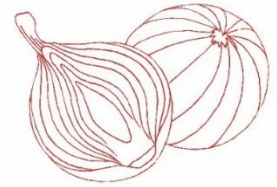


03 84 66 57 74
29 Place de la Liberté, 39600 Arbois



Le comptoir à
PIZZAS

Tout est préparé à la main et élaboré avec des produits frais
Handmade pizzas with fresh products

BASE TOMATE

La Comptoir, 9.00 €

Sauce tomate, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, olives noires, mozzarella râpée, tour de moulin à poivre

La Végétarienne, 11.00 €

Sauce tomate, mozzarella râpée, olives noires, tomates cerises marinées, légumes de saison marinés, salade de saison, mélange de graines, tour de moulin à poivre

La Calzone, 11.50 €

Sauce tomate, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, crème fraîche, œuf, Mozzarella râpée, Comté

La Biquette, 12.00 €

Sauce tomate, mozzarella râpée, olives noires, chèvre, miel du Jura, noix et noisettes torréfiées, salade de saison, tour de moulin à poivre

La Reine, 12.00 €

Sauce tomate, jambon cuit fumé du Haut-Doubs, olives noires, Mozzarella râpée, champignons frais, tour de moulin à poivre

La 4 Fromages, 12.50 €

Sauce tomate, Mozzarella râpée, olives noires, Morbier, Comté, Bleu de Gex, noix et noisettes torréfiées, tour de moulin à poivre

La Toscane, 13.00 €

Sauce tomate, thon émietté, olives noires, mozzarella râpée, câpres, oignons, tomates cerises marinées, persillade, tour de moulin à poivre

La Napolitaine, 13.50 €

Sauce tomate, mozzarella râpée, olives noires, tomates cerises marinées, mozzarella di bufala, basilic, tour de moulin à poivre

La Sweet Chili, 13.50 €

Sauce tomate, olives noires, Mozzarella râpée, oignons, viande de bœuf hachée, chorizo, poivrons rouges, épices à chili, tour de moulin à poivre

La Barbecue, 14.00 €

Sauce tomate, cheddar, olives noires, viande de bœuf hachée, mozzarella râpée, oignons, cornichons, lardons fumés du Haut-Doubs, sauce barbecue, tour de moulin à poivre

BASE CRÈME**La Blanche, 8.50 €**

Huile d'olive, olives noires, romarin, emmental, parmesan, tomates cerises marinées, salade de saison, tour de moulin à poivre

La Carbonara, 12.50 €

Crème à l'échalote, mozzarella râpée, olives noires, lardons fumés du Haut-Doubs, oignons, œuf, Parmesan, tour de moulin à poivre

L'Arboisienne, 15.00 €

Crème à l'échalote, olives noires, poulet mariné au Vin Jaune, duxelles de champignons et tartufada, mozzarella râpée, Comté, Vin Jaune, tour de moulin à poivre

Flyer à jour du 15/06/2022



Apéritifs

Cocktail maison	8.00 €
Spritz	8.00 €
Ricard, Pontarlier (2cl)	3.00 €
Martini blanc, Martini rouge (6cl)	3.50 €
Blanc cassis, griotte ou pêche (12cl)	3.00 €
Coupe de Prosecco (12cl)	5.00 €
Whisky Clan Campbell (4cl)	4.00 €
Macvin blanc (8cl)	6.00 €

Bières

Canette de Heineken (33 cl)	2.50 €
Bière bouteille brasserie La Nocturne (33 cl)	5.00€
Bière locale du moment à partager (75cl)	10.00€

Boissons sans alcool

Les cannettes : Coca-cola, Coca-cola zéro, Orangina, Perrier	2.00 €
Schweppes agrumes, Fuze Tea (25 cl)	2.00 €
Limonade artisanal verre (25cl)	2.20 €
Sirop à l'eau – grenadine, fraise, menthe, citron ou pêche (25cl)	1.20 €
Diabolo – grenadine, fraise, menthe, citron ou pêche (25cl)	2.50 €
Jus de fruit granini Pomme, orange, ananas (25cl)	3.00 €
Sup sirop	0.30 €

Eaux

Badoit, Evian litre	4.50 €
Cristalline 50cl à emporter	2.00 €
Limonade litre	8.00 €

Vins

Verre – Blanc et rouge du Jura, rosé Grenache (12cl)	3.50 €
Pichets – Blanc et rouge du Jura, rosé Grenache (25 ou 50cl)	6.00 € 12.00 €
Prosecco (75cl)	30.00 €
Vin espagnol blanc (75cl)	
• Mas Estela Espagne Selva de Mar	39.00€
• Manzanilla La Gitana	18.00€

Digestifs

Limoncello (4cl)	4.00 €
Get 27 (4cl)	4.00 €
Rhum Diplomatico (4cl)	7.00 €