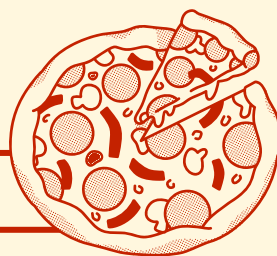


CARTE

TRATTORIA DEL PONTE



PIZZE

LA VAISA

Crème, mozzarella, champignons, chèvre, lardons

TARTUFO

Crème à la truffe, stracciatella, pecorino, jambon cuit truffé, roquette

BUFALINA

Crème, stracciatella, artichauts, pesto, jambon cru

PONTOISE

Crème, mozzarella, ravioles, œuf, magret de canard, oignons

POLLINO

Crème, mozzarella, pancetta, oignons, champignons

COTTOLINA

Crème, stracciatella, tomate fraîche, jambon cuit, pesto

GORGONZOLA E MIELE

Crème, mozzarella, gorgonzola, miel

LOMBARDIA

Crème, mozzarella, taleggio, speck, champignons, roquette

RAVIO SALMO

Crème, mozzarella, saumon, ravioles

SPECK E SPINACI

Crème, mozzarella, speck, piment, épinards, grana

NAPOLETANA

Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives

LA SELVAGGIA

Tomate, mozzarella, nudja, spianata

13 € COCHARDO

Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, jambon cru, aubergines

17 € PANCETTA E MIELE

Tomate, mozzarella, pancetta, chèvre, miel

15 € CONTADINO

Tomate, mozzarella, spianata, bresaola, pancetta, speck

14 €

COTTO CARCIOFINI E FUNGHI

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons

14 €

PREFERITA

Tomate, stracciatella, roquette, pesto

15 €

PROSCUITTO CRUDO E GORGONZOLA

Tomate, mozzarella, jambon cru, gorgonzola

13,50 €

PROVOLA

Tomate, mozzarella, champignons, boeuf haché, poivrons, provola

14 €

MARGHERITA

Tomate, stracciatella, basilic

13,50 €

ORIENTALE PEPPERONI

Tomate, mozzarella, spianata, poivrons

14 €

QUATRO FORMAGGI

Tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, pecorino

13 €

NORMA

Tomate, mozzarella, aubergines, pecorino, ricotta, basilic, tomates confites

14 €

14 €

14 €

15 €

13,50 €

14 €

15 €

15 €

10 €

13 €

15 €

14 €

CARTE

TRATTORIA DEL PONTE

PASTA

ALLA PUTTANESCA

Tagliatelles fraîches - Sauce tomate, anchois, câpres, olives, ail

14 €

ALLA CARBONARA

Tagliatelles fraîches - Guanciale, jaune d'oeuf, pecorino

14 €

AL NEGRO DI SEPPIA

Orecchiette - A l'encre de seiche, pesto, stracciatella, tomates cerises

15 €



INSALATE



DOLCE BURRATA

Tomates de saison, burrata di bufala, basilic frais, huile d'olive

10 €

CAESAR

Cœur de laitue, blanc de poulet en chapelure Panko, croûtons de pain, copeaux de parmesan, tomates cerises et sauce Caesar d'o Papà

14 €

DOLCI

TIRAMISU

Recette de la maison

6 €

GÂTEAU DU CHEF

En fonction de l'humeur en cuisine :)

6 €

SALADE FRAÎCHEUR

Fruits de Marsanne et autres contrées Drômoises

5 €

SORBET COCO

Le chef Suga Kan'n du village

1 boule

2 €

GLACES ET SORBETS MONTS D'ARDÈCHE

Citron jaune, cookies, framboise, vanille, mangue, chocolat

1 boule

2 €

BAMBINI

10 €

PIZZETA AU CHOIX:

LA VAISA OU MARGHERITA

OU

PASTA

Sauce tomate, jambon cuit, pecorino

+

DOLCI

Glaces ou sorbets en pot

+

SIROP

Pour la liste des allergènes, veuillez vous rapprocher d'un membre de l'équipe.
Prix net en euros, toutes taxes et services compris.

BOISSONS

TRATTORIA DEL PONTE

VIN ROUGE

Château Mourgues du grès
IGP Pont du Gard

12,5 cl 50 cl

5 € 14 €

VIN BLANC

Château Mourgues du grès
IGP Pont du Gard

12,5 cl 50 cl

5 € 14 €

VIN ROSÉ

Château Mourgues du grès
AOP Costières de Nîmes

12,5 cl 50 cl

5 € 14 €

COCKTAILS DELLA CASA

Spritz Liceria
(Aperol, Crémant de Die, zeste d'orange) 25cl 8 €

Negroni Classico
(Gin, Vermouth rouge, Campari) 25cl 9 €

Limoncello Tonic
(Limoncello artisanal, tonic, menthe) 15cl 8 €

Ti' Punch
(Rhum, sucre de canne, citron vert) 7cl 7 €

CAFFÈ & CO

Expresso - de Tribute, par Paul le MOF ! 2 €

Expresso double 3,5 €

Cappuccino 4 €

Thé 3 €



APERITIFS

Martini Bianco ou Rosso (10cl) 7 €

Kir (12cl) 6 €

Crémant de Die (12cl) 4 €

Pastis Le Jaune (3cl) 3 €

BIÈRES

Blonde - pression 25cl 50cl 33cl 3 € 5 €

IPA - bouteille 4 €

Ambrée au miel - bouteille 4 €

Bière du moment - bouteille 4 €

SANS ALCOOL

Citronnade maison (33cl) 3 €

Gingerbeer - Hysope (33cl) 4 €

Cola artisanal - Markus (33cl) 4 €

Kombucha du village (33cl) 3 €

Jus de pomme Bio - (33cl) 3 €

Ferme Margerie

Bière sans alcool - (33cl) 4 €

Bertinchamps

Sirop (33cl) 2 €

Vals (33cl) 3 €

Vals 75cl 7 €

DIGESTIFS

Limoncello artisanal 6 €

Mentheuse 6 €

Poire 6 €

Prix net en euros, toutes taxes et services compris.

VINS ROUGES

12,5 cl

75 cl

LE FORNAS

19 €

Château Bizard - AOP Grignan les Adhémar
Grenache, Syrah

VINSOBRES

8 €

28 €

Domaine Chaume Arnaud - AOP Vinsobres
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

INSPIRATION

32 €

Domaine de la Ville Rouge - AOP Crozes-Hermitage
Syrah

CERASUOLO CLASSICO DI VITTORIA

7 €

28 €

Feudo di Santa Tresa - Vittoria
Nero d'Avola, Frappato

CHIANTI CLASSICO

32 €

Tenuta Cappellina - DOCG Chianti
Sangiovese, Canaiolo Nero

VINS BLANCS

LOULYS

23 €

Domaine Du Serre Des Vignes - AOP Grignan les Adhémar
Viognier

LIBRE

7 €

27 €

Rémi Pouizin - IGP Méditerranée
Chardonnay

ROMAGNA ALBANA

27 €

Tenuta Santa Lucia - DOCG Secco 
Albana

TRIPEDI FIANO BARRICATO

26 €

Cantina Fiorentino - Les Pouilles
Fiano

MOSCATO D'ASTI

6 €

26 €

Dacapo - DOCG Moscato d'Asti
Moscato

VINS ROSÉS

AMOUR DE FRUIT

18 €

Rémi Pouizin - IGP Méditerranée
Cinsault, Grenache blanc

A FLOT

6 €

23 €

Domaine la Navicelle - AOC Côtes de Provence
Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Prix net en euros, toutes taxes et services compris.