

MENU

Bar à pizza napolitaine

ENTRÉE

**GRAVLAX D'OMBLE
CHEVALIER** 13\$
Concombre, raifort,
vinaigre de gabelle blanche

MAÏS DE L'ÎLE 11\$
Gourgane, bacon,
capucine

FOCCACIA AUX HERBES 8\$

DESSERT

POIRE DE L'ÎLE 10\$
Mascarpone à l'insula
noisette spéculoos

PIZZA

MARGHERITA 18\$
Sauce tomate, fior di latte,
basilic

CHÈVRE DE L'ÎLE 23\$
Légumes de saison, balsamique
blanc, ciboulette à l'ail

"NY STYLE" 21\$
Sauce tomate, pepperoni bio,
mozzarella, provolone

CHAMPIGNONS DE SAISON 25\$
Oignon caramélisé, ail confit,
clos des roches (réserve),
persillade

NDUJA (saucisson épicé) 24\$
Sauce vin rouge, aubergine,
grana padano, fleur d'ail

TOMATES ANCESTRALES 24\$
Tomme des galets, pesto
aux noisettes et herbes du jardin

MENU

Napolitaine pizza bar

ENTREE

ARTIC CHAR GRAVLAX 13\$

Cucumber, horseradish,
white current vinegar

ISLAND CORN 11\$

Fava bean, bacon
nasturtium

HERB'S FOCCACIA 8\$

DESSERT

ISLAND'S PEAR 10\$

White Insula mascarpone,
hazelnut speculoos

PIZZA

MARGHERITA 18\$

Tomato sauce, fior di latte,
basilic

ISLAND'S GOAT CHEESE 23\$

Season's vegetables, white
balsamic, garlic chives

"NY STYLE" 21\$

Tomato sauce, organic
pepperoni, mozzarella, provolone

SEASONNAL MUSHROOMS 25\$

Caramelized onion, confit garlic,
clos des roches (reserve), parsley

NDUJA (spicy sausage) 24\$

Red wine sauce, ggplant,
grana padano, garlic flower

ANCESTRALES TOMATOES 24\$

Tomme des galets, hazelnut
and garden herb pesto