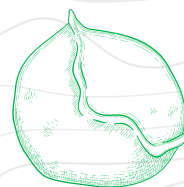


Bienvenue !




PIZZERIA & LOUNGE
L'HERMITAGE



ANTIPASTIS

Planche de charcuterie des plateaux du Haut-Doubs 9,50€
(Tuyé P. Gaby-Gilley)

Planche de fromages régionaux 8,50€
(Badoz-Les Fourgs)

Planche mixte charcuterie/fromage 9,00€

Petite salade verte 2,50€

	Entrée	Plat
Burrata	6,20€	10,40€

Burrata

Roquette, tomates cerises, burrata, filet de crème de vinaigre balsamique

Burrata à la truffe	8,20€	13,40€
----------------------------	--------------	---------------

Burrata à la truffe

Roquette, tomates cerises, burrata à la truffe, copeaux de truffe, filet d'huile d'olive, extra vierge

Salade repas à composer soi-même 5,00€
parmi les suppléments ci-dessous (non compris)

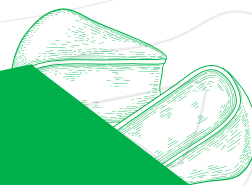
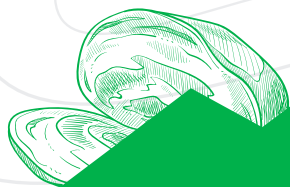
0,50€ : Olives, champignons, câpres à tige

1,00€ : Ricotta, éclats de pistaches, pignons de pin, éclats de noisette, pesto Genovese, tomates cerises, tomates cerises semi-confites, copeaux de parmesan, chèvre, Comté, Gruyère, tomme, Taleggio

2,00€ : Jambon blanc, jambon cru fumé, saucisse de Morteau, Spianata piquante, Mortadelle de Bologne pistachée, Coppa Capocollo, Coppa di Parma, Salami

3,00€ : Anchois, copeaux de truffe

PIZZAS 



PIZZAS

Marinara (Végan)

Sauce de tomates, ail frais, origan, olives Riviera, filet d'huile d'olive extra vierge

8,20€

Margherita

Sauce de tomates, Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, filet d'huile d'olive extra vierge

10,50€

Emilie

Ricotta, Mozzarella Fior di Latte, mortadelle Bologne pistachée, éclats de pistache, tour de poivre

12,50€

Veggie

Sauce de tomates, Mozzarella Fior di Latte, poivrons, tomates cerises, champignons frais, olives Riviera, origan

12,50€

Reine

Sauce de tomates, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc du Haut-Doubs (Tuyé P. Gaby-Gilley), champignons frais, Comté 18 mois (Badoz-Les Fourgs), olives Riviera

13,50€

Burger

Sauce de tomates, Mozzarella Fior di Latte, viande hachée cuisinée*, oignons rouges, Cheddar, sauce burger

14,80€

Raclette

Crème, ricotta, pomme de terre, saucisse de Morteau (Tuyé P Gaby-Gilley), Raclette (Badoz-Les Fourgs), cornichons, tour de poivre

14,80€

Genovese

Sauce de tomates, Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises semi-confites, Pesto Genovese, pignons de pin, roquette

15,00€

Trois fromages

Ricotta, Mozzarella Fior di Latte, Morbier (Badoz-Les Fourgs), Parmesan, olives Riviera, roquette

15,40€

L'Abeille

Sauce de tomates, Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises semi-confites, chèvre, miel (Oh l'Abeille Bourri-Les Fourgs), origan

15,40€

Campanie

Crème d'artichauts, Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises semi-confites, Coppa Capocollo, copeaux de Parmesan, roquette

16,80€



* Viande Bovine Française

PIZZAS SUITE 

Truite fumée

Crème, Mozzarella Fior di Latte, truite fumée, échalotes, aneth

17,30€

Parma

Sauce de tomates, Mozzarella fior di latte, Champignons de Paris, Taleggio DOP, Coppa di Parma DOP, roquette, éclats de noisettes

17,70€

Spianata

Sauce de tomates, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piquante, tomates cerises semi-confites, burrata

18,00€

Bourrie

Crème, Mozzarella Fior di Latte, pommes de terre, jambon fumé cru du Haut-Doubs (Tuyé P. Gaby-Gilley), Comté 18 mois (Badoz-Les Fourgs), roquette

18,30€

L'Hermitage

Sauce de tomates, Mozzarella Fior di Latte, tomates cerises, tomates cerises semi-confites, copeaux de Parmesan, burrata, basilic frais, filet d'huile d'olive extra vierge, tour de poivre

19,40€

L'Auberson

Crème, Salami (Martin-L'Auberson CH), Tomme (Tyrode-L'Auberson CH), Gruyère (Tyrode-L'Auberson CH), roquette

20,20€

Napolitaine

Sauce de tomates, ail frais, tomates cerises semi-confites, anchois de Cetara, burrata, olives Riviera

21,20€

Truffe

Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, champignons de Paris, burrata à la truffe, copeaux de truffe, roquette

22,50€

Menu enfant

1/2 pizza Reine + 1 boule de glace + 1 diablo ou sirop à l'eau



12,30€

SUPLÉMENTS

0,50€

Ail frais, origan, miel, olives, oignons, échalote, champignons, roquette, câpres à tige



1,00€

Ricotta, éclats de pistaches, pignons de pin, éclats de noisette, pesto Genovese, tomates cerises, tomates cerises semi-confites, copeaux de parmesan, mozzarella fior di latte, chèvre, Comté, Gruyère, tomme, Taleggio, pommes de terre, œuf

2,00€

Jambon blanc, jambon cru fumé, saucisse de Morteau, Spianata piquante, Mortadelle de Bologne pistachée, Coppa Capocollo, Coppa di Parma, Salami

3,00€

Burrata, anchois, copeaux de truffe

4,00€

Burrata truffe



BOISSONS





BOISSONS

Bières pression

	25cl	50cl
1664 Blonde 5,5°	3,40€	6,40€
La Grimbergen du Mois 6°	4,40€	8,60€
Picon Bière 6,6°	3,80€	7,00€
Monaco 2,5°	3,90€	7,30€
Panaché 5,5°	3,80€	7,20€
Supplément sirop	0,40€	

Bières en bouteille

	33cl
Brooklyn Defender IPA 5,5°	6,50€
<i>IPA aux notes de fruits tropicaux, amertume puissante et une finale très sèche</i>	
Pietra Rossa 6,5°	6,50€
<i>Bière aromatisée qui propose un équilibre subtil entre l'amertume et le sucré, rehaussé par une pointe d'acidité cerise</i>	
La bête 8°	6,50€
<i>Bière de caractère ambrée, notes de réglisse et touches caramélisées</i>	
Millefleur de Rouget de l'Isle 6°	6,50€
<i>Bière de garde au miel du Jura</i>	

Vins

Venetie Italie

Blanc / Rouge / Rosé

Verre 12cl	Pichet 50cl
3,00€	12,00€

Vin Blanc

IGP Méditerranée Viognier
 AOP Arbois « Maison Tissot »
 AOP Arbois Réserve « Maison Tissot »
 AOP Chablis Domaine Dauvissat

Verre 12cl	Bouteille 75cl
4,60€	19,50€
5,10€	26,50€
	28,50€
	40,00€

Vin Rosé

IGP Côte de Gascogne « Corolle »
 DOC « Chiaretto di bardolino »
 DOP « Lacrima Christi del Vesuvio »

Verre 12cl	Bouteille 75cl
3,50€	19,50€
	22,00€
	24,00€

Vin Rouge

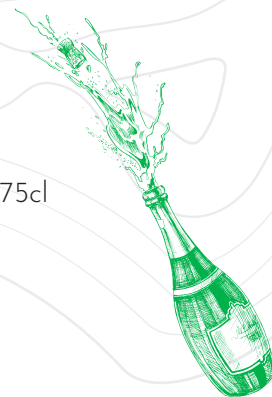
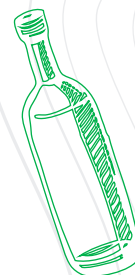
AOP Minervois Villeclary
 DOC « Nero d'Avola »
 DOC Montepulciano d'abruzzo
 AOP Arbois Trousseau « Maison Tissot »
 AOP Morgon « Château de Chenas »
 AOP Haute Côte de Nuits Cave des Hautes Côtes
 AOP Crozes Hermitage Cave de Tain (Tain l'Hermitage)
 AOP Saint Joseph Septentrio

Verre 12cl	Bouteille 75cl
3,30€	19,50€
	22,50€
	25,00€
	33,00€
5,00€	35,00€
	38,00€
	41,00€
	46,00€

Effervescents

IGT Lambrusco Rosso
 DOC Prosecco extra-dry
 Supplément crème de Cassis / Mure
 AOC Crémant du Jura brut « Bertrand Poly »
 AOC Champagne « Cyril David »

Verre 12cl	Bouteille 75cl
	22,00€
4,70€	30,00€
+0,50€	
	35,00€
	64,00€



BOISSONS SUITE

Cocktails

Apérol Spritz 20cl (Prosecco, eau gazeuse, Apérol ou Campari)	8,00€
Rio 20cl (Rhum blanc, jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, citron vert)	8,00€
Mojito 20cl (Rhum blanc, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe) Supplément fraise 1,00€	8,00€
Gin Tonic 20cl (Gin, Schweeps, citron jaune)	7,00€
Rio 20cl - Sans Alcool - (Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine, citron vert)	6,00€

Apéritifs

Pontarlier (Bleu ou Jaune) 2cl	2,90€
Sapont 2cl	2,90€
Kir (Cassis ou Mure) 12cl	3,30€
L'Antidote 2cl - 45° (Apéritif à l'anis - La semilla, Les Fourgs)	4,00€
La Loulette 2cl - 55° (Absinthe Blanche - La semilla, Les Fourgs)	4,00€
L'Absinthèse 2cl - 72° (Absinthe verte - La semilla, Les Fourgs)	4,50€
La Pioche 4cl - 16° (Apéritif à la Gentiane - La semilla, Les Fourgs)	4,00€
Ricard 2cl	3,00€
Suze 4cl	3,00€
Martini Bianco ou Rosso 4cl	3,50€
Porto Rouge 4cl	4,00€
Macvin Blanc 6cl	5,50€

Whiskys

Ballantines Finest 4cl	6,00€
Glend Grant «The Major» 4cl - 40°	7,50€
Four Roses Bourbon 4cl - 40°	8,00€
Knockando Season 12 ans 4cl - 43°	11,00€

Digestifs

Eau de vie Distillerie Lorrancy 4cl - 40° (Poire, Mirabelle, Framboise)	5,00€
La Rebelle déchênée 2cl - 50° (Absinthe supérieure - La semilla, Les Fourgs)	5,00€

Liqueur

Get 27 4cl - 17,9°	4,00€
Limoncello 4cl - 30°	5,00€
Menthologie 4cl - 25°	5,00€
Armagnac Janneau 4cl - 40°	5,00€
Cognac Meukov 4cl - 40°	6,50€



Rhums

Vieux Rhum Planetae Bio 4cl - 40°	6,50€
Diplomatico 4cl - 40°	9,00€
Hechicera 4cl - 40°	11,00€

Gins

Gin Purple 4cl - 40°	5,00€
Contrebandier 4cl - 40° (London Dry Gin Bio - La semilla, Les Fourgs)	8,50€

Boissons non alcoolisées

Sirop à l'eau 25cl (Menthe, Grenadine, Citron, Pêche, Fraise des bois, Framboise, Kiwi, Cerise, Violette, Pamplemousse)	1,90€
Limonade Rième 25cl	2,10€
Diabolo 25cl	2,50€
Coca-Cola 33cl	3,60€
Coca Zéro (canette) 33cl	3,60€
Perrier 33cl	3,50€
Orangina 25cl	3,60€
Schweppes Agrumes 25cl	3,60€
Schweppes Tonic 25cl	3,60€
Fuzetea Pêche 25cl	3,60€
Jus de Fruit 25cl (Orange, Pomme, Tomate, Abricot, Ananas)	3,90€

Eaux

Eau plate Vittel 50cl	3,20€
Eau plate Vittel 100cl	4,60€
Eau gazeuse San Pellegrino 50cl	3,50€
Eau gazeuse Sans Pellegrino 100cl	4,90€

Boissons chaudes

Café Espresso	2,00€
Décaféiné	2,20€
Café Crème	2,70€
Double Espresso	3,80€
Cappuccino	3,20€
Chocolat Chaud	4,00€
Thé et tisane Bio « Pascal Hamour Paris »	3,20€

Boissons à emporter

Bière 1664 33cl - 5,5°	4,10€
Coca-Cola, Coca Zéro, Fuztea, Perrier 33cl	3,10€



PIZZERIA & LOUNGE
L'HERMITAGE

Tous nos prix sont indiqués en euros TTC. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Le registre des allergènes est disponible sur demande.