

| VIN AU VERRE & PICHET                                                             |                                                   | 12cl | 50 cl |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------|-------|
|   | Vin Blanc du moment                               | 5    | 15    |
|                                                                                   | Vin Rouge du Moment                               | 5    | 15    |
|                                                                                   | Vin Rosé du Moment                                | 5    | 15    |
|                                                                                   | Vin Orange - Valentina Passalacqua - Puglia IGP   | 6    | 18    |
|                                                                                   | Vin Pétillant - Proseco «Phoja» - Massimo Coletti | 7    |       |
|  |                                                   |      |       |

ANTIPASTI

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Burrata 125g Veggie                                                       | 9  |
| Roquette, Pesto D'herbes Aromatiques                                      |    |
| Stracciatella Veggie                                                      | 10 |
| Crème De Pistache, Eclats Pistache                                        |    |
| Arancini                                                                  | 12 |
| Tomate San Marzano, Fior Di Latte, Ketchup Basque                         |    |
| Un Produit Au Choix                                                       | 8  |
| Mortadelle IGP Bologne Ou Jambon De Parme 24 Mois Ou Bresaola             |    |
| Assiette De Charcuterie                                                   | 15 |
| Mortadelle IGP Bologne, Jambon De Parme 24 Mois, Bresaola                 |    |
| Assiette Charcuterie & Burrata 125g                                       | 23 |
| Mortadelle IGP Bologne Jambon De Parme 24 Mois , Bresaola et Burrata 125g |    |



SALADE & LASAGNE

|                                                                                             |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Salade César                                                                                | 14 |
| Salade, Filet De Volaille, Oeuf Dur, Croûtons, Parmigiano Reggiano Aoc                      |    |
| Salade Veggie                                                                               | 14 |
| Salade, Burrata, Olive kalamata, Artichauts Grillés Et Tomates Confites, Mélange De Graines |    |
| Lasagne Bolognaise                                                                          | 16 |
| Lasagne Bolognaise-Tomate San Marzano, Salade Verte                                         |    |
| Bol de Salade verte                                                                         | 3  |

**PIZZA**  
Notre pâte a base de farine semi-complète est réalisée chaque jour selon les principes de préparation de la pâte à pizza «Classique» de type Napolitaine

|                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Base Tomate                                                                                                    |    |
| Marinara Veggie                                                                                                | 10 |
| Tomate San Marzano, Ail, Origan Des Montagnes, Basilic Frais                                                   |    |
| Napoli                                                                                                         | 14 |
| Tomates San Marzano, Ail, Olive Taggiasche, Câpres, Filets D'anchois, Origan Des Montagnes, Basilic Frais      |    |
| Margherita Veggie                                                                                              | 12 |
| Tomate San Marzano, Fior Di Latte, Basilic Frais                                                               |    |
| Margherita Con Parma                                                                                           | 15 |
| Tomate San Marzano,Fior Di Latte, Stracciatella, Jambon De Parme 24 Mois, Olive Taggiasche, Basilic Frais      |    |
| Diavola                                                                                                        | 15 |
| Tomate San Marzano, Fior Di Latte, Spinata Picante, Ricotta, Basilic Frais                                     |    |
| Regina Rosso                                                                                                   | 14 |
| Tomate San Marzano, Fior Di Latte, Champignons, Jambon Blanc, Origan Des Montagnes                             |    |
| Bresaola E Rucola                                                                                              | 17 |
| Tomate San Marzano, Bresaola Punta D'anca, Tomates Cerises, Roquette, Pesto Basilic, Parmigiano Reggiano       |    |
| Pramzàm                                                                                                        | 17 |
| Tomate San Marzano, Jambon De Parme 24 Mois, Burrata 100g, Roquette, Parmigiano Reggiano                       |    |
| Alla N'duja E Cipolle                                                                                          | 16 |
| Tomate San Marzano, Fior Di Latte, Oignons Rouges, N'duja, Origan Des Montagnes, Basilic Frais                 |    |
| Base Crème                                                                                                     |    |
| Regina Bianca                                                                                                  | 14 |
| Crème Fraîche, Fior Di Latte, Jambon Blanc, Champignons, Origan Des Montagnes                                  |    |
| Quattro Formaggi Veggie                                                                                        | 16 |
| Crème Fraiche, Fior Di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano Reggiano, Cerneaux De Noix, Miel, Poivre-Moulin |    |
| Numero Dieci                                                                                                   | 17 |
| Crème Fraîche, Fior Di Latte, Crème De Pistache, Mortadelle, Ricotta, Parmigiano Reggiano, Roquette            |    |
| Tartuffo                                                                                                       | 18 |
| Crème Fraîche, Fior Di Latte, Jambon Blanc A La Truffe, Champignons, Origan Des Montagnes                      |    |

Suppléments 1€: champignons, Tomates Cerise, Cerneaux De Noix, Basilic, Noisettes  
Suppléments 2€: Parmesan, Anchois, Gorgonzola, Ricotta, Roquette, Crème De Pistache  
Suppléments 3€: Spinata Picante, Bresaola, Jambon, Mortadelle, N'duja, Stracciatella, Burrata

|                                                    |   |
|----------------------------------------------------|---|
| DESSERT                                            |   |
| Tous nos desserts sont fait maison                 |   |
| Tiramisu                                           | 7 |
| Au Café Piha Bio                                   |   |
| Panna Cotta                                        | 7 |
| Coulis De Fruits Rouge                             |   |
| Torta Caprese                                      | 7 |
| Gateau Au Chocolat Et Aux Amandes, Crème Anglaise  |   |
| Glaces Et Sorbets Artisanaux                       |   |
| Fraise - Vanille - Citron - Pistache               |   |
| 1 Boule - 3.00 • 2 Boules - 6.00 • 3 Boules - 8.00 |   |
| Affogato                                           | 6 |
| Glace Vanille «Pédone» Noyée Dans Un Café «Piha»   |   |
| Limoncello Glacé                                   | 6 |
| Glace Citron «Pédone» Arrosée De Limoncello        |   |



ALCOOL & DIGESTIF 4cl

|                                              |   |
|----------------------------------------------|---|
| Whisky Bio - Sapio                           | 8 |
| Rhum Blanc Bio - Sapio                       | 8 |
| Rhum Vieux Bio - Sapio                       | 8 |
| Vodka Bio - Sapio                            | 8 |
| Gin Bio - Sapio                              | 8 |
| Limoncello - Mamma Mia                       | 7 |
| Grappa - Nardini Bianca                      | 9 |
| Grappa - Nardini Alla Mandorla               | 9 |
| Bas Armagnac Reserve 4 ans - Chateau Laballe | 7 |
| Cognac 4 ans BIO - Pasquet                   | 8 |
| Calvados Selection AOC - Drouin              | 8 |
| Amaro Maraschino- Stambeco                   | 6 |
| Patxaran - Egiazki                           | 6 |
| Menta - Egiazki                              | 6 |
| Manzana - Egiazki                            | 6 |
| Accompagnement Soda Ou Tonic                 | 3 |



CAFÉTERIE

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Expresso - Café Piha Bio          | 2.5 |
| Cafe Allongé - Café Piha Bio      | 2.7 |
| Cafe Crème - Café Piha Bio        | 4.5 |
| Thé Parfumé, Infusion             | 4.5 |
| Pot De Lait Ou Rondelle De Citron | 0.5 |



VIN PÉTILLANT 75CL

|                                                                  |  |
|------------------------------------------------------------------|--|
| <b>France</b>                                                    |  |
| <b>Métisse NM</b> - Olivier Horiot - Champagne                   |  |
| Pinot Noir, Pinot Blanc                                          |  |
| <b>Ça Gazouille Rosé</b> - La Piffaudière - VDF (Tourraine)      |  |
| Côt, Gamay, Menu Pineau                                          |  |
| <b>Bulles Bizarres</b> - Brice Gericot - VDF (Gironde)           |  |
| Colombard                                                        |  |
| <b>Vertigo</b> - Domaine De Brousse - Gaillac                    |  |
| Mauzac                                                           |  |
| <b>Italie</b>                                                    |  |
| <b>Alpino Bianco</b> - Furlani - Vino Da Tavola Frizzante Trente |  |
| Verderbara, Lagarino Bianco, Vernaccia Et Nosiola                |  |
| <b>Macerato</b> - Furlani - Vino Frizzante (Pétillant)           |  |
| Pinot Gris                                                       |  |
| <b>Phoja</b> - Massimo Coletti - Proseco Doc Treviso             |  |
| Glera                                                            |  |
| <b>Viv</b> - Renato Buganza - Langhe DOC                         |  |
| Arneis, Nebiolo                                                  |  |
| <b>Lambrusco Rosso Viola</b> - Luciano Saetti - Emilia IGP       |  |
| Lambrusco Salamino Di Santa Croce                                |  |



VIN BLANC 75CL

|                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|
| <b>France</b>                                                      |  |
| <b>Bordeaux Blanc 2023</b> - Chateau Coulonge - Bordeaux           |  |
| Sauvignon                                                          |  |
| <b>Grain Blanc 2024</b> - Quatres Vents - Puisseguin-Saint-Emilion |  |
| Sauvignon, Colombard                                               |  |
| <b>Colline Blanche 2023</b> - Domaine De Brousse - Gaillac         |  |
| Sauvignon Blanc - Mausac - Muscadelle                              |  |
| <b>Matin Fou 2023</b> - Lindenlaub - Alsace                        |  |
| Sylvaner                                                           |  |
| <b>Cyprès De Toi 2023</b> - Fond Cyprès - Corbières                |  |
| Chardonnay                                                         |  |
| <b>Lou Piaf 2023</b> - Cap Martin - Côte De Gascogne               |  |
| Sauvignon Blanc, Gros Manseng, Colombard                           |  |
| <b>Italie</b>                                                      |  |
| <b>Gaga 2023</b> - Santa Colomba - Veneto                          |  |
| Garganega                                                          |  |
| <b>Cataratto 2022</b> - Due Terre - Terre Siciliane                |  |
| Catarratto                                                         |  |
| <b>Litro Bianco</b> - Conestabile - Umbria IGP                     |  |
| Grechetto, Trebbiano                                               |  |
| <b>Trubiano</b> - Conestabile - Umbria IGP                         |  |
| Grechetto, Trebbiano Giallo                                        |  |



VIN ROSÉ 75CL

|                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>France</b>                                                           |  |
| <b>Bordeaux Rosé 2023</b> - Chateau Coulonge - Bordeaux Aoc             |  |
| Merlot, Cabrenet Sauvignon                                              |  |
| <b>Pomponette 2024</b> - Domaine De Sulauze - Coteaux D'Aix En provence |  |
| Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Vermen                            |  |
| <b>Pech De Roziès 2023</b> - Balansa - VDF (Fitou)                      |  |
| Grenache, Syrah                                                         |  |
| <b>Italie</b>                                                           |  |
| <b>Pinot Griso 2021</b> - Sassara - Garda DOC                           |  |
| Pinot Gris                                                              |  |

VIN ROUGE 75CL

|                                                                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>France</b>                                                            |  |
| <b>Bordeaux Rouge 2022</b> - Chateau Coulonge - Bordeaux                 |  |
| Merlot, Cabernet Sauvignon                                               |  |
| <b>Fleur Garderose 2021</b> - Vignoble Pueyo - Bordeaux                  |  |
| Merlot, Cabernet Franc                                                   |  |
| <b>Sirocco 2020</b> - Quatres Vents - Puisseguin-Saint-Emilion           |  |
| Merlot, Cabernet Franc                                                   |  |
| <b>Le Petit Rouqin 2023</b> - Domaine De Fréa - Côte De Bourg            |  |
| Merlot                                                                   |  |
| <b>Banzaï 2022</b> - Chateau Brandeau - AOC Castillon Côtes de Bordeaux  |  |
| Merlot                                                                   |  |
| <b>L'Affirmé 2023</b> - Domaine De Brousse - Gaillac                     |  |
| Duras                                                                    |  |
| <b>L'Envol 2023</b> - Benoit Perissé - VDF (Perigord)                    |  |
| Merlot                                                                   |  |
| <b>Tradition 2023</b> - Domaine Du Seminaire - Côte Du Rhône             |  |
| Syrah, Carignan                                                          |  |
| <b>Mon Tout Rouge 2022</b> - La Piffaudière - VDF (Tourraine)            |  |
| Pineau D'aunis                                                           |  |
| <b>P'tit Grobis</b> - Nicolas Chemarin - Beaujolais Village              |  |
| Gamay                                                                    |  |
| <b>Italie</b>                                                            |  |
| <b>Giusto1 Litro 100cl</b> - Aia Delle Monache - Vino Da Tavola Campanie |  |
| Pallagrello Nero, Casavecchia                                            |  |
| <b>Saseti 2021</b> - Monte Dall'ora - Valpolicella Classico DOC          |  |
| Corvina, Rondinella, Molinara                                            |  |
| <b>El Prior 2022</b> - Santa Colomba - Veneto IGP                        |  |
| Prior                                                                    |  |
| <b>Barbera</b> - Morando Silvio - Barbera Del Monferrato DOC             |  |
| Barbera                                                                  |  |
| <b>Grignolino</b> - Morando Silvio - Piemonte DOC                        |  |
| Bonarda                                                                  |  |
| <b>Nerello Mascalese 2019</b> - Due Terre - Terre Siciliane              |  |
| Nerello Mascalese                                                        |  |
| <b>La Matota 2022</b> -Renato Buganza - Barbera D'Asti DOC               |  |
| Barbera                                                                  |  |
| <b>Sansussi 2022</b> - Renato Buganza - Vino Da Tavola (Piemont)         |  |
| Barbera                                                                  |  |
| <b>Sangiovese 2021</b> - Silvio Masena - Rosso Tosacano                  |  |
| Sangiovese                                                               |  |
| <b>Chianti Classico 2021</b> - Silvio Masena - Chianti Classico          |  |
| Sangiovese                                                               |  |



MACÉRATION 75CL

|                                                                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------|--|
| <b>France</b>                                                         |  |
| <b>L'Allum Orange</b> - Maison Advinam - VDF (Gironde)                |  |
| Sauvignon                                                             |  |
| <b>Blanc De Macération 2022</b> - Nicolas Chemarin - VDF (Beaujolais) |  |
| Chardonnay                                                            |  |
| <b>Heure Dorée</b> - Domaine De Brousse - VDF (Gaillac)               |  |
| Loin De L'oeil                                                        |  |
| <b>Italie</b>                                                         |  |
| <b>Misia Custoza</b> - Sassara -Veneto Bianco                         |  |
| Trebbiano Garganega, Tocai                                            |  |
| <b>Sivi 2022</b> - Radikon - IGT Venezia Giulia                       |  |
| Pinot Grigio                                                          |  |
| <b>Ribolla 2019</b> - Radikon - IGT Venezia Giulia                    |  |
| Ribolla                                                               |  |
| <b>Meraviglia 2022</b> -Valentina Passalacqua - Puglia IGP            |  |
| Falaghina                                                             |  |



TOUS LES JOURS  
LE MIDI DE 12H À 14H  
LE SOIR DE 19H À 22H  
05.56.30.49.73

BOISSON FRAÎCHE

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Coca-Cola 33cl, Coca-Zéro 33cl                        | 5   |
| Tonic 25cl - <b>Mira</b>                              | 5.2 |
| Ginger Beer 20cl <b>Bio</b> - <b>Maison Meneau</b>    | 5.5 |
| Limonade 25cl - <b>Mira</b>                           | 5   |
| Diabolo, Limonade 25cl, Sirop Aux Choix - <b>Mira</b> | 5.5 |
| Vittel 25cl                                           | 4   |
| Vittel 25cl, Sirop Aux Choix                          | 4.5 |
| Thé Glacé 25cl <b>Bio</b> - <b>Maison Meneau</b>      | 5.5 |
| Jus De Pomme 25cl <b>Bio</b> - <b>Maison Meneau</b>   | 5.5 |
| Abatille 50cl <b>Plate Ou Pétillante</b>              | 4.5 |
| Abatille 75cl <b>Plate Ou Pétillante</b>              | 6   |



MOCKTAIL

|                                         |   |
|-----------------------------------------|---|
| <b>Spritz</b> - <b>Sober Spirits</b>    | 8 |
| Sober Spritz, eau Pétillante, Orange    |   |
| <b>Highball</b> - <b>Sober Spirits</b>  | 8 |
| Sober Rum, Eau Pétillante               |   |
| <b>Rum Twist</b> - <b>Sober Spirits</b> | 9 |
| Sober Rum, Ginger Ale Fever Tree        |   |
| <b>Gin Tonic</b> - <b>Sober Spirits</b> | 8 |
| Sober Gin, Tonic                        |   |

CAVE À BIÈRE & CIDRE

|                                                          |   |
|----------------------------------------------------------|---|
| Wheat 5.1° 33cl - <b>Effet Papillon Bio</b>              | 6 |
| Pale Ale Française 5.5° 33cl - <b>Effet Papillon Bio</b> | 6 |
| Indian Pale Ale 6° 33cl - <b>Effet Papillon Bio</b>      | 6 |
| Double Belge 7.5° 33cl - <b>Effet Papillon Bio</b>       | 6 |
| Chouffe Sans Alcool 33cl - <b>B. D'Achouffe</b>          | 6 |
| Kriek Lindemans 3.5° 25cl - <b>Lindemans</b>             | 6 |
| Cidre 6.5° 33cl - <b>Appie</b>                           | 6 |
| Poiré 5.5° 33cl - <b>Appie</b>                           | 6 |



APÉRITIF & COCKTAIL

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Martini Rosso 6cl, Martini Bianco 6cl, Campari 6cl | 5  |
| Anis 2cl                                           | 4  |
| Amaretto 6cl - Adriatico                           | 9  |
| <b>Bellini 14cl</b>                                | 8  |
| Liqueur De Pêche, Prosecco                         |    |
| <b>Americano 8cl</b>                               | 10 |
| Vermouth Rouge 3cl, Campari 3cl & Eau Gazeuse 2cl  |    |
| <b>Spritz</b>                                      | 10 |
| Cynar 4cl, Prosecco 12cl, Eau De Seltz             |    |
| <b>Gin Tonic 16cl</b>                              | 11 |
| Gin Sapio 4cl, Tonic 12cl                          |    |
| <b>Negroni 9cl</b>                                 | 12 |
| Vermouth Rouge 3cl, Campari 3cl & Gin 3cl          |    |
| <b>Folle Envie Tonic 16cl Bio</b>                  | 10 |
| Liqueur Folle Envie 4cl, Tonic Archibald 12cl      |    |