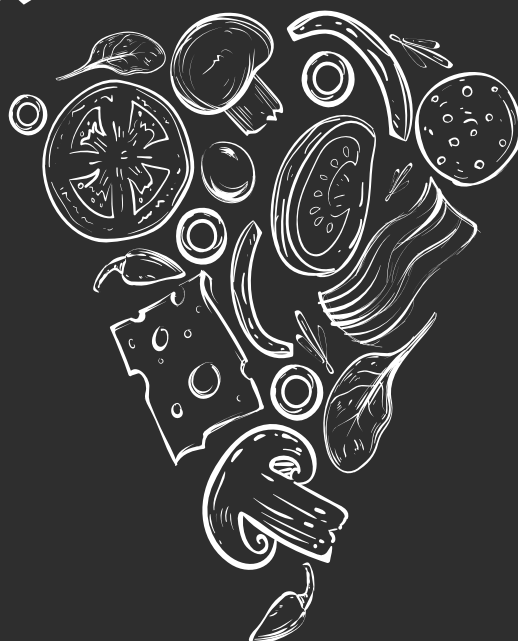


ALLO'ORIGINAL

Pizzas - Salades - Focaccias - Desserts

PIZZAS CUITES À LA FLAMME

ALLO'ORIGINAL



Ici, on célèbre la pizza autrement. Des produits frais, une pâte maison, et des recettes pensées avec soin pour vous offrir une expérience à la fois simple, généreuse et raffinée.

Les entrées

Les salades repas

Burrata e sole

15€

Tomates, mozzarella di buffala, pesto de basilic, filet d'huile d'olive vierge, fleur de sel, baie rose, éclats de pistache.

La Toscane

15€

Mélange de jeunes pousses, tomates cerise, cœurs d'artichauts marinés, légumes mi-cuits croquants de saison, oignons rouges, olives à la grecque, éclats de noix, oeufs pochés, vinaigrette.

La Rustique

15€

Mélange de jeunes pousses, tomates cerise, olives à la grecque, pancetta croustillantes, cabécou coulant au miel, Kapla de Focaccia, fruits secs, vinaigrette.

À partager (ou pas !)

L'antipasti

15€

Mélange de jeunes pousses, porchetta, jambon cru ibérique, mortadelle, cœurs d'artichauts marinés, tomates séchées, olives noires à la grecque, copeaux de parmesan.

Camembert rôti au feu de bois

15€

Servi avec un mélange de jeunes pousses, méli-mélo de charcuterie, Kapla de focaccia.

Les pizzas classiques

La margherita 13€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive, tomates cerises, olives à la grecque.

La reine 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, porchetta, œuf poché, tomates cerises, olives à la grecque.

La napolitaine 15.50€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, capirones, cébettes, oignons rouges, tomates cerises, olives à la grecque.

La spianata 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, légumes croquants, Spianata piccante, tomates cerises, olives à la grecque.

La quattro fromaggio 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Roquefort AOP, Cabécou, Scarmoza fumée, olives à la grecque.

La pistadella 17€

Base crème, mozzarella fior di latte, mortadelle de bologna, éclats de pistaches, artichauds, pesto de pistache, burrata, mélange de jeunes pousses, tomates cerises, olives à la grecque.

Pizza flambée

Le duo del mare 21.50€

Base crème, fior di latte, saumon fumé maison, crevettes persillées, lamelles de Saint-Jacques, olives à la grecque.
Flambée au Martini.

Toutes nos pizzas sont disponibles en calzone avec un supplément de 2€

Les pizzas d'exception

La bleurette 17.50€

Base crème, fior di latte, roquefort AOP, poires, amandes effilées, miel, olives à la grecque.

La reblocetta 17.50€

Base crème, pommes de terre, reblochon, pancetta, olives à la grecque. Après cuisson : oignons rouges, cébettes, asperges vertes.

La sobrassada 18.90€

Sauce tomate, fior di latte, poivrons verts marinés, Scarmoza fumée oignons caramélisés, Soubressade, olives à la grecque. Après cuisson: roquettes, jambons ibérique, miel infusé au piment.

La carpaccio 19.90€

Sauce tomate, carpaccio de boeuf, parmesan râpé, capirones, marinade de citron, huile d'olive, pesto, olives à la grecque.

L'athéna 19.90€

Sauce tomate parfumée origan/cannelle, fior di latte, viande hachée, aubergines, pommes de terre, feta, oignons rouges, tuiles décos, tomates cerises, olives à la grecque.

La bourguignon 21€

Base fior di latte, oignons grelots caramélisés, tagliatelles de carottes, pièces nobles de bœuf mijotées, olives à la grecque.

La polpo 21.50€

Base tomate, fior di latte, légumes croquants de balsamique, tentacule de poulpe, olives à la grecque.

La tartafina 23.50€

Base crème, sauce poivre, brisures de truffes, cèpes bouchons, fior di latte, olives à la grecque. Après cuisson: magret fumé (maison), lamelles de truffe.

Nos desserts

Nos desserts sont faits maison



Assiette de fromage 8€

Roquefort AOP, Cabécou, Scarmoza fumée, Reblochon.

Velours fruité 8€

Pana cotta avec son coulis de fruit de saison (nous consulter)

Douceur d'Italie 8€

Tiramisu amaretto

Volcan chocolaté 8€

Mi-cuit au chocolat noir, cœur dulce leche croustillant à l'extérieur fève de tonka et sa crème anglaise.

Souvenir d'enfance 8€

Véritable crème brûlée à la pistache.

Café gourmand 10,90€

Un café et un assortiment de nos 4 desserts faits maison



Les softs

Coca-Cola	33 cl	3.50€
Coca-Cola zéro	33 cl	3.50€
Orangina	25 cl	3.50€
Fuze Tea	25 cl	3.50€
Perrier	33 cl	3.50€
Jus de fruit Granini (orange, ananas, abricot, ace, fraise)	25 cl	3.50€
Sirop (nous consulter)	25 cl	2.50€
Diabolo sirop	25 cl	3.00€

Les eaux minérales

San Pellegrino	50 cl	4.00€
	100 cl	5.50€
Vittel	50 cl	4.00€
	100 cl	5.50€

Les alcools

Bières pression FELSGOLD

Bières	25cl	3.50€
	50cl	4.50€
Panaché	25cl	3.00€
	50cl	4.00€
Monaco	25cl	3.00€
	50cl	4.00€

Les apéritifs

Kir royal (crémant)	12.5 cl	10.00€
Kir (crème de cassis, framboise, mûre, pêche)	12.5 cl	8.00€
Prosecco (DOC)	12.5 cl	6.00€
Moscato	12.5 cl	6.00€
Muscat de Rivesaltes	12.5 cl	5.00€
Martini blanc, rouge, rosé	12.5 cl	6.00€
J&B	3.6 cl	6.00€
Jack Daniel's	3.6 cl	8.00€
Ricard	2 cl	4.50€
Pastis 51	2 cl	4.50€
Perroquet	4 cl	5.00€
Mauresque	4 cl	5.00€
Tomate	4 cl	5.00€
Trois rivières	3.6 cl	6.00€

Les digestifs

Limoncello, Baileys, Get 27, Orgasme*, Prosecco, Pulpeuse, Croqueuse, Mentheuse	4 cl	4.00€
--	------	-------

*Baileys, Get 27

Les vins

Les rosés

Chiaretto di bardolino 0.75 L DOC Italie	16.50€
Lanegly 0.75 L AOP l'écume Languedoc	16.50€
Lambrusco Del l'Emilia 0.75 L IGT (vin pétillant italien)	16.50€

Les rouges

Pic saint loup les lembusques mas de farjou 0.75 L AOP	22.00€
Causse mos «terrasses du Larzac» 0.75 L BIO	20.00€
Lambrusco Del l'Emilia 0.75 L IGT (vin pétillant italien)	16.50€

Les blancs

Pic poul de pinet 0.75 L AOP or marine	16.50€
L'hirondelle cotes de Gascogne 0.75 L IGP	15.50€
Prosecco Alberto torresi 0.75 L DOC (vin pétillant italien)	16.50€

Verre de vin 12.5 cl (rouge, rosé, blanc) 3.00€

(Rouge, rosé --- excellence st Laurent cave de st Chinian AOC)

(Blanc --- petites balades pays d'Hérault IGP)

Pichet 50 cl (rouge, rosé, blanc) 8.00€

(Rouge, rosé --- excellence st Laurent cave de st Chinian AOC)

(Blanc --- petites balades pays d'Hérault IGP)

Les boissons chaudes

Café	2.00€
-------------	-------

Café allongé	2.00€
---------------------	-------

Café double	3.00€
--------------------	-------

Décaféiné	2.00€
------------------	-------

Café crème	2.20€
-------------------	-------

Café latté	3.00€
-------------------	-------

Capuccino	3.50€
------------------	-------

Café gourmand	10,90€
----------------------	--------

Un café et un assortiment de nos 4
desserts faits maison

Kusmi Tea (nous consulter)

Les cocktails

Avec alcool

Piña colada 33cl 7.50€

Crème de coco, jus d'ananas, rhum st James

Mojito 33cl 7.50€

Cassonade, sucre de canne liquide, angostura, rhum st James, citron vert, menthe, Perrier.

Mojito framboise 33cl 7.50€

Cassonade, sucre de canne liquide, angostura, rhum st James, citron vert, menthe, Perrier, pulpe de framboise.

Mojito Fraise 33cl 7.50€

Cassonade, sucre de canne liquide, angostura, rhum st James, citron vert, menthe, Perrier, pulpe de fraise.

Limoncello spritz 12.5cl 7.50€

Limoncello, prosecco, Perrier, 2 tranches de citron jaune

Sans alcool

Allo'riginal 33cl 5.00€

Jus d'orange, jus d'ananas, citron vert, sirop de grenadine.

Virgin Mojito 33cl 5.00€

Cassonade, sucre de canne liquide, citron vert, menthe, Perrier.

Virgin Mojito framboise 33cl 5.00€

Cassonade, sucre de canne liquide, citron vert, menthe, Perrier, pulpe de framboise.

Virgin Mojito fraise 33cl 5.00€

Cassonade, sucre de canne liquide, citron vert, menthe, Perrier, pulpe de fraise.