

Après votre repas, sur présentation de l'addition votre accès sur les pistes est prioritaire.

## SOFTS

<b>COCA, COCA ZERO (33cl)</b>	4,40
<b>ORANGINA (25cl), OASIS (25cl), FUZE TEA (25cl)</b>	4,30
<b>SCHWEPPES TONIC ou AGRUM' (20cl)</b>	4,30
<b>PAGO (20cl)</b>	4,40

Orange, Ananas, Pomme, Fraise, ACE, Tomate, Abricot

## Cocktails

### - AVEC ALCOOL -

<b>MOJITO</b>	10,00
Au choix : Original, Fraise, Coco, Mangue	
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier	
<b>CAÏPIRINHA</b>	10,00
Cachaça, citron vert, sucre roux	
<b>DAÏQUIRI</b>	10,00
Au choix : Original, Fraise, Mangue	
Rhum blanc, citron vert, sirop de canne	
<b>GIN TONIC</b>	10,00
<b>SPRITZ APEROL</b>	10,00
<b>SEX ON THE BEACH</b>	10,00
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry	
<b>PINA COLADA</b>	10,00
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème fouettée	

### - SANS ALCOOL -

<b>VIRGIN MOJITO</b>	8,50
Au choix : Jus de Pomme, Fraise, Coco, Mangue	
citron vert, menthe fraîche et Perrier	
<b>VIRGIN COLADA</b>	8,50
Jus d'ananas, crème de noix de coco, crème fouettée	
<b>BORA BORA</b>	8,50
Jus d'ananas, mangue, jus de citron, sirop fruit de la passion	

# les Vins

## VINS ROUGES

<b>CÔTES DU RHÔNE AOP Les 3 Garçons BIO</b>	23,90
La bouche est ronde et pleine, sur des fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées bien enrobée sur des tanins soyeux.	

### ITALIE - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

<i>Di Berardino - Fontevecchia BIO</i>	24,90
<i>Sa robe est rubis, aux reflets violets. Son nez dévoile des notes de baies sauvages et de cerise noire. En bouche, ce vin est légèrement épicé, bien équilibré et long en finale.</i>	

### ITALIE - CHIANTI CLASSICO DOCG - Terre Del Palio

29,90
<i>Ce vin intense et persistant dévoile des notes de violette et des arômes de fruits rouges. Il est vibrant, bien structuré, avec une longueur et une agréable note fruitée en finale.</i>

### PIC SAINT-LOUUP AOP Altitude 192

33,90
<i>Ce vin est riche, complexe et subtilement boisé. La bouche dévoile des notes de fruits noirs et de réglisse. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, avec des tanins soyeux.</i>

## VINS BLANCS

<b>IGP PAYS D'OCC - Ecoterra - Chardonnay BIO</b>	23,90
<i>Ce vin est plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleurs de tilleul. Plein en bouche, suave et onctueux, avec une finale bien fraîche.</i>	

### IGP CÔTES DE GASCOGNE (Moelleux)

<i>Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng &amp; Sauvignon - L.Osmin</i>	23,90
<i>Nez d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche rafraîchissante sans excès de sucre. Finale sapide et apéritive.</i>	

## VINS ROSÉS

<b>LUBÉRON AOP La Terrasse des Oliviers</b>	19,90
<i>Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.</i>	

### CORSE AOP Domaine Vetriccie

26,90
<i>Un rosé pâle aux délicats arômes de pêche, de cerise et de groseille, offrant en finale une belle fraîcheur.</i>

(AOP/AOC) Appellation d'origine protégée/contrôlée / (D.O.C) Dénomination d'Origine Contrôlée ou (D.O.C.G) Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie

## DIGESTIFS

• 8,90 •

### EAU DE VIE POIRE

### EAU DE VIE MIRABELLE

GET 27,

### GET 31, CALVADOS,

BAILEYS

### IRISH COFFEE • 9,50

### DIPLOMATICO • 9,90

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ EXPRESSO

2,50

### NOISETTE

2,50

### DÉCAFÉINÉ

2,50

### DOUBLE EXPRESSO

4,20

### CAFÉ CRÈME

3,50

### THÉ

3,80

Maison Richard

## LES EAUX

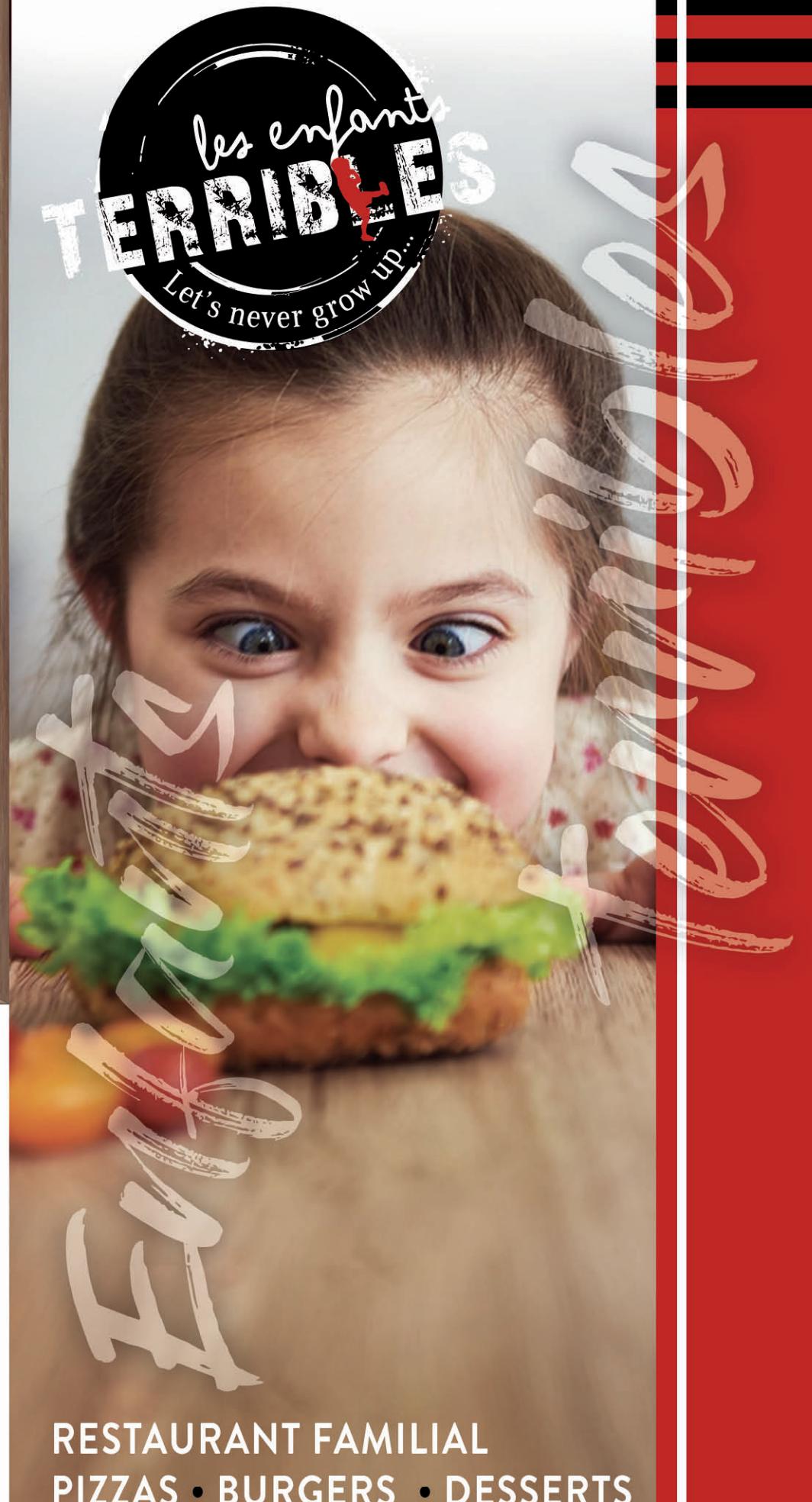
50cl 100cl

### VITTEL

4,60 ... 6,00

### EAU DE PERRIER

4,60 ... 6,00



prix nets en euros · service compris

AAFP // 02 99 85 10 49 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. Photos non contractuelles. Photos non contractuelles. Photos non contractuelles.

## LES APÉRITIFS

KIR (1cl).....	4,20
cassis, mûre, framboise, cerise	
MARTINI Bianco ou Rosso (5cl).....	4,30
RICARD (2cl).....	4,10
JACK DANIEL'S (4cl).....	7,90
JAMESON (4cl).....	7,90

## BIÈRES

BIÈRE GALLIA	
25cl • 4,50	50cl • 8,70
DESPERADOS	
Bouteille 33cl • .....7,20	

## VINS AU VERRE

Notre sélection

### VINS ROUGES

PIC SAINT-LOUUP AOP Altitude 192.....	6,90
Ce vin est riche, complexe et subtilement boisé. La bouche dévoile des notes de fruits noirs et de réglisse. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, avec des tanins soyeux.	

CÔTES DU RHÔNE AOP Les 3 Garçons BIO.....	4,90
La bouche est ronde et pleine, sur des fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées, bien enrobée sur des tanins soyeux.	

ITALIE - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Di Berardino - Fontevecchia BIO.....	6,90
Sa robe est rubis, aux reflets violets. Son nez dévoile des notes de baies sauvages et de cerise noire. En bouche, ce vin est légèrement épice, bien équilibré et long en finale.	

VINS BLANCS	15cl
IGP PAYS D'OC - Ecoterra - Chardonnay BIO.....	5,90

IGP PAYS D'OC - Ecoterra - Chardonnay BIO.....	5,90
Ce vin est plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleur de tilleul. Plein en bouche, suave et onctueux, avec une finale bien fraîche.	

IGP CÔTES DE GASCOGNE (Moelleux)	
Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng & Sauvignon - L.Osmin.....	5,90

Nez d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche rafraîchissante sans excès de sucre.	
Finale sapide et apéritive.	

VINS ROSÉS	15cl
LUBÉRON AOP La Terrasse des Oliviers.....	4,90

LUBÉRON AOP La Terrasse des Oliviers.....	4,90
Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.	

CORSE AOP Domaine Vetriccie.....	6,90
Un rosé pâle aux délicats arômes de pêche, de cerise et de groseille, offrant en finale une belle fraîcheur.	

(AOP/AOC) Appellation d'origine protégée/contrôlée  
(D.O.C.) Dénomination d'Origine Contrôlée  
ou (D.O.C.G.) Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie

## PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA

### NOS GARNITURES :

Oeuf, Champignons, Légumes 1,50

Mozzarella, Chèvre, Thon, Jambon cuit aux herbes, Merguez, Viande hachée, Poulet, Spianata (chorizo italien), Lardons, Mortadelle 3,00

Saumon fumé, Burrata, Jambon de Parme, Bresaola (charcuterie italienne), Stracciatella 4,00

prix nets en euros · service compris



## BIÈRES

BIÈRE GALLIA	
25cl • 4,50	50cl • 8,70
DESPERADOS	
Bouteille 33cl • .....7,20	

# Nos Pizzas

FAIT MAISON

### BASE TOMATE

MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive extra vierge ..13,90

REINE Sauce tomate, jambon cuit aux herbes, mozzarella, champignons de Paris . 14,90

CINQ FROMAGES Sauce tomate, mozzarella, Taleggio, chèvre, Gorgonzola, Grana Padano .....15,90

CALZONE Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes, œuf..... 16,90

PARMA Sauce tomate, jambon de Parme, mozzarella, burrata, roquette, tomates cerises, pesto basilic, Grana Padano, huile d'olive extra vierge..... 18,90

PICCANTE Sauce tomate, spianata (chorizo italien), burrata, poivrons marinés, champignons de Paris .....15,90

PARMIGIANA Sauce tomate, mozzarella, aubergine, tomates cerises, parmesan râpé, ail et huile d'olive extra vierge Nouveau .....15,90

PISTACCHIO Sauce tomate, mozzarella, mortadelle, pesto de pistache, stracciatella, pistaches concassées Nouveau .....19,90

VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, mozzarella, artichaut, courgette, poivrons marinés, olives, roquette, tomates cerises .....15,90

CAMPIONE Sauce barbecue, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, œuf, poivron, pesto..... 16,90

FERMIÈRE Sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, oignons rouges, œuf..... 16,90

NAPOLITAINE Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives Nouveau ... 15,90

TONNO Sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons, oignons rouges, olives Nouveau 16,90

CLASSICO CHÈVRE-JAMBON Sauce tomate, mozzarella, jambon, chèvre Nouveau .....16,90

VATELLINA Sauce tomate, mozzarella, bresaola (charcuterie italienne), tomates confites et cerises, copeaux de Grana Padano, olives noires, huile d'olive extra vierge, origan Nouveau .....17,90

ORIENTALE Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons rouges, œuf, huile d'olive extra vierge .....18,90

### BASE CRÈME

CHÈVRE-MIEL Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, roquette, origan Nouveau .....15,90

PAYSANNE Crème fraîche, mozzarella, lardons de volaille, oignons rouges, œuf Nouveau .....15,90

SAUMON Crème, mozzarella, saumon fumé, aneth, ciboulette.....17,90

BOURSINA Crème fraîche, mozzarella, Boursin (ail et fines herbes), blanc de poulet, champignons, oignons Nouveau .....17,90

CREVETTINA Crème fraîche, mozzarella, crevettes, Grana Padano, oignons rouges, pesto basilic, huile d'olive extra vierge Nouveau .....18,90

GUSTO CURRY Crème fraîche, mozzarella, poulet mariné, poivrons rouges et jaunes, sauce curry Nouveau .....16,90

TARTUFO Crème de truffe, mozzarella, jambon aux herbes, champignons de Paris, huile de truffe, Grana Padano..... 19,90

SAVOYARDE Crème fraîche, mozzarella, lardons, Reblochon, oignons rouges, pommes de terre..... 16,90

## MENU P'TIT TERRIBLE

• 15,00 •

(boisson comprise)  
jusqu'à 12 ans

PETIT SPARE / 1 PARTIE • 21,00 (jusqu'à 12 ans - boisson comprise)  
*Uniquement les soirs du lundi au vendredi (location chaussures offerte). Boisson non comprise.*

### MENU SPARE

#### 1 PARTIE DE BOWLING

• 33,00 •

#### PLAT + DESSERT

*Uniquement les soirs du lundi au vendredi (location chaussures offerte).  
Boisson non comprise.*

### MENU STRIKE

#### 2 PARTIES DE BOWLING

• 40,00 •

#### PLAT + DESSERT

*Uniquement les soirs du lundi au vendredi (location chaussures offerte).  
Boisson non comprise.*

## SALADE CÉSAR

### ou PIZZA au choix

Margherita, Reine, 5 fromages, Végétarienne, Fermière, Tonno, Paysanne, Chèvre-Miel

### ou BURGER au choix

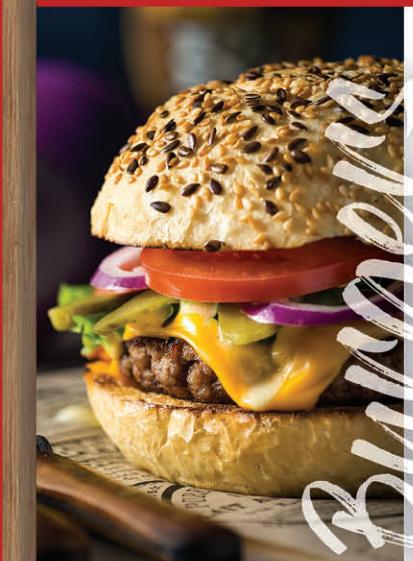
Le Strike, le Terrible, Le Bacon

### TIRAMISU

ou TARTELETTE CITRON MERINGUÉE ou CRÈME BRÛLÉE

Salade, poulet croustillant, œuf dur, sauce César, croûtons, anchois, Grana Padano et tomates cerises

• 16,90 •



## LES DESSERTS

### MOUSSE AU CHOCOLAT

7,90

### TIRAMISU AU CAFÉ

7,90

### CRÈME BRÛLÉE vanille

6,90

### TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

7,90

### MOKA CAFÉ

8,90

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

8,90

4 mignardises sucrées au choix du chef