

Nouvelle carte !

Carte estivale

La Papille

07.57.07.77.99

kroleveyrat@hotmail.fr

Pizzas de Saisons Ø 30 cm

Toutes les pizzas sont préparées avec amour, à partir de produits frais, de saison, locaux et/ou bio (en majorité).
La pâte est faite à la main avec du levain naturel et de la farine de blé bio.

Les « simples »

La basique 10€
sauce tomate, mozza/comté, basilic frais

La apéritive 10€
sauce tomate, mozza/comté, pesto de basilic

La classique 11€
sauce tomate, mozza/comté, jambon blanc

La napolitaine 11€
sauce tomate, mozza/comté(ou pas !), anchois, basilic frais

La royale 12€
sauce tomate, mozza/comté, jambon blanc, champignons

La fromagère 13€
sauce tomate ou crème, mozza/comté, reblochon, chèvre, roquefort

Les « bases crème »

La savoyarde 14€
crème, mozza/comté, oignons, reblochons, lardons

La courchèvre 13€
crème, mozza/comté, courgettes rôties à l'ail, chèvre, noisettes, basilic frais

La bleu 12€
crème, mozza/comté, roquefort, noix de Grenoble, poires ou pommes

La pescador 17€
crème, mozza/comté, oignons, truite fumée, courgettes rôties à l'ail, citrons confits, câpres

La pizza du moment
selon trouvailles de saison

Les « spéciales »

La végétarienne 12€
sauce tomate, tomates fraîches, poivrons aubergines rôties à l'ail

La biquette 14€
sauce tomate, mozza/comté, chèvre, miel, amandes, jambon cru, roquette/mesclun

La canardine 16€
sauce tomate, mozza/comté, magret de canard, oignons rouges et pommes caramélisées parmesan, crème balsamique, roquette/mesclun

La chorizo 14€
sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, tomates fraîches

La auberginette 15€
sauce tomate, mozza/comté, aubergines rôties à l'ail, jambon cru, roquette, parmesan, crème balsamique

La poulette 15€
sauce tomate, mozza/comté, poulet fermier mariné aux piments (doux ou fort sur demande) oignons, poivrons, tomates cerise



+ Viande, charcuterie, fromage, œuf en supplément 1,5€
+ Autres ingrédients 1€



Possibilité de préparer une pâte sans gluten.
1 euro en supplément de la pizza choisie

Possibilité de prestation traiteur ou privatisation de la remorque à pizzas

Les softs BioAB de la « Brasserie Veyrat » (Marcellaz Albanais 74)

Limonade (zeste de citron de Sicile infusé dans l'eau sucrée, puis gazéifiée)	3€
Thé glacé (peu sucré, légèrement amer, et surtout très désaltérant)	3€
Jus de pommes (100 % jus de pomme pressé)	3€
Ginger beer (Gingembre, citron, sucre, eau gazéifiée)	3,5€

Les bières BioAB de la « Brasserie Veyrat » (Marcellaz Albanais 74)

Bière blonde (légère et rafraîchissante)	4,5€
Bière blanche (légère, désaltérante avec des arômes d'agrumes)	4,5€
Bière ambrée (légère en corps mais puissante en goût)	4,5€
Bière IPA (couleur blond doré, légèrement caramélisée)	4,5€

Les vins Le vin bio AB du domaine des Caminottes (La Roche St Secret-26)

Grignan-les-Adhémar – Blanc (Un blanc aromatique et frais, tout en rondeur)	12€
Grignan-les-Adhémar – Rosé (Un rosé fruité et frais)	12€
Grignan-les-Adhémar – Rouge (Un vin rouge simple et fruité)	12€
Grignan-les-Adhémar – Selection « Les Coteaux » (Un vin rouge de caractère, tannique et fruité)	15€

D'où viennent les produits :

Farine bio AB de la ferme de Bill (Saint-Julien-en-Genevois)
Légumes bio AB du « jardin des solstices » (St Vital 73) ou de notre jardin (Thônes)
Champignons, petite épicerie...magasin Biomonde (Thônes 74)
Citrons bio AB de Sicile et confits maison, pommes et poires Bio de Savoie
Olives bio AB « la ferme du Père Noël » (Buis les Baronnies 26)
Charcuterie et viande de la boucherie « La côte à l'os » (Thônes 74)
Truite fumée de la pisciculture « La source bleue » (Thorens-Gifères 74)
Fromages de Jourdan Fromages (Bonneville 74)
Les produits du Buëch ou de la Drôme sont l'héritage de belles découvertes...

<i>lundi</i> (18H) Devant l'Eglise Alex	<i>mardi</i> (18H) Place de la mairie Bluffy	<i>mercredi</i> (18H) Camping du Fernuy La Clusaz	<i>jeudi</i> (18H) Parking Salle des fêtes Villards-sur-Thônes	<i>vendredi</i> (18H) Camping de l'horizon Talloires
--	---	--	--	--

Contactez-nous pour vos événements privés (vins d'honneur, anniversaires, repas d'entreprise...) En plus de la remorque à pizza, La Papille vous propose ses prestations de traiteur (propositions variées, cuisine multicolore à partir de produits frais, de saison, locaux et bio en majorité)

Faites nous part de vos envies, La Papille s'occupe de vos papilles !