MENU

RESTAURANT - PIZZERIA

le Bruit des Miettes

SUGGESTIONS DU MOMENT

SERVICE DU MIDI UNIQUEMENT

PLAT SEUL	16€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	19€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	22€

FORMULE MOITIÉ/MOITIÉ : UN COMPROMIS ENTRE LA SALADE REPAS ET LA PIZZA : UNE PLUS PETITE PIZZA AVEC UNE BELLE SALADE COMPOSÉE ET DE SAISON POUR LE PRIX DE LA PIZZA.

Prix nets, service compris

Notre pâte à pizza au levain est faite à partir d'une farine produite en Lozère par le Moulin de Colagne. La maturation lente de 24 à 48h minimum ainsi que l'adjonction de farines complètes bio moulues sur meules de pierre permettent d'obtenir ce goût unique.

PIZZAS ROUGES

MARGHERITA **12€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILIC. APRÈS CUISSON : MOZARELLA DI BUFALA

REINE **13€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES

3 FROMAGES **13,50€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FROMAGE DE CHÈVRE, BLEU D'AUVERGNE, OLIVES NOIRES

SPIANATA **14€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OIGNONS CONFITS, SPIANATA PICCANTE, POIVRONS MARINÉS

VÉGÉTARIENNE **14€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, LÉGUMES DU MARCHÉ ET DE SAISON

MA NÎMOISE **15€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORUE JUSTE NACRÉE, *APRÈS CUISSON :* PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET CRÈME D'OLIVES NOIRES COMME UN PESTO

CALZONE **15€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, OLIVES, ŒUF

PARME **17€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE. *APRÈS CUISSON :* ROQUETTE, JAMBON DE PARME 24 MOIS, PESTO VERT ET COPEAUX DE PARMESAN

SUD **17€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, *APRÈS CUISSON :* BŒUF TATAKI EN FINES LAMELLES, PETITS POIVRONS A LA PLANCHA, CÉBETTE ET PERSILLADE

BURRATINA **18€**
TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES NOIRES. *APRÈS CUISSON :* ROQUETTE, BURRATA, COPEAUX DE PARMESAN, PESTO VERT ET TOMATES CONFITES

Prix nets, service compris

PIZZAS BLANCHES

CHÈVRE MIEL **13€**
BASE CRÈME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL

VOSGIENNE **15€**
BASE CRÈME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OIGNONS CONFITS, PANCETTA, CHAMPIGNONS, MUNSTER FERMIER

CÉSAR **16€**
BASE CRÈME, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POULET, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES CONFITES, ŒUF PARFAIT ET SAUCE CÉSAR MAISON

TRUFFE **21€**
BASE CRÈME DE TRUFFES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, *APRÈS CUISSON :* ROQUETTE, JAMBON BLANC, CARPACCIO DE TRUFFES, PECORINO FRAIS A LA TRUFFE ET AMANDES EFFILÉES

OPTION SANS GLUTEN : +2,50€ **OPTION FROMAGE VÉGÉTAL : +1€**

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS 12€

PIZZA FORMAT ENFANT + SIROP + GLACE AU CHOIX
MARGHERITA, REINE OU 3 FROMAGES

OU

FILET DE VOLAILLE PANÉ MAISON, FRITES MAISON + SIROP + GLACE AU CHOIX

Prix nets, service compris

SALADES

SALADE CÉSAR **17€**

SALADE VERTE, POULET BASSE TEMPÉRATURE, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS, SAUCE CÉSAR MAISON, ŒUF PARFAIT

SALADE VÉGÉTARIENNE **16€**

SALADE VERTE, CHAMPIGNONS BRUNS, CRUDITÉS DE SAISON, TARTINE DE CHÈVRE CHAUD,, VINAIGRETTE MAISON, ŒUF PARFAIT

Le Bruit des Miettes, produits locaux, cuisine réalisée avec passion.

LEBRUITDESMIETTES.COM

@LEBRUITDESMIETTES

Prix nets, service compris

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT **6€**

FONDANT AU CHOCOLAT **7€**
AVEC DE LA CHANTILLY MAISON ET DES AMANDES EFFILÉES

TIRAMISU **7€**
INCONTOURNABLE…

PANNA COTTA **6€**
COULIS DE FRUITS ROUGES OU CARAMEL BEURRE SALÉ

GLACES
PARFUMS : FRAISE ; CITRON ; VANILLE ; CHOCOLAT ; NOCCIOLATA

COUPE UNE BOULE **2,50€**
COUPE DEUX BOULES **4€**
COUPE TROIS BOULES **5€**

Prix nets, service compris

BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	**1,80€**
CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ NOISETTE	**1,90€**
DOUBLE EXPRESSO	**3,40€**
THÉ	**3,20€**
INFUSION	**3,20€**

EAUX MINÉRALES

EVIAN, VITTEL	**50cL**	**3,5€**	**1L**	**5€**
SAN PELLEGRINO	**50cL**	**3,5€**	**1L**	**5€**

BOISSONS FRAÎCHES

COLA BIO DE LA BRASSERIE DES GARRIGUES **4,20€**

LIMONADE BIO DE LA BRASSERIE DES GARRIGUES **4,20€**

CITRONNADE BIO **4€**

GINGER BEER BIO BB KOMBUCHA, VAILHAUQUÈS **4,60€**

KOMBUCHA BIO BB KOMBUCHA, VAILHAUQUÈS **4,60€**

(MENTHE CITRON VERT POIVRE VERT ; HIBISCUS POMELO LITCHI ; GINGEMBRE CITRON BERGAMOTE)

JUS DE FRUITS BIO LA BONNE ÉNERGIE, SAINT-AMANS-SOULT **4€**

(JUS DE POMME ; ORANGE ; POIRE ; TOMATE ; NECTAR DE PÊCHE ; ABRICOT)

Prix nets, service compris

BIÈRES BOUTEILLE ET CIDRE

LA GALÉJADE BIO BIÈRE BLONDE DE LA BRASSERIE LA BARBAUDE, BOUILLARGUES **5,50€**
LA REINE DES MOUSSES BIO BIÈRE BLANCHE DE LA BRASSERIE LA BARBAUDE, BOUILLARGUES **5,50€**
LA CÈZE BIO BIÈRE BLONDE IPA DE LA BRASSERIE LA BARBAUDE, BOUILLARGUES **5,50€**
NEIPA BIO BIÈRE BLONDE NEIPA DE LA BRASSERIE LA BARBAUDE, BOUILLARGUES **5,50€**
LA MALTADOR BIO BIÈRE BRUNE STOUT DE LA BARBAUDE, BOUILLARGUES **5,50€**
BIÈRE BIO SANS GLUTEN BRASSERIE DES GARRIGUES (BLONDE AMBRÉE BLANCHE) **5,50€**
BIÈRE BIO SANS ALCOOL (0,4%) LA BRASSERIE DES GARRIGUES, SOMMIÈRES **5,50€**
CIDRE DOUX ARTISANAL **5,50€**

APÉRITIFS

PASTIS, RICARD 2cL **3,5€**
PORTO **5€**
WHISKY **9€**

Prix nets, service compris