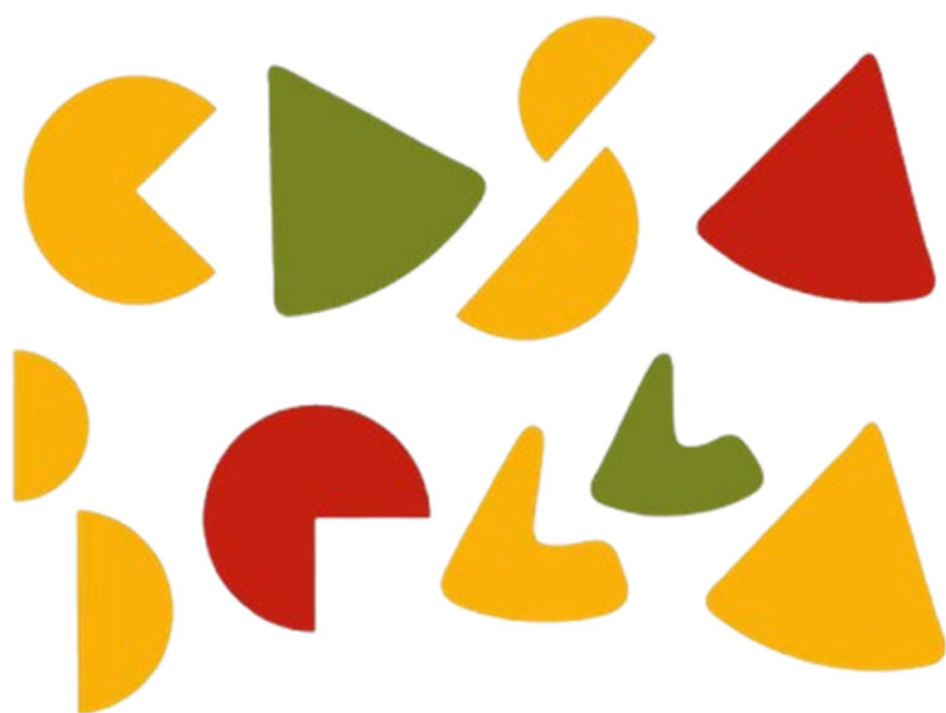




CASA BELLA
Pizzas artesanales
SUR PLACE & À EMPORTER

CARTE RESTAURANT

BOISSONS

Softs

Soda (33cl) (Coca, Coca zéro, Coca Cherry, Sprite, Fanta, Ice tea, Schweppes Agrumes)	4,00 €
Oasis (25cl)	3,00 €
J. de fruits (25cl) (Ananas, Abricot, Pomme, Orange, Tomate)	4,00 €
Limonade	2,80 €
Diabolo	3,50 €
Sirop à l'eau (25cl)	2,00 €
1664 sans alcool (33cl)	3,90 €
Limonaïd (33cl)	4,00 €
(Limonade bio naturelle aux fruits de la passion)	
Charitea Green (33cl)	4,00 €
(Infusion de thé vert bio au gingembre)	

Bières

La Chouffe (33cl)	6,00 €
La Brasserie du Mont Blanc (Rousse, Verte, Blanche, Blonde, Cristal IPA (33cl)	6,50 €
La PORETTI (pression)	
> 25cl	4,20 €
> 50cl	7,60 €
Monaco/Panaché	
> 25cl	3,70 €
> 50cl	7,20 €

Boissons chaudes

Café expresso, Allongé, déca	2,00 €
Double expresso	3,70 €
Thé	2,90 €

Eaux

Perrier 33 cl	4,00 €
Vittel	
> 25 cl	3,00 €
> 50 cl	3,70 €
> 1l	5,00 €
San Pellegrino	
> 50cl	4,00 €
> 1l	5,00 €

APERITIFS

Kir Bourgogne aligoté (16cl)	5,00 €
Kir Royal Crémant de Bourgogne (16cl)	6,50 €
Whisky (J. Daniel's ou Cl. Campbell) (4cl)	7,00 €
(8cl)	12,00 €
Gin Brockman (4cl)	8,00 €
Gin Lind & Lime (4cl)	8,00 €
Martini Blanc ou Rouge (4cl)	4,00 €
Gin Tonic (G.Bombay + Tonic)	8,00 €
Rhum Duppy Share Spiced (4cl)	8,00 €
VODKA (4CL)	8,00 €

COCKTAIL

SPRITZ (21 CL)	8,00 €
SPRITZ HUGO (21cl) (Liqueur Fleur de Sureau, Prosecco, eau gazeuse)	8,00 €
MOJITO	8,00 €
PINA COLADA	8,00 €
BELLA NOTE (Limocello, Prosecco, eau gazeuse, purée de fruits rouges)	8,00 €

COCKTAIL SANS ALCOOL

VIRGIN HUGO (sans alcool)	5,00 €
BELLA NOTE VIRGIN (Sirop de citron, limonade, eau gazeuse, purée de fruits rouges)	5,00 €

DIGESTIFS (4CL)

Crème de Rhum Duppy share	5,50 €
Crema Alpina (Citron, Noisette, Pistache, Amande)	5,50 €
Liqueur Kiyoko	6,00 €
Get 27	5,00 €
Limoncello	5,00 €
Amaretto	5,00 €

Option : Rondelle de citron	0.20€
-----------------------------	-------

SALADES

SALADE CESAR

15 €

Salade de saison, Poulet Rôti, Tomates cerises, Copeaux de parmesan, Croûtons, Sauce César

SALADE BURRATA

16 €

Salade de saison, Boule de Burrata, Tomates cerises, Jambon cru italien, Copeaux de parmesan, Crème balsamique, Sauce vinaigrette (huile d'olive & vinaigre balsamique)

SALADE NORDIQUE

16 €

Salade de saison, Saumon mariné à l'aneth et au citron, Chèvre, Tomates cerises, Croûtons, Sauce vinaigrette (huile d'olive & vinaigre balsamique)

SALADE ALTO ADIGE

15 €

Salade de saison, Tomates cerises, Oignons Rouges, Gorgonzola AOP, Croutons, Speck IGP, Sauce vinaigrette (huile d'olive & vinaigre balsamique)

SALADE ITALIENNE

14 €

Pâtes Gigli, Tomates, Chèvre, Jambon cru italien, Sauce vinaigrette (huile d'olive & vinaigre balsamique)

SALADE VERTE

5 €

Salade, Sauce vinaigrette (huile d'olive & vinaigre balsamique)

LES MENUS

MENU ENFANT -12 ANS

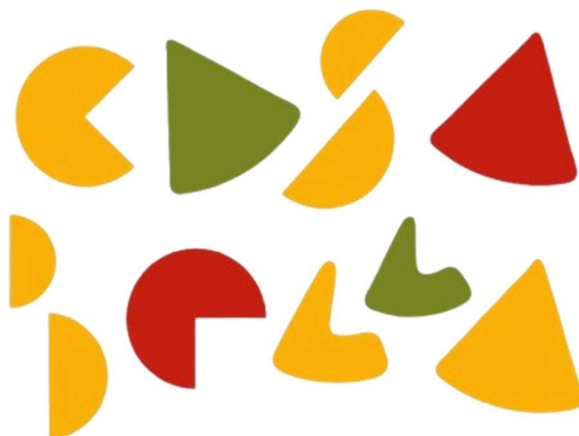
11.50 €

Pizza « La Fromage » + boisson « CAPRISUN » Tropical ou Sirop à l'eau+ 1 boule de glace

MENU CLASSIQUE (UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI)

15.50 €

Au choix une pizza dans la gamme « Les Pizzas Classiques » (sauf « La Fromage ») 29 cm + 1 Soft 33cl canette ou eau plate 50 Cl (Cristalline ou Vittel) ou un verre au pichet (Blanc, Rosé ou Rouge)



LES PIZZAS

LES CLASSIQUES

FROMAGE	10 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Olives	
JAMBON	13 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Jambon Supérieur, Olives	
4 FROMAGES	14 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Gorgonzola AOP, Parmesan AOP, Olives	
REINE	14 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Jambon Supérieur, Champignons Frais, Olives	
FERMIERE	14.50 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Jambon Supérieur, Œuf, Crème Fraîche, Olives	
CALZONE (EN CHAUSSON)	14.50 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Jambon Supérieur, Œuf, Crème Fraîche	
CHORIZO	14 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Chorizo, Poivrons, Oignons, Olives	
ORIENTALE	14.50 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Merguez, Poivrons, Oignons, Olives	
CHEVRE	13.50 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Chèvre, Olives, après cuisson Miel	

LES SPECIALES

DELICIEUSE	15 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Lardons, Chorizo, Champignons frais, Poivrons, Olives, Persillade, Crème fraîche	
BURGER	18 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Viande hachée, Sauce Burger, Cheddar, Olives, après cuisson Cornichons	
MEXICAINE	17.50 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Poulet, Épices Mexicains, Chorizo, Poivrons, Cheddar, Olives	
RACLETTE	16 €
Base crème, Mélange Mozzarella & Emmental, Pommes de terre, Lardons, Jambon Supérieur, Bacon, Fromage à raclette, Olives	
SAVOYARDE	14.50 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Pommes de terre, Lardons, Reblochon, Crème fraîche, Olives	
EPOISSES	17 €
Base crème, Mélange Mozzarella & Emmental, Pommes de terre, Jambon Supérieur, Epoisses AOP brossé au Marc de Bourgogne, Olives	
6 FROMAGES	17.50 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Gorgonzola AOP, Parmesan AOP, Reblochon, Chèvre, Olives	
THON	17.50 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Thon, Oignons, Olives, Crème fraîche	
POULET CHEVRE	18 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Poulet, Chèvre, Olives, Crème fraîche, après cuisson Miel	
VEGETARIENNE	14 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Poivrons, Champignons frais, Aubergines grillées, Artichauts, Olives	

CAMPAGNOLA	15€
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Viande hachée, Chorizo, Oignons, Olives, Persillade	
NORVEGIENNE	17 €
Base Crème, Olives, Mélange Mozzarella & Emmental, Saumon mariné au citron et à l'aneth	
DOLCE VITA	16.50€
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Aubergines grillées, Chèvre, Poivrons rouges, Herbes de Provence, Olives	
POULET EPOISSES	19 €
Base crème, Mélange Mozzarella & Emmental, Poulet Rôti, Epoisses AOP brossé au Marc de Bourgogne, Olives, Herbes de Provence	
CARNIVORE	19 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Poulet, Viande hachée, merguez, sauce barbecue, Olives	
LES GOURMETS	
MARGHERITA	13 €
Sauce tomate maison, Mozzarella Di Bufala, Olives, Basilic frais, Huile d'Olive	
PROSCUITTO CRUDO	20 €
Sauce tomate maison, rajout après cuisson Jambon cru italien, Tomates cerises, Roquette, Burrata, Pesto Maison, Crème de balsamique	
SALMONE FRESCO	18 €
Sauce tomate maison, Olives, Mélange Mozzarella & Emmental rajout après cuisson Saumon mariné au citron et à l'aneth, Roquette, Capres	
MORTADELLE	18 €
Sauce tomate maison rajout après cuisson Mortadelle à la Pistache, Burrata, Roquette, Crème balsamique	
TARTUFO	20 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, rajout après cuisson Chiffonnade de Jambon Italien truffé à la truffe d'été, Roquette, Burrata, Huile d'olive	
CALZONE VEGE (EN CHAUSSON)	14 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Champignons, Aubergines grillées, Courgettes marinées, Olives, Poivrons	
BELLA BURRATA	20 €
Sauce tomate maison, Tomates cerises sautées à l'ail rajout après cuisson Chiffonnade de Jambon Italien Truffé à la truffe d'été, Burrata, Basilic frais	
AMORE	17 €
Sauce tomate maison, Mélange Mozzarella & Emmental, Parmesan rajout après cuisson roquette, tomates cerises, Burrata	
NAPOLI	17 €
Sauce tomate maison rajout après cuisson Mozzarella Di Bufala, Filets d'anchois, Câpres, Olives	
DELIZIOSA	16 €
Sauce tomate maison, Olives, Mélange Mozzarella & Emmental, Gorgonzola AOP, rajout après cuisson Speck IGP	

SUPPLEMENTS : VIANDE, POISSON, ŒUF ET FROMAGE (SAUF BURRATA) 3€, LEGUMES 1.5€ ET BURRATA 4€

ALLERGENES : LA LISTE DES ALLERGENES EST MISE A DISPOSITION SUR DEMANDE

TOUS NOS PRIX SONT NETS ET LE SERVICE EST COMPRIS

NOTRE CARTE DES VINS (Prix ttc et service compris)

VINS BLANCS	12CL	75CL	
Bourgogne Aligoté Stéphane Brocard AOP 2024	4.50 €	22 €	
Chablis Domaine Joseph Drouhin 2023	8.50 €	40 €	
Chassagne Montrachet Château de la Charrière 2020		83 €	
Mâcon Fleurs Blanches 2024	5.00 €	24 €	
Chorey Les Beaune Domaine Pansiot 2023		50 €	
St Véran AOP Saint Claude 2022	7.00 €	35 €	
VINS ROSES	12 CL	75 CL (EN 37.5CL)	
Le Roi Soleil 2024 Presqu’île de St Tropez	5.50 €	27 €	
La Santonnière 2024 Côte de Provence Bio	5.00 €	24 € (14€)	
Friivol AOP Corbières	4.50 €	19 €	
VINS ROUGES	12 CL	75 CL	
Pinot noir Domaine Bouchard Ainé & Fils 2024	5.50 €	27 €	
Aloxe Corton Domaine Meneveaux 2022		65 €	
Côtes du Rhône AOP Les Pierres Blanches 2023	4.50 €	18 €	
VINS AU PICHET	12 CL	25 CL	50 CL
Vin Blanc ou Rouge Les Gardilles Vin du pays du Gard IGP	4.00 €	7.90 €	13.90 €
Vin rosé L’Orée Vin de France	4.00 €	7.90 €	13.90 €
VINS ITALIENS	12 CL	75 CL	
Pinot Grigio RIORTA (Blanc) 2024	5.00 €	25 €	
Puglia Primitivo RIORTA (Rouge) 2023	5.00 €	24 €	
Lambrusco Dell’Emilia FLAMMA D’AMORE (Rouge)		18 €	
VINS PETILLANTS	12 CL	75 CL	
Crémant de Bourgogne Famille GUY	5.00 €	25 €	
PROSECCO Edouardo Rota	5.00€	23 €	

DESSERTS

TIRAMISU CAFE OU NUTELLA/SPECULOS (FAIT MAISON)	8,00 €
PANNA COTTA FRUITS ROUGES OU CARAMEL BEURRE SALE (FAIT MAISON)	8,00 €
CŒUR COULANT CHOCOLAT OU PRALINE	8,00 €
CREME BRULEE (FAIT MAISON)	7.50€
CAFE OU THE GOURMAND (FAIT MAISON)	7,90 €

PIZZAS DESSERTS (à partager ou pas)

PIZZA REUNIONNAISE	12 €
Base Crème, Banane, Ananas, Noix de coco, Chocolat blanc, Cassonade	
PIZZA 3 CHOCOS	12 €
Base Crème, Chocolat lait, Chocolat blanc, Chocolat noir, Cassonade	
PIZZA CHOCO-BANANE (PIZZA CHAUSSON)	12 €
Base Crème, Banane, Nutella, Cassonade	

LES GLACES

Parfum : Vanille intense de Madagascar, Chocolat et ses morceaux, Noix de coco, Cassis intense, Caramel Beurre salé, Framboise, Citron fondant, Pistache et ses morceaux, Nougat, Smarties, Stracciatella, Fraise, Pomme verte, Vanille Cookie Dough)

COUPE AU CHOIX : **1 BOULE : 2.50 €** **2 BOULES : 4.90 €** **3 BOULES : 6.50 €**

Supplément : Chantilly : 1€ Banane : 1.5 €

CHOCOLAT LIEGEOIS **6.90 €**
1 boule vanille de Madagascar et 2 boules chocolat et ses morceaux, nappage chocolat, chantilly

DAME BLANCHE **6.90 €**
3 boules vanille de Madagascar, nappage chocolat, chantilly

LA CASA BELLA **6.90 €**
1 boule Nougat et 2 boules vanille de Madagascar, chantilly, nappage caramel beurre salé, pépites amandes et noisettes caramélisées

LES DOUCEURS ITALIENNES ONCTUEUSES ET RAFFINEES (GLACE ALCOOLISEE)

LA DOLCE PISTACCHIO **6.90 €**
Crème Alpina Marzadro à la Pistache, servie avec une généreuse boule de glace Pistache.

LA DOLCE LIMONE **6.90 €**
Crème Alpina Marzadro au Citron, servie avec une généreuse boule de glace Citron Fondant

LA DOLCE NOCCIOLA **6.90 €**
Crème Alpina Marzadro à la Noisette, servie avec une généreuse boule de glace Nougat .

LA DOLCE MARZAPANE **6.90 €**
Crème Alpina Marzadro à l'amande, servie avec une généreuse boule de glace Vanille de Madagascar