

DESSERTS



PANNA COTTA <i>Coulis fruits rouges</i>	3,50€
TIRAMISU <i>Traditionnel ou spéculoos</i>	4,50€
PIZZA NUTELLA	6,50€

VINS

CHARDONNAY IGT BIO <i>Vin de Sicile, arômes de fruits exotiques, pêche, melon et des notes florales</i>	18,00€
CHIANTI SAN LORENZO DOCG <i>Vin rouge toscan, arômes de fruits rouges, d'épices et de vanille</i>	19,00€
TERRAZZA <i>Vin rosé de Sicile, fruité et léger</i>	15,00€

BIÈRES

MORETTI 33cl	3,00€
IPA 33cl	4,50€
BLANCHE DE CHAMBORD 33cl	4,50€

SOFTS

EAU MINÉRALE 50cl	1,50€
COCA / COCA ZÉRO 33cl	2,00€
PERRIER 33cl	2,00€
THÉ GLACÉ SICILIEN 25cl <i>Pêche ou Citron</i>	3,00€
LIMONADE BLANCHE SICILIENNE GASSOSA 27,5cl	3,00€
LIMONATA CITRON BIO 27,5cl	3,50€
ARANCIATA ORANGE BIO 27,5cl	3,50€

VOTRE FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE

C'EST VOTRE 11^{ÈME} PIZZA ?

LA FABRIQUE

vous invite !

Présentez votre carte avec 10 tampons et choisissez votre cadeau :

*Une Pizza (26cm) au choix parmi toute la carte

ou

*10% de remise sur l'addition dans l'un de nos restaurants

***CONDITIONS DE L'OFFRE :**

Un tampon par pizza achetée

La gratuité s'applique sur la pizza la moins chère

Offre valable en accompagnement d'un achat simultané (boisson ou dessert)



MONTRICHARD
NAZELLES-NÉGRON



Ne pas jeter sur la voie publique



La Fabrique

ART OF PIZZA

PIZZERIA ARTISANALE

SUR PLACE ET À EMPORTER



MONTRICHARD

3 rue du pont



02 54 93 07 95

www.lafabrique-restauration.com

L'Italie

DANS L'ASSIETTE



La Formule

BOISSON + DESSERT

hors pizza Nutella

+5€

Bière Moretti ou Limonata BIO

+1€

Tous nos plats sont éligibles

Pizzas

De bons produits, du temps, et beaucoup de passion.

Bienvenue chez nous !

SUPPLÉMENTS PIZZAS

BASE CRÈME.....0,50€ BURRATA 50G.....3,50€ LÉGUMES, ŒUF.....1,50€
CHARCUTERIES, VIANDES, FROMAGES.....2,00€

LES TRADITIONNELLES

26CM 33CM

SANTA MARGHERITA <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, parmesan, basilic frais, filet d'huile d'olive</i>	8€	12€
RÉGINA <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, jambon italien, champignons, olives Taggiasca, aromates</i>	10€	14€
NAPOLI <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, anchois marinés, oignons rouges, câpres, olives Taggiasca, aromates</i>	10€	14€
PRIMAVERA <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, poivrons et aubergines rôtis, champignons, oignons rouges, olives Taggiasca, huile d'olive basilic</i>	10€	14€
SICILIENNE <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, thon Albacore, oignons rouges, olives Taggiasca, filet d'huile d'olive, aromates</i>	11€	15€
DIAVOLA <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, spianata calabraise, poivrons rôtis, olives Taggiasca, aromates</i>	11€	15€
CALZONE <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, jambon italien, champignons, œuf</i>	12€	
CAPRICCIOSA <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, jambon italien, artichauts contadina, champignons, olives Taggiasca, aromates, huile basilic</i>	11€	15€
QUATTRO STAGIONI <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, poivrons rôtis, champignons, spianata calabraise, chèvre, olives Taggiasca</i>	12€	16€
CAMPIONE <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, bœuf haché charolais, œuf, champignons, cheddar mûré</i>	13€	17€

LES FROMAGES

26CM 33CM

QUATRE FROMAGES <i>Tomate Italienne, mozza fior di latte, gorgonzola, chèvre, Taleggio, olives Taggiasca, aromates</i>	11€	15€
CHÈVRE-MIEL <i>Crème, mozza fior di latte, chèvre, amandes torréfiées, miel, aromates</i>	11€	15€
MONTE BIANCO <i>Crème, mozza fior di latte, lardons, Taleggio, pommes de terre rissolées</i>	12€	16€

LES SPÉCIALES

26CM 33CM

FORESTIÈRE <i>Crème, mozza fior di latte, lardons, champignons, olives Taggiasca, aromates</i>	11€	15€
POULET CURRY <i>Crème, mozza fior di latte, curry, poulet mariné, pommes de terre rissolées, oignons rouges</i>	11€	15€
TOURANGELLE <i>Crème, mozza fior di latte, rillons cocktail maison, pommes de terre rissolées, chèvre</i>	13€	17€
TEXAS BBQ <i>Mozza fior di latte, poulet mariné, bœuf haché charolais, spianata calabraise, cheddar mûré, oignons rouges, sauce barbecue</i>	14€	18€

LES GOURMETS

26CM 33CM

PARMA E BURRATA <i>Tomate Italienne. Après cuisson: roquette, tomates cerises, jambon de Parme 24 mois, burrata (50g en 26cm, 100g en 33cm), copeaux de parmesan, huile basilic, crème balsamique</i>	14€	18€
AL TARTUFFO <i>Crème à la truffe, champignons. Après cuisson: jambon italien, copeaux de parmesan, filet d'huile d'olive truffée</i>	14€	18€

INFORMATIONS LÉGALES :
ALLERGÈNES : La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.
ALCOOL : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est strictement interdite aux mineurs de moins de 18 ans. Une pièce d'identité peut être exigée.