



*Bienvenue à la Pizzeria La Div'in.*

*Nous démarrons l'activité à partir d'une feuille blanche début juillet 2021 après 5 mois de travaux.*

*Notre carte est réalisée avec des produits de qualité en particulier avec des produits locaux quand c'est possible et des produits italiens renommés. Par soucis de transparence, nous vous indiquons que 3 produits uniquement sont sélectionnés surgelés crus (Viande Hachée, Légumes coupés et Coulis de Fruits Rouges). Elle est vouée à évoluer.*

*C'est pourquoi, si notre prestation ne vous donnait pas entière satisfaction, nous vous remercions de nous le faire savoir directement afin de nous permettre de corriger ces imperfections.*

*Nous avons installé un distributeur à pizza à l'extérieur afin de permettre au pizzaiolo de vous servir à table dans les meilleures conditions. Les pizzas y sont fraîches, et sont produites naturellement sur place. La grande majorité de nos pizzas y est disponible.*

*Bon Appétit !!!*

## Nos Boissons



### Nos Apéritifs

Ricard .....	4cl.....	4€
Marsala Amandes ou Oeuf.....	6cl.....	4€
Martini Rouge ou Blanc.....	6cl.....	4€
Pommeau   Porto.....	6cl.....	4€
Kir   Kir Normand.....	10cl.....	4€

Whisky « Clan Campbell ».....	4 cl.....	5€
Whisky Jack Daniel's.....	4cl.....	7€
Américano ☰.....	10cl.....	7€
♥ Cocktail ☰.....	10cl.....	7€
Punch Antillais ☰.....	10cl.....	7€

### Nos Bières

Bière Agrumes Gingembre .....	33cl .....	6€
Bière Blonde Nazionale .....	33cl .....	6€
♥ Bière Fruite Open Rock.....	33cl .....	6€

Leffe Pression ....	33cl 5€ .....	50cl .....	8€
Bière Odon Blonde.....	33cl .....	6€	
Bière Odon Ambrée.....	33cl .....	6€	

### Nos Boissons Fraîches

Coca Cola Zéro.....	33cl .....	4€
Coca Cola .....	33cl .....	4€
Tonic Drakkar .....	33cl .....	4€
Thé Glacé.....	33cl .....	4€
Orangina .....	25cl .....	4€
Jus de fruit .....	25cl .....	4€

♥ Pétillant de Fraise 0 Alcool ..	10cl.....	5€
Limonade Drakkar .....	33cl .....	4€
Sirap à l'eau   Diabolo.....	2.50€	4€
Vittel   Saint Pellegrino .....	50cl .....	4€
Vittel   Saint Pellegrino .....	100cl .....	5€

### Nos Boissons Chaudes

Café.....	2€
Décaféiné.....	2€

Café Noisette.....	2€
Thé ou Infusion .....	3€

### Nos Vins

Chardonnay IGP.....	75 cl .....	20€
---------------------	-------------	-----

♥ Pouilly Fumé AOC.....	37.5cl .....	21€
♥ Pouilly Fumé AOC.....	75 cl .....	36€

Bardolino Chiaretto DCC .....	37,5cl .....	11€
Bardolino Chiaretto DCC .....	75cl .....	19€
♥ Rosé de Provence IGP .....	75 cl.....	19€

Côtes de Provence AOC.....	37.5cl .....	15€
Côtes de Provence AOC .....	75 cl .....	25€
Tavel AOC.....	75cl .....	26€

Bardolino DCC.....	37.5cl .....	9€
Bardolino DCC.....	75cl .....	16€
Chianti DCC .....	37,5cl .....	12€
Chianti DCC .....	75cl .....	20€
♥ Montepulciano DCC.....	75cl .....	22€
Valpolicella DCC.....	37,5cl .....	15€

Valpolicella DCC.....	75cl .....	24€
Côte du Rhône Bio AOC .....	75cl .....	21€
Saumur Champigny AOC .....	37,5cl .....	13€
Saumur Champigny AOC .....	75cl .....	25€
Moulin à Vent AOC .....	75cl .....	28€

Pichet Cidre.....	25cl 5€ .....	50cl ...	9€
♥ Cidre Fermier .....	75cl .....	12€	

Verre de Cidre .....	12cl.....	4€
Digestif.....	4cl.....	6€

☰ = Fait Maison

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Service Compris - Tarif TTC

## *Nos Menus*



### *Menu Petite Faim*

*(Midi et Soir tous les jours)*

*½ Pizza ½ Roquette*

*Dessert au choix*

**18€**

### *Menu Enfant*

*(Midi et Soir tous les jours)*

*Pizza (petit format) Margherita ou Reine Ou Linguine à la Bolognaise*

*Coupe de Glace 1 Boule*

*Sirap ou Coca ou Jus de Fruit 20cl*

**9€**

🏠 = Fait Maison

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Service Compris - Tarif TTC





## Nos Pizzas ☺

La pâte de nos pizzas est pétrie  
qualité et a poussée un

qualité et une digestibilité optimale. Tous les ingrédients nécessitant une préparation sont élaborés sur place.

Toutes les viandes sont françaises, la charcuterie et les fromages italiens sont DOP

sur place à partir de produits de  
minimum de 48h pour garantir une

### Les bases Tomates ☺ (Tomate, Origan et Herbes, Mozzarella Fior di Latte)

Margherita : Olives, Basilic.....	10€
Biquette : Champignons, Chèvre, Tomates Confites .....	12.50€
Reine : Jambon Cuit, Champignons, Olives.....	13€
Rein'a Thon : Thon, Champignons, Olives .....	13€
Provençale : Duo Poivrons, Aubergines Grillées, Tomates Confites, Roquette.....	13€
Andalouse : Poulet, Merguez, Oignons Confits .....	13.50€
Calzone : Jambon Cuit, Champignons, Œuf.....	14€
♥ Orientale : Spianata (Chorizo), Merguez, Oignons Confits, Duo Poivrons .....	14€
Burger : Viande Hachée, Poitrine Fumée, Oignons Confits, Tomates Confites.....	14€
Napolitaine : Jambon Blanc, Champignons, Anchois, Câpres à Queue, Huile d'Ail.....	15€
Roma : Jambon de Parme 16m, Gorgonzola, Champignons, Tomates Confites, Roquette.....	15.50€
Fino : Tomates Confites, Finochiona (Rosette italienne), Pesto Vert , Huile d'Ail .....	15,50€
Burrata : Aubergines Grillées, Roquette, Tomates Confites, Burratina.....	15.50€

### Les bases Crèmes ☺ (Crème, Origan, Ciboulette, Mozzarella Fior di Latte)

Sequin : Poitrine Fumée, Chèvre, Miel, Tomates Confites.....	12.50€
Norvégienne : Saumon Fumé, Citron, Aneth .....	13€
Pays d'auge : Poulet, Camembert, Pomme, Origan.....	14€
Atlantique : Saumon Fumé, Champignons, Crémeux De Poireaux, Aneth .....	14€
4 Fromages : Gorgonzola, Grana, Raclette.....	14€
Montagnarde : Poitrine Fumée Pomme de Terre, Oignons Confits, Raclette.....	15€

### Les Originales ☺ ( avec une base de Crème d'Olives Noires et Mozzarella Fior di Latte)

♥ Coppa 'n Pesto : Coppa, Tomates Confites, Pesto Rouge, Grana.....	14€
♥ Abruzzes : Champignons, Spianata (Chorizo), Pesto Rouge .....	15€
♥ La Div'in : Burratina, Copa, Pesto Rouge .....	16€
♥ Truffée : Champignons, Jambon Truffée, Huile de Truffe Blanche , Roquette .....	16€

☺ = Fait Maison

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Service Compris - Tarif TTC



## Nos Entrées

*Une petite approche italienne pour se mettre en appétit.*

*Burratina ..... 9€  
(Burratina, Roquette, Tomates Confites, Huile d'Olive, Basilic, Trait de Balsamique)*

### *Planches à Partager*

*½ Saucisson à la Truffe (120g env) ..... 9€*

*Assiette De Charcuterie Italienne 240gr env ..... 12€  
(Spianata Calabraise, Coppa, Jambon de Parme 16 mois, Finochiona)*

*Saucisson à la Truffe (240g env) ..... 15€*

## Nos Pâtes


*Nos pâtes sont fraîches, artisanales et l'ensemble des préparations est fait Maison*

*Linguine à la Bolognaise  ..... 12€  
(Viande hachée, Sauce Tomate Basilic)*

*Linguine aux 3 Fromages  ..... 13€  
(Gorgonzola, Mozzarella, Grana)*

*Linguine au Crémeux de Poireaux  ..... 13€  
(Poireaux, Crème fraîche, Poitrine Fumée, Champignons)*

*Linguine au Saumon  ..... 13€  
(Saumon Fumé, Crème Fraîche, Citron, Aneth)*

*Linguine à la Carbonara Française  ..... 13€  
(Crème Fraîche, Lardons, Champignons, Œuf)*

* Linguine à la Carbonara Traditionnelle  ..... 14€  
(Guinciale (Salaison Italienne), Œuf, Pecorino, Grana)*

 = Fait Maison

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Service Compris - Tarif TTC



## Nos Desserts

*Nos desserts sont faits Maison.*

*Pour les pizzas sucrées, il est nécessaire de les commander en début de repas pour éviter l'attente. Taille adaptée pour un dessert.*

Pizza Sucrée ☰ (Pomme Caramel (Pomme, Caramel, Crème Fraîche).....	8€
Calzone au Nutella ☰.....	8€
♥ Tiramisu aux Spéculoos ou Café ou Ananas/Basilic ☰.....	6.50€
Brioche Perdue Caramel Beurre Salé, Boule Vanille Bourbon ☰.....	6.50€
Café Gourmand ☰.....	6.50€
♥ Crumble aux Pommes façon Tatin ☰.....	6.50€

## Nos Coupes Glacées

*Nos glaces sont artisanales et les sauces et chantilly sont faites Maison*

Chocolat Liégeois : .....	6,50€
(2 Boules Chocolat, 1 Boule Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, Amandes )	
Café Liégeois : .....	6,50€
(2 Boules Café, 1 Boule Vanille, Sauce Café, Chantilly, Amandes )	
Caramel Liégeois : .....	6,50€
(2 Boules Caramel, 1 Boule Vanille, Sauce Caramel, Chantilly, Amandes )	
Dame Blanche : .....	6,50€
(3 Boules Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly, Amandes )	
Belle Hélène : .....	6,50€
(3 Boules Vanille, Sauce Chocolat, Poire, Chantilly, Amandes )	
♥ Antillaise : .....	6,50€
(3 Boules Rhum-Raisin, Sauce Chocolat, Chantilly, Amandes )	
Frou Normand : .....	7,50€
(3 Boules Pomme, Calvados )	
<i>Les Coupes Classiques</i>	
1 boule au choix.....	3€
2 boules au choix.....	4,50€
3 boules au choix.....	6€
Parfums : Café, Caramel Beurre Salé, Citron, Chocolat Noir, Framboise, Pomme Verte, Rhum-Raisin, Vanille Bourbon	
Supplément : Chantilly ou Sauce .....	1.50€

☰ = Fait Maison

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Service Compris - Tarif TTC