

~ P I Z Z A ~
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

Dégustez les meilleurs fromages de la Péninsule
Parmesan Moliterno, Pecorino, provolone, Gorgonzolla (selon arrivage)

9,00

DOLCI

TIRAMISÙ TRADITIONNEL

Crème de Mascarpone, biscuits café, expresso

7,90

PANNA COTTA DU MOMENT

Confit de fruits rouges

7,00

TARTE AU CITRON

Tarte au citron, meringue Italienne

7,90

PIZZA NOCCIOLATA *Votre pizza en coeur* ♥

Nocciolata, amandes effeuillées

12,00

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

Expresso, sirop de sucre de canne, Marasquin, crème fouettée, poudre de cacao

9,90

ITALIAN COFFEE

Expresso, sirop de sucre de canne, Amaretto, crème fouettée, poudre de cacao

9,90

FRENCH COFFEE

Expresso, sirop de sucre de canne, Cognac, Crème fouettée, poudre de cacao

9,90

IRISH COFFEE

Expresso, sirop de sucre de canne, Whisky, crème fouettée, poudre de cacao

9,90

BAILEYS COFFEE

Expresso, Baileys, crème fouettée, poudre de cacao

9,90

COPPA GELATO

AFFOGATO

Glace à la vanille noyée dans un café expresso, crème fouettée

7,50

ARMAND

Pistache de Sicile, Limoncello, Stracciatella, cerise Amarena, crème fouettée

8,90

CIOCCOLATO & FONDANT

2 boules chocolat, 1 noisette, sauce chocolat, crème fouettée, carré de fondant

8,90

SICILIANA

Sorbets citron, pêche, purée de framboise, crème fouettée

7,50

PISTACHIO

Pistache, chocolat, sauce au chocolat, crème fouettée

7,50

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

3,40 / 5,80 / 7,90

CRÈMES GLACÉES :

Café, Chocolat, Stracciatella, 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.