choisir dans notre carte)

Monsieur FAUR
PIZZAS & GLACES DE MAINS DE MAÎTRES

Vins

	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
Rouges		
Qué (Pays d'Oc - Aude)	**19,00 €**	/
Côtes du Rhône - Delas - Saint-Esprit 2022	**24,00 €**	/
Castella Bio - Bertrand Henry	**26,00 €**	**5,50 €**
Pic Saint Loup - Mas de Farjou	**29,00 €**	**6,00 €**
Chianti (Toscane - Italie) - Torre delle Grazie	**18,00 €**	**4,50 €**
Bardolino (Vénétie - Italie) - Fabiano	**22,00 €**	/
Les Petits Clément (Côtes du Tarn)	**15,00 €**	**4,00 €**
Rosés		
Côteaux d'Aix-en-Provence - Cascades	**20,00 €**	**4,50 €**
Côtes de Provence - Grain de Glace 2023	**26,00 €**	/
Trevenezia (Italie) - Colline dei Filari	**15,00 €**	**4,00 €**
Les Petits Clément (Côtes du Tarn)	**15,00 €**	**4,00 €**
Blancs		
Gascogne (Sec) - Château Monluc	**18,50 €**	**4,50 €**
Gascogne (Moelleux) - Château Monluc	**22,00 €**	**5,00 €**
Vénétie (Italie) - Pinot Grigio (Sec)	**14,00 €**	/
Les Petits Clément (Côtes du Tarn)	**15,00 €**	**4,00 €**

Les bulles italiennes

Prosecco (IGP) - Alberto Torresi	**24,00 €**	**5,00 €**
Lambrusco (Modène IGP) - Laura Romagnelli		
Rosso	**17,00 €**	/
Rosato	**17,00 €**	/

Les digestifs & alcools (4 cl)

Amaretto / Armagnac / Cognac / Rhum brun / Limoncello / Grappa / Eau de vie de prune / Eau de vie de poire / Get 27 / Bailey ..... **4,50 €**

Gin Bear Brothers - Microcitrus Bio ..... **6,00 €**
Gin Bear Brothers - BB9 Bio ..... **5,00 €**
Vodka Bear Brothers - Clementina Bio ..... **5,00 €**

Whisky
Jameson / Johnny Walker ..... **5,00 €**
Glenfiddich 15 ans d'âge ..... **7,00 €**