

SOFTS

Après votre repas, sur
présentation de l'addition
votre accès sur les pistes
est prioritaire.

- COCA, COCA ZERO (33cl).....4,40
- ORANGINA (25cl), OASIS (25cl), FUZE TEA (25cl).....4,30
- SCHWEPPE TONIC ou AGRUM' (20cl).....4,30
- PAGO (20cl).....4,40

Orange, Ananas, Pomme, Fraise, ACE, Tomate, Abricot



Cocktails

- AVEC ALCOOL -

- MOJITO.....10,00
Au choix : Original, Fraise, Coco, Mangue
Rhum blanc Bacardi, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier
- CAÏPIRINHA.....10,00
Cachaça, citron vert, sucre roux
- DAÏQUIRI.....10,00
Au choix : Original, Fraise, Mangue
Rhum blanc, citron vert, sirop de canne
- GIN TONIC.....10,00
- SPRITZ APEROL.....10,00
- SEX ON THE BEACH.....10,00
Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry
- PINA COLADA.....10,00
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de noix de coco, crème fouettée

- SANS ALCOOL -

- VIRGIN MOJITO.....8,50
Au choix : Jus de Pomme, Fraise, Coco, Mangue
citron vert, menthe fraîche et Perrier
- VIRGIN COLADA.....8,50
Jus d'ananas, crème de noix de coco, crème fouettée
- BORA BORA.....8,50
Jus d'ananas, mangue, jus de citron, sirop fruit de la passion

les Vins

VINS ROUGES

75cl

CÔTES DU RHÔNE AOP Les 3 Garçons BIO.....23,90
La bouche est ronde et pleine, sur des fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées
bien enrobée sur des tanins soyeux.

ITALIE - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Di Berardino - Fontevicchia BIO.....24,90
Sa robe est rubis, aux reflets violets. Son nez dévoile des notes de baies sauvages
et de cerise noire. En bouche, ce vin est légèrement épicé, bien équilibré et long en finale.

ITALIE - CHIANTI CLASSICO DOCG - Terre Del Palio29,90
Ce vin intense et persistant dévoile des notes de violette et des arômes de fruits rouges.
Il est vibrant, bien structuré, avec une longueur et une agréable note fruitée en finale.

PIC SAINT-LOUP AOP Altitude 192.....33,90
Ce vin est riche, complexe et subtilement boisé. La bouche dévoile des notes de fruits noirs
et de réglisse. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, avec des tanins soyeux.

VINS BLANCS

IGP PAYS D'OC - Ecoterra - Chardonnay BIO.....23,90
Ce vin est plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleurs de tilleul.
Plein en bouche, suave et onctueux, avec une finale bien fraîche.

IGP CÔTES DE GASCogne (Moelleux)

Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng & Sauvignon - L.Osmin23,90
Nez d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche rafraîchissante sans excès de sucre.
Finale sapide et apéritive.

VINS ROSÉS

LUBÉRON AOP La Terrasse des Oliviers.....19,90
Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.

CORSE AOP Domaine Vetriccie.....26,90
Un rosé pâle aux délicats arômes de pêche, de cerise et de groseille, offrant en finale
une belle fraîcheur.

(AOP/AOC) Appellation d'origine protégée/contrôlée / (D.O.C.) Dénomination d'Origine
Contrôlée ou (D.O.C.G.) Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie

DIGESTIFS

• 8,90 •

EAU DE VIE POIRE,
EAU DE VIE MIRABELLE,
GET 27,
GET 31, CALVADOS,
BAILEYS

IRISH COFFEE • 9,50
DIPLOMATICO • 9,90

prix nets en euros · service compris

BOISSONS CHAUDES

- CAFÉ EXPRESSO.....2,50
- NOISETTE.....2,50
- DÉCAFÉINÉ.....2,50
- DOUBLE
EXPRESSO.....4,20
- CAFÉ CRÈME.....3,50
- THÉ.....3,80

Maison Richard

LES EAUX

50cl 100cl

- VITTEL.....4,60 ...6,00
- EAU DE PERRIER....4,60 ...6,00

AAFP // 02 99 85 10 49 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, service compris. Photos non contractuelles. 10-2025



RESTAURANT FAMILIAL
PIZZAS • BURGERS • DESSERTS

LES APÉRITIFS

KIR (11cl).....	4,20
cassis, mûre, framboise, cerise	
MARTINI Bianco ou Rosso (5cl).....	4,30
RICARD (2cl).....	4,10
JACK DANIEL'S (4cl).....	7,90
JAMESON (4cl).....	7,90

BIÈRES

BIÈRE GALLIA	
25cl • 4,50	50cl • 8,70
DESPERADOS	
Bouteille 33cl •	7,20

VINS AU VERRE

Notre sélection

VINS ROUGES

PIC SAINT-LOUP AOP Altitude 192.....	15cl	6,90
Ce vin est riche, complexe et subtilement boisé. La bouche dévoile des notes de fruits noirs et de réglisse. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, avec des tanins soyeux.		

CÔTES DU RHÔNE AOP Les 3 Garçons BIO.....	4,90
La bouche est ronde et pleine, sur des fruits noirs mûrs avec quelques notes épicées, bien enrobée sur des tanins soyeux.	

ITALIE - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	
Di Berardino - Fontevecchia BIO.....	6,90
Sa robe est rubis, aux reflets violets. Son nez dévoile des notes de baies sauvages et de cerise noire. En bouche, ce vin est légèrement épicé, bien équilibré et long en finale.	

VINS BLANCS

IGP PAYS D'OC - Ecoterra - Chardonnay BIO.....	15cl	5,90
Ce vin est plein et onctueux, au nez de beurre, de fruits jaunes et de fleur de tilleul. Plein en bouche, suave et onctueux, avec une finale bien fraîche.		

IGP CÔTES DE GASCogne (Moelleux)	
Villa Chambre d'Amour - Gros Manseng & Sauvignon - L.Osmin.....	5,90
Nez d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche rafraîchissante sans excès de sucre. Finale sapide et apéritive.	

VINS ROSÉS

LUBÉRON AOP	15cl
La Terrasse des Oliviers.....	4,90
Ce vin à la robe rose assez soutenue est fruité, frais en bouche et bien sec en finale.	

CORSE AOP Domaine Vetriccie.....	6,90
Un rosé pâle aux délicats arômes de pêche, de cerise et de groseille, offrant en finale une belle fraîcheur.	

(AOP/AOC) Appellation d'origine protégée/contrôlée
(D.O.C.) Dénomination d'Origine Contrôlée
ou (D.O.C.G.) Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie



PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA

NOS GARNITURES :

Œuf, Champignons, Légumes • 1,50

Mozzarella, Chèvre, Thon, Jambon cuit aux herbes, Merguez, Viande hachée, Poulet, Spianata (chorizo italien), Lardons, Mortadelle • 3,00

Saumon fumé, Burrata, Jambon de Parme, Bresaola (charcuterie italienne), Stracciatella • 4,00

prix nets en euros • service compris



Nos Pizzas

FAIT MAISON

BASE TOMATE

✓ MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive extra vierge..	13,90
--	-------

REINE Sauce tomate, jambon cuit aux herbes, mozzarella, champignons de Paris .	14,90
--	-------

✓ CINQ FROMAGES Sauce tomate, mozzarella, Taleggio, chèvre, Gorgonzola, Grana Padano	15,90
--	-------

CALZONE Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes, œuf.....	16,90
--	-------

PARMA Sauce tomate, jambon de Parme, mozzarella, burrata, roquette, tomates cerises, pesto basilic, Grana Padano, huile d'olive extra vierge.....	18,90
---	-------

PICCANTE Sauce tomate, spianata (chorizo italien), burrata, poivrons marinés, champignons de Paris	15,90
--	-------

✓ PARMIGIANA Sauce tomate, mozzarella, aubergine, tomates cerises, parmesan râpé, ail et huile d'olive extra vierge Nouveau	15,90
--	-------

PISTACCHIO Sauce tomate, mozzarella, mortadelle, pesto de pistache, stracciatella, pistaches concassées Nouveau	19,90
--	-------

✓ VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, mozzarella, artichaut, courgette, poivrons marinés, olives, roquette, tomates cerises.....	15,90
---	-------

CAMPIONE Sauce barbecue, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, œuf, poivron, pesto.....	16,90
--	-------

FERMIÈRE Sauce tomate, mozzarella, poulet, champignons, oignons rouges, œuf.....	16,90
--	-------

NAPOLITAINE Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives Nouveau ...	15,90
--	-------

TONNO Sauce tomate, mozzarella, thon, poivrons, oignons rouges, olives Nouveau	16,90
---	-------

CLASSICO CHÈVRE-JAMBON	
Sauce tomate, mozzarella, jambon, chèvre Nouveau	16,90

VATELLINA Sauce tomate, mozzarella, bresaola (charcuterie italienne), tomates confites et cerises, copeaux de Grana Padano, olives noires, huile d'olive extra vierge, origan Nouveau	17,90
--	-------

ORIENTALE Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons rouges, œuf, huile d'olive extra vierge	18,90
--	-------

BASE CRÈME

✓ CHÈVRE-MIEL Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, roquette, origan Nouveau	15,90
---	-------

PAYSANNE Crème fraîche, mozzarella, lardons de volaille, oignons rouges, œuf Nouveau	15,90
---	-------

SAUMON Crème, mozzarella, saumon fumé, aneth, ciboulette.....	17,90
---	-------

BOURSINA Crème fraîche, mozzarella, Boursin (ail et fines herbes), blanc de poulet, champignons, oignons Nouveau	17,90
---	-------

CREVETTINA Crème fraîche, mozzarella, crevettes, Grana Padano, oignons rouges, pesto basilic, huile d'olive extra vierge Nouveau	18,90
---	-------

GUSTO CURRY Crème fraîche, mozzarella, poulet mariné, poivrons rouges et jaunes, sauce curry Nouveau	16,90
---	-------

TARTUFO Crème de truffe, mozzarella, jambon aux herbes, champignons de Paris, huile de truffe, Grana Padano	19,90
---	-------

SAVOYARDE Crème fraîche, mozzarella, lardons, Reblochon, oignons rouges, pommes de terre.....	16,90
---	-------

MENU P'TIT TERRIBLE

• 15,00 •

(boisson comprise)
jusqu'à 12 ans

PIZZA BAMBINO (enfant)
ou AIGUILLETES DE POULET
Corn Flakes, frites

2 BOULES DE GLACE vanille ou chocolat
ou MOUSSE AU CHOCOLAT

SODA ou JUS DE FRUITS

PETIT SPARE / 1 PARTIE • 21,00 (jusqu'à 12 ans - boisson comprise)
Uniquement les soirs du lundi au vendredi (location chaussures offerte). Boisson non comprise.

MENU SPARE

1 PARTIE DE BOWLING

• 33,00 •

PLAT + DESSERT

Uniquement les soirs du
lundi au vendredi (location
chaussures offerte).
Boisson non comprise.

MENU STRIKE

2 PARTIES DE BOWLING

• 40,00 •

PLAT + DESSERT

Uniquement les soirs du
lundi au vendredi (location
chaussures offerte).
Boisson non comprise.

SALADE CÉSAR

ou PIZZA au choix
Margherita, Reine, 5 fromages,
Végétarienne, Fermière, Tonno,
Paysanne, Chèvre-Miel

ou BURGER au choix
Le Strike, le Terrible, Le Bacon

TIRAMISU

ou TARTELETTE CITRON
MERINGUÉE

ou CRÈME BRÛLÉE

LA SALADE CÉSAR

Salade, poulet croustillant, œuf dur, sauce César,
croûtons, anchois, Grana Padano et tomates cerises

• 16,90 •

ACCOMPAGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES frites ou salade • 3,90



Cuisinés avec des steaks Charolais 180gr "V.B.F."
(viande bovine française)
Garnis de frites et salade verte

LE STRIKE 17,90
Steak haché, salade, oignons rouges,
tomates, cheddar

LE TERRIBLE 17,90
Poulet croustillant, salade, oignons rouges,
sauce mexicaine

LE SAVOYARD 18,90
Steak haché, salade, fromage à raclette,
compotée d'oignons, sauce cocktail

LE BACON 17,90
Steak haché, salade, oignons rouges, tomates,
poitrine fumée, cheddar, sauce cocktail

L'Auvergnat 19,90
Steak haché, tranches de lard fumé, oignons rouges,
tomates, sauce moutarde et miel, fourme d'Ambert

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,90

TIRAMISU AU CAFÉ 7,90

CRÈME BRÛLÉE vanille 6,90

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 7,90

MOKA CAFÉ 8,90

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,90
4 mignardises sucrées au choix du chef

LES DESSERTS