

PIZZA
ARMAND



1961

**SPÉCIALISTE DES PIZZAS
AU FEU DE BOIS**

À PARTAGER

Accompagnez "comme en Italie" votre apéritif ou simplement par gourmandise avant votre repas. Plateau antipasti à partager ou pas !

PLATEAU ANTIPASTI Speck, mortadelle, salami, grana padano, scarmoza fumée, pecorino, olives, oignons, tapenade et focaccia	22,00
FOCCACIA ET SES 3 TAPENADES Artichaut, tomate et olive	14,00
PLANCHE MIXTE ITALIENNE Sélection de charcuterie et fromages Italiens, focaccia	19,00
BURRATA DES POUILLES, HUILE D'OLIVE	7,50
SAUCISSON ENTIER	7,50

PIZZE NAPOLETANE

PIZZE ROSSE

MARGHERITA DI ARMAND 🌿 Sauce tomate, mozzarella di Buffala, basilic	12,50
REGINA Sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc, mozzarella di Buffala, parmesan, basilic	15,00
DIAVOLA PIQUANTE Sauce tomate, oignons rouges, mozzarella di Buffala, salami Napoli piquante, basilic	17,00
CALZONE Sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc, œuf	16,50
PARMA Sauce tomate, mozzarella, speck, roquette, tomates cerise	19,50
VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, mozzarella, légumes confits, champignons, roquette	17,00

Suppléments : Œuf (1 €), ingrédient au choix (2 €), burrata (5 €)

PIZZE BIANCA

(Base mozzarella di latte)

QUATTRO FROMAGGI Mozzarella, scamorza, gorgonzola, parmesan	19,00
TRUFFISSIMA Crème de truffe, stracciatella, champignons, speck	21,00
PRIMAVERA Mozzarella, speck, parmesan, tomates cerise, roquette	15,50
MORTADELLA E DISTACCHI Votre pizza en forme de cœur ❤️ Mozzarella, mortadelle, pesto à la pistache, pistaches concassées, basilic	18,00
SALMON AFFUMICATO Mozzarella, saumon fumé, roquette, stracciatella, citron	20,00
NERO PIZZA BURRATA, BRESAOLA ET GORGONZOLA Pâte à pizza au charbon végétal, crème de burrata, bresaola, gorgonzola, roquette, tomates cerises	19,50

Suppléments : Œuf (1 €), Ingrédient au choix (2 €), Burrata (5 €)

PIZZA DE LA SEMAINE

INSPIRATION DU MOMENT	VOIR ARDOISE
Suppléments : Œuf (1 €), Ingrédient au choix (2 €), Burrata (5 €)	

ARMAND S'INVITE CHEZ VOUS
RETROUVEZ NOS PIZZAS À EMPORTER
-15 % SUR LE PRIX CARTE

ENTRÉES

BURRATA DES POUILLES & SPECK Speck, pesto maison	9,50
CARPACCIO DE BŒUF Pesto maison, copeaux de grana padano, roquette	12,00
BRUSCHETTA STRACCIATELLA & SPECK Pain grillé, stracciatella à la truffe, speck, crème de balsamique, roquette	11,00

PASTA & RISOTTI

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA Véritable carbonara (guanciale, pecorino, parmesan, œuf)	16,00
LASAGNE ALLA BOLOGNESE Recette traditionnelle, gratinée au four	16,50
FUSILLI AL SALMONE AFFUMICATO Comme une carbonara mais au saumon fumé (saumon fumé œuf et pecorino), parmesan	19,90
SPAGHETTONI & POLPETTE Boulettes de bœuf maison, sauce tomate fondante et basilic frais	17,00
RAVIOLI À LA TRUFFE Beurre noisette, crème légère et éclats de noisettes	19,90
RISOTTO CACIO E PEPE Crèmeux au pecorino et poivre noir, touche de citron	14,50
GNOCCHI ALLA SORRENTINA Sauce tomate, mozzarella filante, basilic	14,50

PLAT SIGNATURE

PÂTES À LA TRUFFE FLAMBÉES DANS LA MEÛLE DE PARMESAN

NOS FAMEUSES MALFADES, FLAMBÉES À LA GRAPPA,
COPEAUX TRUFFE MELANOSPORUM

23,00

La truffe noire fraîche, aussi appelée « Tuber Melanosporum » ou « Truffe noire du Périgord » est reconnue par les plus fins gastronomes comme étant le « diamant noir » de la cuisine et ce, dans le monde entier. La truffe noire fraîche est sans nul doute la truffe la plus célèbre et tous s'accordent à dire qu'elle est un met unique et incomparable.

PLATS

Avec l'accompagnement au choix :

Spaghettoni, Insalata Rucola & mache ou Pommes de terre rôties au pecorino et lime
garniture supplémentaire : 3,50€

ESCALOPE MILANAISE Veau pané, mayonnaise au bergamote, sauce tomate, pommes de terre au pecorino	18,00
CARPACCIO DE BŒUF DOUBLE Pesto maison, copeaux de grana padano, roquette, pommes de terre au pecorino	19,00
PAVÉ DE SAUMON À LA SICILIENNE Sauce tomate aux olives, câpres, origan, riz blanc	18,00
PARMIGIANNA  Aubergine effeuillée, pommes de terre au pecorino, courgettes, tomates, mozzarella, parmesan	15,50

MENU BAMBINO (10 ANS)

PIZZA REGINA OU SPAGHETTONI & POLPETTE
OU GNOCCHI ALLA SORRENTINA

+ 1 BOULE DE GLACE OU PANNA COTTA
9,90

 : Plat végétarien

PIATTO DI FORMAGGI

PLANCHE DE FROMAGES D'ITALIE	9,00
<i>Dégustez les meilleurs fromages de la Péninsule Parmesan Moliterno, Pecorino, provolone, Gorgonzolla (selon arrivage)</i>	

DOLCI

TIRAMISÙ TRADITIONNEL	7,90
<i>Crème de Mascarpone, biscuits café, expresso</i>	
PANNA COTTA DU MOMENT	7,00
<i>Confit de fruits rouges</i>	
TARTE AU CITRON	7,90
<i>Tarte au citron, meringue Italienne</i>	
PIZZA NOCCIOLATA <i>Votre pizza en coeur ♥</i>	12,00
<i>Nocciolata, amandes effeuillées</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE, FLAMBÉE	7,90
FONDANT CHOCOLAT NOIR INTENSE	9,00
CAFÉ GOURMAND	10,50
THÉ GOURMAND	12,00

IRISH COFFEE

VENITIAN COFFEE	9,90
<i>Expresso, sirop de sucre de canne, Marasquin, crème fouettée, poudre de cacao</i>	
ITALIAN COFFEE	9,90
<i>Expresso, sirop de sucre de canne, Amaretto, crème fouettée, poudre de cacao</i>	
FRENCH COFFEE	9,90
<i>Expresso, sirop de sucre de canne, Cognac, Crème fouettée, poudre de cacao</i>	
IRISH COFFEE	9,90
<i>Expresso, sirop de sucre de canne, Whisky, crème fouettée, poudre de cacao</i>	
BAILEYS COFFEE	9,90
<i>Expresso, Baileys, crème fouettée, poudre de cacao</i>	

COPPA GELATO

AFFOGATO	7,50
<i>Glace à la vanille noyée dans un café expresso, crème fouetté</i>	
ARMAND	8,90
<i>Pistache de Sicile, Limoncello, Stracciatella, cerise Amarena, crème fouettée</i>	
CIOCCOLATO & FONDANT	8,90
<i>2 boules chocolat, 1 noisette, sauce chocolat, crème fouettée, carré de fondant</i>	
SICILIANA	7,50
<i>Sorbets citron, pêche, purée de framboise, crème fouettée</i>	
PISTACHIO	7,50
<i>Pistache, chocolat, sauce au chocolat, crème fouettée</i>	
1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES	3,40 / 5,80 / 7,90

CRÈMES GLACÉES :

Café, Chocolat, Straciatella, Cerise Amarena, Noisette du Piémont, Vanille Bourbon, Pistache

SORBETS :

Citron de Sicile, Fraise, Pêche de vigne

SUPPLÉMENT :

crème fouettée, cerises Amarena ou sauce chocolat 2,00€
Liqueur (2cl) 3,50€

Renouvellement des consommations toutes les 1/2 heures, à partir de 14h. Les boissons chaudes sont majorées de 2€, prix nets en euros, service compris. Tenue correcte exigée. La maison n'accepte pas les chèques. Règlements acceptés : carte bancaire, espèces, titres restaurants, chèques vacances. La maison n'accepte pas les billets de 200€ et 500€. Liste des allergènes disponible au bar sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr - Eau potable gratuite sur demande.

BOISSONS CHAUDES

	SIMPLE	DOUBLE
ESPRESSO	2,40	3,50
ESPRESSO NOISETTE / DOUBLE NOISETTE	2,90	3,90
DÉCAFÉINÉ / DOUBLE DÉCAFÉINÉ	2,90	3,90
LATTE MACCHIATO		4,50
CAFÉ VIENNOIS		4,50
CAPUCCINO	4,00	5,90
CAPUCCINO DECA	4,50	6,40
CHOCOLAT CHAUD ITALIEN CIAOBA		5,50
CHOCOLAT VIENNOIS		6,00
CAFÉ GOURMAND		10,50
THÉ GOURMAND		12,00

THÉS KUSMI TEA

THÉS NOIRS

EARL GREY BLEU
BLANC ROUGE
 Thé noir aromatisé à la bergamote avec des morceaux de fruits et des pétales de bleuet
4 FRUITS ROUGES
 Thé noir saveur fruits rouges
CEYLAN OP 
 Thé noir du Sri Lanka aux notes rondes et corsées de cacao




THÉ VERT

NANAH BIO 
 Thé vert parfumé avec des feuilles de menthe

THÉ BLANC

WHITE ANASTASIA 
 Thé blanc à la bergamote aromatisé fleur d'oranger

INFUSIONS

DETOX 
 Mélange de plantes aromatisé citron menthe
CAMOMILLE 
VERVEINE
ROOIBOS VANILLE 

IRISH COFFEE

VENITIAN COFFEE
 Espresso, sirop de sucre de canne, Marasquin, crème fouettée, poudre de cacao
ITALIAN COFFEE
 Espresso, sirop de sucre de canne, Amaretto, crème fouettée, poudre de cacao
FRENCH COFFEE
 Espresso, sirop de sucre de canne, Cognac, crème fouettée, poudre de cacao
IRISH COFFEE
 Espresso, sirop de sucre de canne, Whisky, crème fouettée, poudre de cacao
BAILEYS COFFEE
 Espresso, Baileys, crème fouettée, poudre de cacao


DIGESTIVO

FERNE BRANCA (4cl)	6,90
GRAPPA (4cl)	7,90
GET 27 (4cl)	6,90
AMARETTO (4cl)	6,90
LIQUEUR DE POMMES NURCHETTO (4cl)	7,90
BAILEYS (4cl)	6,90
COGNAC VSOP (4cl)	7,90
LIMONCELLO (BIO) (4cl)	6,90
ESPRESSO MARTINI	7,90
Vodka (4cl), liqueur de café (2cl), un espresso, sucre de canne	
MADELEINE AMARETTO	7,50
Madeleine amaretto (2cl), cointreau (2cl), jus d'ananas	

PIATTO DI FORMAGGI

PLANCHE DE FROMAGES D'ITALIE 9,00
 Dégustez les meilleurs fromages de la Péninsule
 Parmesan Moliferno, Pecorino, provolone, Gorgonzolla (selon arrivage)

DOLCI

TIRAMISÙ TRADITIONNEL 7,90
 Crème de Mascarpone, biscuits café, espresso
PANNA COTTA DU MOMENT 7,00
 Confit de fruits rouges
TARTE AU CITRON 7,90
 Tarte au citron, meringue Italienne
PIZZA NOCCIOLATA Votre pizza en coeur  12,00
 Nocciolata, amandes effeuillées
CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE, FLAMBÉE 7,90
FONDANT CHOCOLAT NOIR INTENSE 9,00
CAFÉ GOURMAND 10,50
THÉ GOURMAND 12,00

COPPA GELATO

AFFOGATO 7,50
 Glace à la vanille noyée dans un café expresso, crème fouettée
ARMAND 8,90
 Pistache de Sicile, Limoncello, Straciatella, cerise Amarena, crème fouettée
CIOCCOLATO & FONDANT 8,90
 2 boules chocolat, 1 noisette, sauce chocolat, crème fouettée, carré de fondant
SICILIANA 7,50
 Sorbets citron, pêche, purée de framboise, crème fouettée
PISTACHIO 7,50
 Pistache, chocolat, sauce au chocolat, crème fouettée
1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES 3,40 / 5,80 / 7,90

CRÈMES GLACÉES :
 Café, Chocolat, Straciatella, Cerise Amarena, Noisette du Piémont, Vanille Bourbon, Pistache
SORBETS :
 Citron de Sicile, Fraise, Pêche de vigne
SUPPLÉMENT :
 crème fouettée, cerises Amarena ou sauce chocolat 2,00€
 Liqueur (2cl) 3,50€

ARMAND S'INVITE CHEZ VOUS
RETROUVEZ NOS PIZZAS À EMPORTER
-15 % SUR LE PRIX CARTE

Renouvellement des consommations toutes les 1/2 heures, à partir de 14h. Les boissons chaudes sont majorées de 2€, prix nets en euros, service compris. Tenue correcte exigée. La maison n'accepte pas les chèques. Règlements acceptés : carte bancaire, espèces, titres restaurants, chèques vacances. La maison n'accepte pas les billets de 200€ et 500€. Liste des allergènes disponible au bar sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr



BAR

ANTIPASTI

Accompagnez "comme en Italie" votre apéritif ou simplement par gourmandise avant votre repas. Plateau antipasti à partager ou pas !

PLATEAU ANTIPASTI Speck, mortadelle, salami, grana padano, scarmoza fumée, pecorino, olives, oignons, tapenade et focaccia	22,00
FOCCACIA ET SES 3 TAPENADES Artichaut, tomate et olive	14,00
PLANCHE MIXTE ITALIENNE Sélection de charcuterie et fromages Italiens, focaccia	19,00
BURRATA DES DOUILLES, HUILE D'OLIVE	7,50
SAUCISSON ENTIER	7,50

COCKTAILS

SPRITZ

LILLET SPRITZ ROSÉ Lillet Rosé (4cl), Prosecco (12cl), eau pétillante	8,50
APÉROL SPRITZ Apérol (4cl), Prosecco (12cl), eau pétillante	8,50
CAMPARI SPRITZ Campari (4cl), Prosecco (12cl), eau pétillante	8,50
HUGO SPRITZ Liqueur de sureau (4cl), Prosecco (12cl), eau pétillante	9,00
ITALICUS SPRITZ Liqueur de bergamote (4cl), Prosecco (12cl), eau pétillante	9,00
LIMONCELLO SPRITZ Liqueur de citron (4cl), Prosecco (12cl), eau pétillante	8,50

CLASSICO

AMÉRICANO Martini blanc (4cl), Martini rouge (4cl), Campari (4cl)	8,50
BASIL SMASH Gin (4cl), citron vert, limonade, basilic	8,50
SEX ON THE BEACH Vodka (4cl), Crème de pêche (4cl), jus d'orange, jus de cranberry	9,00
COSMOPOLITAN Vodka (4cl), Triple sec (2cl), jus de cranberry, citron vert	8,50
PLANTEUR Rhum ambré (4cl), cocktail de fruits, grenadine	8,50
DAÍQUIRI Rhum ambré (4cl), citron vert, sucre de canne Suppl. fruits : Fraise, framboise, coco ou passion Monin +1,50€	8,50
GIN TONIC Gin (4cl), citron vert, tonic	9,00
MOJITO ORIGINAL Rhum ambré (4cl), menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante Suppl. fruits : Fraise, framboise, coco ou passion Monin +1,50€	8,50
ROYAL MOJITO Rhum ambré (4cl), menthe, citron vert, sucre de canne, Prosecco (12cl)	9,50

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante Suppl. fruits : Fraise, framboise, coco ou passion Monin +1,50€	6,90
PALOMA VIBRANTE Martini vibrante, Jus de pamplemousse, eau pétillante	6,90
VIRGIN PLANTEUR Cocktail de fruits, grenadine	6,90
VIBRANTE TONIC Martini vibrante, tonic	6,90
JNPR N°1 TONIC Spiritueux aux baies de Genièvre, Tonic	6,90
SPRZ N°1 SPRITZ Orange douce et amer, mandarine	6,90

APERITIVO

LILLET ROSÉ	6,50
MARSALA	6,00
CAMPARI	6,00
KIR VIN BLANC cassis, mûre, violette, pêche (12cl)	4,90
KIR ROYAL cassis, mûres, violette, pêche (12cl)	9,50
MARTINI rouge, blanc (6cl)	4,50
RICARD (2cl)	4,50
PICON VIN BLANC (12cl)	5,90
RHUM BACARDI ORO (4cl)	6,90
VODKA ERISTOFF (4cl)	7,20
GIN BIRDIE (GIN LOCAL) (4cl)	7,40
WHISKY WILLIAM LAWSON (4cl)	6,50
WHISKY JACK DANIEL'S (4cl)	7,80
Accompagnement soft Coca-Cola, jus d'orange, tonic	2,00

BIRRA

BIÈRES BOUTEILLES			
NOVA BLONDE (6° - 33cl)	6,50		
KASTEEL ROUGE (8° - 33cl)	6,00		
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9° - 33cl)	5,60		
	25cl	33cl	50cl
MORETTI Blonde italienne (4,6°)	4,30	5,30	7,40
PAIX DIEU TRIPLE (10°)	5,70	7,00	9,90
JUPILER (5,2°)	3,90	4,90	7,00
BIÈRE DU MOIS	4,90	6,10	8,90
MONACO, TANGO, PANACHÉ	4,20	5,20	7,30
PICON BIÈRE	4,50	5,60	7,90

CHAMPAGNE

	10cl	75cl
CHEURLIN DANGIN « CARTE NOIRE »	7,90	48,00
POMMERY BRUT ROYAL		66,00

BOISSONS SOFT

COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO / COCA-COLA CHERRY (33cl)	4,10
FANTA ORANGE (25cl)	3,90
FUZE TEA (25cl)	3,90
SPRITE (25cl)	3,90
SCHWEPPE TONIC (25cl)	3,90
SCHWEPPE AGRUM (25cl)	3,90
ORANGINA (25cl)	3,90
OASIS TROPICAL (25cl)	3,90
SIROP À L'EAU (25cl)	3,00
DIABOLO (25cl) Menthe / citron / violette / grenadine / pêche / fraise / rose	3,70
LIMONADE (25cl)	3,20
MINUTE MAID (25cl) Jus / nectar de fruits Pomme / orange / tomate / ananas / multivitamins	4,20
CITRONNADE MAISON (33cl)	4,50
SAN PELLEGRINO (50cl et 1L)	4,30 / 5,70
VITTEL (50cl et 1L)	4,30 / 5,70
PERRIER (33cl)	3,90
SUPLÉMENT SIROP	0,60
Menthe, citron, violette, grenadine, pêche et fraise	

VINO

PROSECCO ET VINS EFFERVESCENTS

	12cl	20cl	75cl
MARTINI PROSECCO	4,60	7,10	25,00
PROSECCO CORVEZZO EXTRA DRY BIO (VENETO)	5,80	9,20	32,50
ROSATO FRIZZANTE BIO DOPOLAVORO (VENETO) Notes d'orange et d'ananas, légère acidité			27,00
VAPORETTO EXTRA SECO BISOL (VENETO)			25,00
LAMBRUSCO ROSSO AMABILE CANTINA DI CARPI			25,00

ROSATO

GRIS BLANC, GÉRARD BERTRAND	5,50	7,50	23,50
IGP Pays D'Oc			
VENEZIA DOC TERRE DI MARCA ROSÉ BIO (VENETO) Notes minérales, citron et épices			29,50

BIANCO

DECUGNANO DEI BARBI VILLA BARBI BIANCO (OMBRIE)	6,50	9,90	37,00
6ÈME SENS Cote de Thau - Vin moelleux	4,90	7,80	25,00
L'OR DE L'ANGE Côte de Thau - Vin moelleux	5,90	9,40	33,00
TERRE DI MARCA PINOT GRIGIO RAMATO BIO (VENETO)			29,00
CORVEZZO LA TRAVERSATA VERMENTINO BIO (TOSCANE)			30,00
BOURGOGNE « COUVENT DES JACOBINS » - LOUIS JADOT AOP bourgogne			45,50

ROSSO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO (ABRUZZES)	5,50	8,90	29,00
Corvezzo Traversata - réglisse, cannelle, poivre noir			
CHIANTI IL PALAGIO WHEN WE DANCE 2020 (TOSCANE)	8,40	13,60	49,00
6ÈME SENS IGP Pays d'Oc	4,90	7,80	25,00
PRIMITIVO PUBLIA BIO (POUILLES) Corvezzo Traversata - cerise mûre, de cerise noire et de baies sauvages			31,00
AGRIPUNICA MONTESSU (SARDAIGNE)			46,00
PRIMITIVO IGP PUGLIA NOTTE ROSSA (POUILLES)			27,00
LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO			63,00
BOURGOGNE « COUVENT DES JACOBINS » - LOUIS JADOT AOP bourgogne			48,50
CROZES HERMITAGE - DOMAINE MELODY AOP Crozes Hermitage			39,00

AOP : Appellation d'origine protégée - IGP : Indication géographique protégée
AOC : Appellation d'origine contrôlée - IGT : Indicazione Geografica Tipica