

Restaurant Pizzeria



*Ouvert du Mardi au Samedi
de 12h a 14h et de 19h a 22h*

*1 Place Paul Doumer
Bourg de péage
Téléphone : 04 75 02 85 25*

*Tous les midis la Comédia vous propose
sa suggestion...*

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner

Les formules

Entrée, plats, dessert 24,90€

Entrée, pizza, dessert 22,90€

*Les entrées sont de taille petite pour vous laissez la place pour le
dessert...*

Menu Enfant

Pizza Jambon,fromage

ou

Pâtes fraîches

2 boules de glace au choix

Coca,orangina ou sirop

8,50€

Nos événements à venir ...

Le 14 février au soir

Menu Spécial St

Valentin

Renseignez vous ...

*Nous pouvons aussi
organiser vos repas*

*d'affaire, mariage,
baptême*

anniversaire ...

Nos Entrées

Petite /Grande

- Velouté de potimarron, châtaignes, lardons poêlés et chantilly de lard 7€/11€*
Salade de Croustillant de chèvre aux noix et au miel 8€/12€
Salade Romaneise : Ravioles, tomates, jambon de Parme 8€/12€
Salade Baltique : Saumon frais, ravioles, tomates 8€/12€
Salade Italienne : Tomates, mozzarella di bufala, jambon de Parme et pesto 9€/13€
Salade Périgourdine : Foie gras, magret fumé, toasts de pogne, pignons de pin et fruits séchés 9,50€/14€

Nos plats

- Burger de bœuf « Black Angus », comté, oignons rouges, gribiche et potatoes 14€*
Pavé de saumon Mi cuit et ravioles de St jean à l'estragon 15€
Pavé de bœuf « Cœur de rumsteak » , potatoes et sauce BBQ 16€
Souris d'agneau au romarin et linguine fraîches 17€

Nos gratinées

- Gratinée Ibérique : Chorizo, Piment d'Espelette, crème 12€*
Gratinée italienne : Tomates confites, mozzarella, pesto, sauce tomates 13€
Gratinée de ravioles aux noix de pétoncles et fondue de poireaux 14€
Gratinée du sud ouest : Foie gras, magret fumé, crème 15€

*Toutes nos gratinées sont élaborées avec des ravioles de **St Jean label rouge** et accompagnées de leur salade*

Nos fromages

- Assiette de fromages secs 6,90€*
Fromage blanc nature ou crème 3,50€
Fromage blanc coulis de fruits rouges 3,80€

Nos desserts

5,50€

- Soufflé choco/framboise et sorbet fraises (10 min d'attente)*
Crème brûlée au thé Matcha
Shoko's tiramisu
Crumble pomme façon tatin et glace vanille
Café ou thé gourmand (supplément 2€)

Nos pizzas Maison

Pâte Fine et croustillante

8,90€

Margherita

Tomate, mozzarella, olives

Jambon fromage

Tomate, jambon , emmental français

Régina

Tomate, jambon, champignons frais, emmental français

Carmela

Tomate, roquefort, emmental français

Vésuvio

Tomate, chorizo, emmental français

Napoletana

Tomate, anchois, câpres, emmental français

10,90€

Bolognese

Tomate, viande hachée, oeuf, emmental français

Hawaienne

Crème fraîche et fromage blanc, jambon, ananas, emmental français

Quattro stagioni

Tomate, champignons frais, légumes de saison, emmental français

Carbonata

Crème fraîche et fromage blanc, lardons, oignons, emmental français

Forestiera

Tomate, champignons frais, jambon de Parme, persil, ail , emmental français

Quattro formaggi

Tomate, roquefort, mozzarella, chèvre, emmental français

12,50€

Tourtière

Crème fraîche et fromage blanc, poireaux, lardons, œuf, emmental français

Artica

Crème fraîche et fromage blanc, saumon, câpres, emmental français

Ravioline

Crème fraîche et fromage blanc, ravioles, champignons frais, emmental français

Friulana

Crème fraîche et fromage blanc, pomme de terre, lardons, reblochon, emmental français

Escargotine

Crème fraîche et fromage blanc, escargots, ail, persil, emmental français

Pescatore

Crème fraîche et fromage blanc, poireaux, pétoncles, emmental français

Luna di miele

Crème fraîche et fromage blanc, ravioles, chèvre, miel, amandes effilées, emmental français

Bufala

Tomate, jambon de Parme, bufala, emmental français

Supplément de 1 euro par ingrédients

Nos coupes glacées

2€ de supplément pour l'intégré dans une formule

Chocolat liégeois (2 chocolat, 1 vanille, chantilly, coulis de chocolat) 8€

Café liégeois (2 café, 1 vanille, café chaud, chantilly) 8€

Italienne (2 nougat, 1 pistache, coulis caramel, noix, chantilly) 8€

Ardéchoise (2 vanille , 1 marron, crème de marron ,chantilly) 8€

Nos glaces et sorbets

*Passion, mangue, citron, fraise, framboise, vanille, chocolat, café, marron, pistache,
menthe chocolat, nougat, rhum raisin*

1 boule 2,50€

2 boules 4€

3 boules 5,50€

Supplément chantilly 1€

Nos boissons chaudes

Café Moka Sidamo (bio) ou déca 1,70€

Café viennois 3€

Thé vert menthe 3€

Thé vert citron 3€

Thé 4 fruits rouges 3€

Thé noir Earl Grey 3€

Tisane Verveine 3€

Nos apéritifs

Pastis 51, Ricard 3cl 2,50€

Martini rouge, blanc , rosé 4cl 4€

Muscat 4cl 4€

Kir Maison Cassis, pêche, châtaigne 10cl 4€

Kir Comédia (vin rosé, sirop de pamplemousse rose) 10cl 4€

Baileys Irish Cream 4cl 4,50€

Whisky 3cl 5€

Whisky soda 3cl 5,50€

Baby 2cl 4,50€

Foetus 1cl 4€

Nos Boissons fraîches

Vittel ½ L 2,70€ 1L 3,70€
Badoit ½ L 2,70€ 1L 3,70€
San Pellegrino 1L 3,70€
Perrier 33cl 3,50€
Perrier sirop 4€
Orangina, Coca-cola, Coca-cola zéro 3,50€
Coca-cola sirop, jus de fruits (Orange, abricots, ananas, pomme, tomate) 4€
Ice tea pêche 4€
Sirop (menthe, grenadine, fraise, cassis, citron, pêche et orgeat) 2,50€
Limonade 3,50€
Diabolo 4€
Bière Pression Heineken 3,50€
Bière Affligen blonde 4,50€
Bière Grinbergen blanche 4,50€
Monaco 4€
Panaché 4,70€
Picon bière 4,50€

Nos Vins

Pichet Rouge, Blanc, Rosé
Le verre (15cl) 2,50€ Le quart (25cl) 4,50€ Le demi (50cl) 8€ Le litre 11€

Nos Rouges

Côtes du Rhône réserve Grand Veneur 37,5cl 13€ 75cl 18€
AOC Crozes-Hermitage Domaine des 7 chemins Le verre 5€ 75cl 24€
St Joseph Domaine Courbis 75cl 29€

Nos Rosés

Côte de St Tropez Gourmandise 75cl 15€
AOC Côte de Provence Cuvée Merle Le verre 3,50€ 50cl 14€ 75cl 19,50€
Tavel cuvée Les Lauzeraies Le verre 5€ 75cl 24€

Nos Blancs

Viognier Delas Le verre 3,50€ 75cl 17€
Côtes de Gascogne Vin doux « Villa Dria » Le verre 3,50€ 75cl 18€
Saint Péréy « Le Mialan » domaine Ferraton Le verre 5€ 75cl 24€

Nos Digestifs

Marie-Brizard, Cognac, Cointreau, Calva, Get27, Poire, Chartreuse, Armagnac, Marc, Limoncello
Grappa 4,50€