

ON VOUS PARLE DE NOUS

Chez TARTINE&PIZZA, nous pétrissons avec amour notre pâte, tranchons notre charcuterie, éminçons nos légumes et élaborons nos desserts, chaque jour.

Portée par la passion du commerce et de la restauration, notre équipe s'engage chaque jour à offrir le meilleur.
Bon appétit !

Pizzas

BASE TOMATE

La Margarita Fondue**13 €**

Tomate, Fior Di latte, Basilic, Huile d'Olive au Basilic, Poivre du Moulin

La Jambon**14 €**

Tomate, Fior Di Latte, Jambon Supérieur

La Reine**15 €**

Tomate, Fior Di Latte, Jambon Supérieur, Champignons Frais

La Royale**16 €**

Tomate, Fior Di Latte, Jambon Supérieur, Champignons Frais, Œuf

La Quatre Saisons**17 €**

Tomate, Fior Di Latte, Jambon Supérieur, Champignons Frais, Artichauts

La Trois Fromages**15 €**

Tomate, Fior Di Latte, Roquefort AOP, Chèvre

La Quatre Fromages**17 €**

Tomate, Fior Di Latte, Roquefort AOP, Chèvre, après cuisson : Parmesan IGP

La Napolitaine**15 €**

Tomate, Fior Di Latte, Oignons, Anchois, Câpres

La Bœuf**16 €**

Tomate, Fior Di Latte, Haché de Bœuf VBF, Poivrons, Oignons, Basilic, Huile d'Olive au Basilic

La Sicilienne**18 €**

Tomate, après cuisson : Jambon Speck, Roquette, Parmesan IGP, Burrata, Tomates Cerises, Huile d'Olive au Basilic

La Spianata**16 €**

Tomate, Fior Di Latte, Oignons, Spianata Piccante, Poivrons, Basilic

La Calabrese**18 €**

Tomate, Oignons, Poivrons, après cuisson : Spianata Piccante, Roquette, Burrata, Huile d'Olive au Basilic

La Végétarienne**17 €**

Tomate, Fior Di Latte, Courgette, Poivron, Champignon, Oignon Rouge, Artichauts, Herbes Aromatiques, Huile d'Olive au Basilic

La Bergère**18 €**

Tomate, Fior Di Latte, Roquefort AOP, Spianata Piccante, après cuisson : Tomme de Brebis

La Margarita au Foie Gras**18 €**

Tomate, après cuisson : Mozzarella Bufala Di Campana DOP, Foie Gras Mi-Cuit IGP, Basilic, Huile d'Olive au Basilic, Fleur de Sel, Poivre du Moulin

L'Italienne**19 €**

Tomate, après cuisson : Roquette, Tomates Cerises, Bresaola, Burrata, Parmesan IGP, Huile d'Olive au Basilic, Crème Balsamique

La Gasconne**20 €**

Tomate, Fior Di Latte, après cuisson : Mâche, Tomates Cerises, Magret Séché Maison, Foie Gras Mi-Cuit IGP, Huile de Noix, Balsamique à la Framboise, Poivre du Moulin

La Margarita**15 €**

L'INDÉMODABLE

Tomate, après cuisson : Mozzarella Bufala Di Campana DOP, Basilic, Huile d'Olive au Basilic, Fleur de Sel, Poivre du Moulin

La Calzone**18 €**

Tomate, Fior Di Latte, Jambon Supérieur, Champignons Frais, Œufs

Supplément Burrata ou Assiette de Salade

+5 €

Pizzas

BASE CRÈME

La Chèvre Miel

Crème, Fior Di Latte, Chèvre, Miel

15 €

La Saumon Fumé

Crème, Fior Di Latte, après cuisson : Saumon Fumé, Citron Vert, Huile d'Olive au Basilic, Roquette

18 €

La Sapiacaine

18 €

LE CHOIX DU CHEF

Crème, Fior Di Latte, Lardons Fumés, Poulet, Oignons, après cuisson : Roquette, Parmesan IGP, Huile d'Olive au Basilic, Crème Balsamique

La Mortazza

18 €

Crème, Fior Di Latte, après cuisson : Mortadelle Pistachée, Burrata, Roquette, Tomates Cerises, Pesto de Pistache Maison, Pistaches Concassées

La Raclette

18 €

Crème, Fior Di Latte, Lardons fumés, Oignons, Raclette, Reblochon AOP, Jambon Speck

La Settima

18 €

PRIMÉE AU CHAMPIONNAT DE FRANCE 2026

Crème, Roquefort AOP, après cuisson : Magret de Canard Séché Maison, Mâche, Poire Vanillée, Noisettes Torréfiées et Pesto Maison

La Flammenkuche

14 €

Crème, Lardons Fumés, Oignons, Poivre du Moulin

Tartines

SERVIES AVEC UNE SALADE COMPOSÉE

Leon

17 €

Bresaola, Burrata, Tomates Cerises, Huile d'Olive au Basilic, Parmesan IGP, Crème Balsamique

Marinella

18 €

Saumon Fumé, Mozzarella Burrata, Huile d'Olive au Basilic, Citron Vert, Tomates Cerises, Poivre du Moulin

Luigi

16 €

Chèvre, Miel, Aubergine, Courgette, Champignon, Oignon Rouge, Sauce Tomate, Herbes de Provence

Salades

SERVIES AVEC DU PAIN MAISON

Italienne

18 €

Bresaola, Burrata, Tomates Cerises, Huile d'Olive au Basilic, Parmesan IGP, Crème Balsamique

Gasconne

19 €

Magret Séché Maison, Foie Gras Mi-cuit IGP, Tomates Cerises, Huile de Noix, Balsamique Framboise

Saumon

18 €

Saumon Fumé, Burrata, Croûtons, Huile d'Olive au Basilic, Tomates Cerises, Citron vert

Caesar

18 €

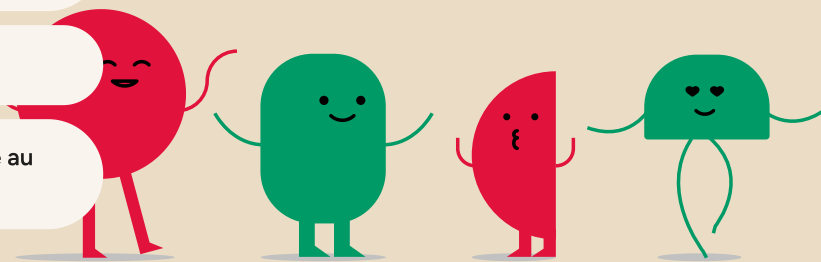
Poulet, Tomates Cerises, Œuf Dur, Parmesan IGP, Oignon Confit, Croûtons, Pesto Maison

Menu enfants 11 €

Une Petite Pizza Jambon ou Une Petite Pizza Fromage

Un Sirop ou Diabolo

Une Boule de Glace ou Une Mini Mousse au Chocolat



Desserts

Notre Tiramisu

Votre dessert favori

7,50 €

Le Café Liégeois

Glace vanille et café, chantilly mascarpone à la vanille et un café

8 €

Notre Banoffee

Chantilly mascarpone à la vanille et sauce caramel à la fleur de sel maison

7 €

La Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly mascarpone à la vanille

8 €

Notre Crème Brûlée

Aux œufs frais avec de belles gousses de vanille

6,50 €

La Boule de Glace

Vanille · chocolat · café · caramel · rhum raisin · framboise · menthe chocolat · pistache · cassis · citron vert · fraise

2,50 €

Notre Mousse au Chocolat

Sans œuf et sans sucre ajouté

6,50 €

Le Dessert Mauranes

6,50 €

Le Café / Thé / Digestif Gourmand 8,50 / 9,50 / 10,50 €

Nos classiques, plus besoin de choisir.

Boissons chaudes

Café 2,10 €

Café Noisette 2,60 €

Cappuccino 3,50 €

Thé 3,20 €