



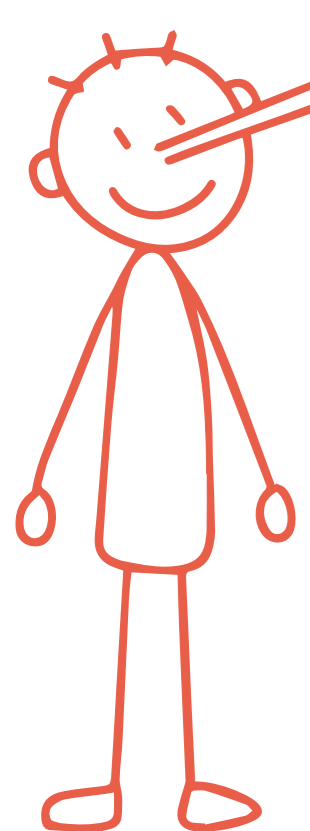
Pizzeria du Port

DÉJEUNER | DINER | PIZZAS À EMPORTER

18 Quai Jules Sandeau • 44510 Le Pouliguen • 02 40 42 31 84 • www.pizzeriaduport.com

SALADES & ANTIPASTI

Assiette Antipasti (A partager à 2 pour l'apéro) <i>Assortiment de Charcuteries, Fromages et légumes marinés</i>	10,50€
Assiette Antipasti (A partager à 4 pour l'apéro) <i>Assortiment de Charcuteries, Fromages et légumes marinés</i>	16,50€
Salade Caprese <i>Tomates, Mozarella di Bufala, Salade, Basilic, Olives, Huile d'olive</i>	9,80€
 Salade Caesar <i>Salade Romaine, Filet de poulet, Croustons à l'ail, Tomates cerises, Œuf poché, Sauce Caesar</i>	15,90€
Salade Parma <i>Roquette, Tomates, Jambon de parme, Artichauts, Mozarella</i>	14,50€
Salade Freschezza <i>Salade Romaine, Saumon, Jambon Italien, Tomates confites, Mozarella</i>	15,70€
Salade Verte	2,10€



MENU PINOCCHIO

• 8,60 € •

(parce que les enfants ne mentent jamais !)

PLAT

Mini Pizza Margherita

ou

Nuggets Frites

ou

Pâtes à la Bolognaises

DESSERT

Glace 1 boule (Vanille, fraise, chocolat)

ou

Salade de Fruits

Notre établissement n'accepte pas le paiement par chèque. Les tickets restaurant, les chèques vacances, le paiement en espèces et par carte bancaire sont acceptés.


DESSERTS

Coupe 1 boule : 2,30€ Coupe 2 boules : 4,50€ Coupe 3 boules : 6,70€

NOS PARFUMS

Vanille, Chocolat noir, Caramel à la fleur de sel, Café, Rhum-Raisins, Framboise, Citron, Fraise, Menthe chocolat, Amarena, Mascarpone façon Limoncello.



COUPES GLACÉES

CHOCOLAT LIÉGEOIS ▪ Glace 3 boules chocolat, chocolat chaud maison, amandes et chantilly maison ...	7,80€
CAFÉ LIÉGEOIS ▪ Glace 3 boules café, coulis de café, amandes et chantilly maison.....	7,80€
CARAMEL LIÉGEOIS ▪ Glace 3 boules caramel au beurre salé, coulis de caramel au beurre salé maison, amandes et chantilly maison	7,80€
DAME BLANCHE ▪ Glace 3 boules vanille, chocolat chaud, amandes et chantilly maison	7,80€
FRAICHEUR ▪ Sorbet (framboise, fraise, Citron), coulis de fruits rouges, amandes et chantilly maison.....	7,80€
ANTILLAISE ▪ 2 boules Rhum raisin, 1 boule café, amandes et chantilly maison.....	8,70€
 AMARENA ▪ Glace 3 boules Amarena, cerises amarena, amandes et chantilly maison	8,90€
BANANA SPLIT ▪ Glace vanille, fraise et chocolat, banane, chocolat chaud maison, chantilly maison.....	8,90€
SICILIENNE ▪ Glace 3 boules Mascarpone façon Limoncello, coulis de fruits rouges et chantilly maison	8,90€

GLACES - SPÉCIALITÉS AVEC ALCOOL

IGLOO	9,10€
<i>Glace 2 boules menthe morceaux de chocolat, menthe pastille, chantilly maison</i>	
COLONEL	9,10€
<i>Sorbet 2 boules citron, rondelle de citron, vodka</i>	
Supplément chantilly maison	2,20€

DESSERTS GOURMANDS

 Salade de Fruits Frais	6,50€
Panna Cotta Caramel au beurre salé maison ou Coulis de fruits rouge	7,90€
Tiramisu Maison au Café	8,60€
Profiteroles maison	8,80€
<i>2 chouquettes fraîches de notre boulanger, glace vanille coulis de chocolat chaud maison, amandes effilées, chantilly maison</i>	
Café gourmand ou Thé gourmand	8,50€
 <i>Cerises Amarena et sa chantilly, 1 boule de glace Mascarpone/Limoncello, Fondant au chocolat servi avec sa Crème Anglaise à la Pistache.</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café.....	2,10€	Capucino	4,30€
Café Crème	2,30€	Chocolat viennois.....	4,70€
Noisette.....	2,30€	Thé : Nature, Noir, Vert ou Menthe	3,60€
Grand café	3,50€	Thé lait ou citron.....	3,80€
Grand crème.....	3,70€	Infusion :	2,90€
Chocolat chaud	3,80€	<i>Tilleul, tilleul menthe, verveine</i>	

Notre établissement n'accepte pas le paiement par chèque. Les tickets restaurant, les chèques vacances, le paiement en espèces et par carte bancaire sont acceptés.



Pizzeria du Port

Toutes nos Pizzas ont été élaborées en collaboration avec  Thierry Graffagnino

Port du Pouliguen

DÉJEUNER | DINER | PIZZAS À EMPORTER

18 Quai Jules Sandeau • 44510 Le Pouliguen • 02 40 42 31 84 • www.pizzeriaduport.com

DesignTouch



Pizzeria du Port

DÉJEUNER | DINER | PIZZAS À EMPORTER

18 Quai Jules Sandeau • 44510 Le Pouliguen • 02 40 42 31 84 • www.pizzeriaduport.com

BOISSONS

COCKTAIL SANS ALCOOL

Jus de fruits, limonade, grenadine 12cl 4,40€

APÉRITIFS

Punch Maison 12 cl 4,90€
Américano maison 7 cl 6,90€
Martini blanc ou rouge 6 cl 5,30€
Coupe Montlouis 12 cl 4,70€
Vodka 4cl 6,20€
Whisky Clan Cambell 4 cl 6,20€
Whisky Supérieur Aberlour 4 cl 9,00€
Rose Pamplemousse 12cl 3,90€
Kir 12 cl 3,90€
Kir pétillant (Montlouis) 12 cl 4,90€
Nos crèmes : Cassis, Mûre, Pêche, Framboise
Spritz 8,50€

BIÈRE

Affligem pression 25 cl 4,20€
Affligem pression Pinte 7,90€
Heineken pression 25 cl 3,50€
Heineken pression Pinte 6,00€
Hoegaarden blanche 33cl 4,60€
Picon biere 4,50€
Pelforth brune 33 cl 4,10€
Buckler sans alcool 25 cl 3,50€

Panaché 25 cl 4,10€

EAUX

Vittel/Evian 50 cl 3,30€
Vittel/Evian 100 cl 4,20€
San Pellegrino/Badoit 50 cl 3,30€
San Pellegrino/Badoit 100 cl 4,20€

SODAS

Orangina 20cl 3,40€
Schweppes, Schweppes agrum 20 cl 3,40€
Coca cola, Coca Zero 33 cl 3,60€
Nestea 20 cl 3,40€
Sirop à l'eau 25 cl 2,60€
Pêche, citron, fraise, grenadine, menthe, pamplemousse
Diabolo 25cl 2,90€
Pêche, citron, fraise, grenadine, menthe, pamplemousse
Jus de fruits 25 cl 3,40€
orange, abricot, pamplemousse, ananas, pomme, tomate
Perrier 33 cl 3,30€

DIGESTIFS 4 CL

Limoncello, Grapa, Marsalla aux amandes,
Cognac aux amandes, Get 27, Menthe Pastille,
Cognac 7,10€
Irish coffee, Chantilly maison 8,40€
Whisky Supérieur Aberlour (Ecosse) ... 9,00€

NOS VINS

VERRE 12 CL.

BOUT. 75 CL.

Nero D'Avola : Terre Sicilienne, IGT — 28,00€
Montepulciano d'Abruzzo, DOC — 27,50€
Lambrusco Quercioli Reggiano seco — 17,50€

CARAFE : LES BLANCS

CARAFE 50 CL.

Muscadet : Château Elget. Luneau 3,50€ 9,50€
 Chardonnay : Domaine de Pennautier, IGP 4,30€ 11,50€

CARAFE : LES ROSÉS

Val de Loire : Château Elget. Luneau 3,50€ 9,50€
Région Provence : Domaine la Gayolle 4,30€ 11,50€

CARAFE : LES ROUGES

Pays d'oc, IGP (Merlot) 3,50€ 9,50€
Costiere de Nimes Bio (Syrah, Grenache) 4,30€ 11,50€

NOS BULLES

BOUT. 75 CL.

Montlouis sur Loire : Domaine de Cray. Antier Père & Fils, AOC 4,70€ 27,00€

PRIX NET, TVA INCLUSE

Nos vins sont des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) ou des Indications Géographiques Protégées (IGP)



NOS PIZZAS ARTISANALES



MARGHERITA • L'Italie commence ici ! 9,50€

Notre sauce tomate, mozzarella, feuilles de basilic et filet d'huile d'olive.

CHÈVRE MIEL • Simplement divine 13,50€

Sur une base de crème de Normandie, de la mozzarella et du Chèvre associé au bon miel de nos régions.

3 VALLÉES • Pour les fondus de pizzas généreuses 15,00€

Sur une base de crème normande, du reblochon de Savoie, de la raclette, de l'emmental, de la mozzarella et notre excellent jambon blanc.



MANHATTAN • Notre célèbre pizza Cheese burger 14,50€

Sur une base de pulpe de tomate, de la viande de bœuf hachée, du cheddar, des oignons grillés, de la mozzarella, tomates straccetti et un filet de ketchup.

CALABRESE • Aux légumes du soleil Italien 14,00€

Notre sauce tomate, suprême de poulet cuisiné maison, courgettes et aubergines grillées, mozzarella.

PARMA • Au délicieux Jambon Italien 17,00€

Notre sauce tomate, du jambon italien, de la mozzarella, du gorgonzola, des tomates séchées et une pointe d'origan.

KEBAB • Notre Kebab poulet 14,50€

Sauce kebab, poulet épicé, paprika, oignon, mozzarella, menthe et tomate cerise.

FJORD • Un peu plus au Nord de Milan ! 15,50€

Sur une base de crème de Normandie, de la mozzarella, du saumon fumé, de l'aneth et une pointe de citron.

DELIZIOSO • Le meilleur de la Lombardie ! 16,50€

Notre crème d'artichaut, du carpaccio de bœuf, de la mozzarella, des champignons, de l'origan et des copeaux de parmesan.

IBÉRIQUE • Du tempérament ! 14,00€

Notre sauce tomate, chorizo, oignon, champignons, mozzarella et des poivrons des 2 couleurs.

MESSINA • L'indémoudable classique 13,50€

Notre sauce tomate, de la mozzarella, des anchois, des olives, des câpres et de l'origan.



LES MOULES



Les sauces : Marinrière, Italienne, Crème, Gorgonzola

MOULES MARINIÈRES FRITES 12,90€

MOULES À L'ITALIENNE FRITES 16,30€

MOULES CRÈME FRITES 14,60€



MOULES GORGONZOLA FRITES 16,10€

PORTION DE FRITES 3,80€

MOULES MARINIÈRES FRITES ENFANT 9,30€

SAUCE MOULES ENFANT (Italienne, Gorgonzola ou Crème) 1,50€

REINE • L'authentique ! 13,00€

Notre sauce tomate, du jambon blanc, des champignons de Paris frais et de la mozzarella.

ROMA • La préférée des enfants 14,00€

Sur une généreuse base de crème fraîche normande, des lamelles de pomme de terre, des filets de poulet cuisinés et émincés et de la mozzarella.

VÉGÉTARIENNE • Notre pizza 100% légumes 15,00€

Crème d'artichaut, champignons de Paris frais, Straccetti (tomate pelée sans peau), mozzarella, artichauts à la Casalinga, poivrons et aubergines.

4 FROMAGES • Pour les amateurs de fromage... 14,50€

Notre sauce tomate, de la mozzarella, du chèvre, du gorgonzola et des copeaux de parmesan.

PALERMO • Notre Sicilienne 14,00€

Notre sauce tomate, du thon Albacore, de la mozzarella, des olives noires, des poivrons 2 couleurs et notre persillade maison.

MARCO POLO • Une Vraie découverte... 15,50€

Sur une base de crème au curry, du magret de canard fumé, de la mangue, de la mozzarella et une pointe de piment d'Espelette.



MILANO • Totalement irresistible 14,50€

Sur une base de crème de cœur de gorgonzola, des poires, de la mozzarella et des noix.

DI MARE • Aux saveurs de la grande bleue 16,50€

Notre sauce tomate, de la mozzarella, des moules au beurre aillé et des palourdes de notre océan.

ITALIA • Toute l'Italie dans l'assiette 15,00€

Crème fraîche de normandie, de la mozzarella, des champignons, des oignons, des lardons, de la pancetta et une pointe d'origan.



LE COIN BRASSERIE



CRÉEZ VOTRE ASSIETTE DE PÂTES 13,50€

Nos pâtes : Tagliatelle - Penne rigate - Fusilli

Nos sauces : Bolognaise - Carbonara - Gorgonzola - Arrabbiata



TAGLIATELLES AUX PALOURDES 15,80€

LASAGNES À LA BOLOGNAISE 13,50€

TAGLIATELLES DI PARMA (Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme, crème fraîche) 15,50€

VIANDES

ENTRECOTE (220gr) Sauce poivre ou Gorgonzola. Viande UE 19,70€

ESCALOPE MILANAISE (servi avec tagliatelles sauce Italienne) 19,10€

Les viandes sont accompagnées au choix par des frites, tagliatelles ou salade verte