

pirouette

LA PIZZA QUI REMUE **LES SENS**

**L'essentiel
de nos
produits
sont du coin.**

**Parce qu'un
poivron qui
voyage plus
que vous,
ça n'a
pas de sens.**





pirouette

LA PIZZA QUI REMUE LES SENS

Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique

Les entrées à partager...ou pas

Pizzette à la Pirouette 4

Pâte au levain naturel et à la sarriette • pistou maison

Œufs mayonnaise 4

Œufs de la ferme de Moquesouris • mayonnaise maison

Rillettes de porc 4,5

Préparées par Martin et Cécilia à la Ferme du Bois Suzin

Sucrine à la Pirouette 7

Saisie au four • gwell de la ferme des 7 Chemins légèrement citronné par nos soins • tomme de la ferme de Grandlieu

Camembert rôti 15

Élaboré par Julien à Rougé (44) avec le plus grand soin rôti dans notre four • préparé avec du miel de Loire-Atlantique

Prix net en euros TTC service inclus



Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique

Formule Midinette

17,5

Uniquement le midi

½ pizza + ½ salade au choix, dans la même assiette
(+ 1 chou au choix en dessert)

Formule Midimidinette

19

Uniquement le midi

½ pizza + ½ salade au choix, dans la même assiette
(+ 1 chou au choix et 1 café)

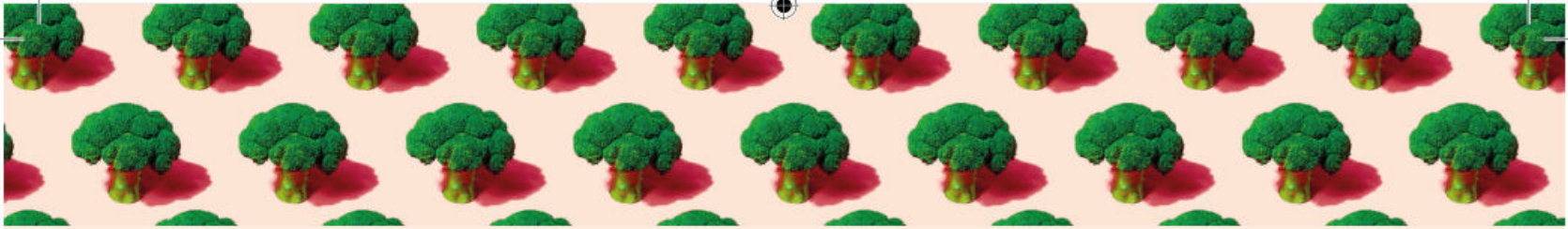
Menu enfant

10,5

1 sirop + 1 petite pizza + 1 dessert
(mousse au chocolat ou 1 boule de glace)

Prix net en euros TTC service inclus

FORMULES



Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique

Pizzas de saison

Pascal Végan

15

Base aubergine • graines de sarrasin • sauce moquette au poivre • tomates cerises marinées à l'ail • pickles de carotte • compotée d'oignons • thym citron

Hervé Végé

16

Base courgette de Loire-Atlantique • fromage crémeux de la ferme des 7 Chemins • chèvre frais de la ferme de Beauregard • gwell poivré de la ferme des 7 Chemins • pickles d'oignons rouges • ciboulette ciselée

Jérémy

17

Base courgette de Loire-Atlantique • raclette de la ferme de Grandlieu • camembert de Rougé (44) • chair à saucisse au muscadet de la ferme du Bois Suzin • pickles d'oignons rouges • ciboulette ciselée

Les +

Légume 1,5 • Charcuterie 2,5 • Fromage 2,5 • Œuf de la ferme de Moquesouris 2,5

Salades

Erdre Végan

14

Salade du jour • courgettes rôties • carotte marinées citron-ail • radis rose • compotée d'oignons rouges • tomate cerise • purée de moquette au poivre • coriandre • accompagnée de pizzette au levain et à la sarriette et de notre pistou maison

Loire Végé

15

Salade du jour • betteraves • carotte marinées citron-ail • chèvre frais de la ferme de Beauregard • tomme de la ferme de Grandlieu • gwell de la ferme des 7 Chemins poivré à la menthe • accompagnée de pizzette au levain et à la sarriette et de notre pistou maison

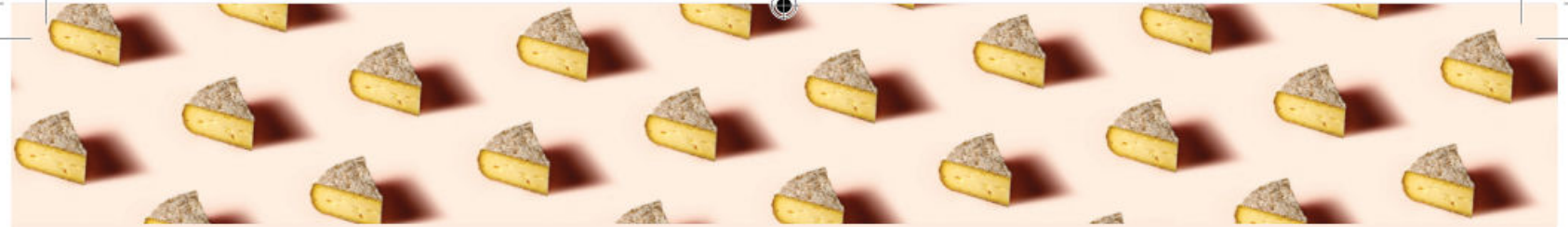
Sèvre

17

Tomates anciennes • tomme de la ferme de Grandlieu • coppa de la ferme du Bois Suzin • tomates cerises • pickles d'oignons rouges • gwell de la ferme des 7 Chemins légèrement citronné • ciboulette ciselée • accompagnée de pizzette au levain et à la sarriette et de notre pistou maison

Prix net en euros TTC service inclus

PIZZAS / SALADES



Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique

Julien Végé

11,5

Base tomate • mozzarella «Fleur de Lait» de Rougé (44) • salade de saison

Martin

14

Base tomate • mozzarella «Fleur de Lait» de Rougé (44) • jambon blanc sans nitrite de la ferme du Bois Suzin • champignons bruns en lamelles

Stéphanie

14,5

Base tomate • tomme de la ferme de Belchamp • saucisse au muscadet de la ferme du Bois Suzin • crème de champignons maison • salade de saison

Cédric

16,5

Base tomate • mozzarella «Fleur de Lait» de Rougé (44) • chorizo de la ferme du Bois Suzin • gwell de la ferme des 7 Chemins poivré • pickles d'oignons rouges

Matthieu Végé

17

Base tomate • mozzarella «Fleur de Lait» de Rougé (44) • chèvre frais de la ferme de Beauregard • camembert fermier de Rougé (44) • bleu de la ferme de Grandlieu • crémeux de la ferme des 7 Chemins

Cécilia

17,5

Base tomate • tomme de la ferme de Belchamp • coppa de la ferme du Bois Suzin • chèvre frais de la ferme de Beauregard

Pirouette

19

Base tomate • mozzarella «Fleur de Lait» de Rougé (44) • poitrine fumée de la ferme du Bois Suzin • oeuf de la ferme de Moquesouris • gwell de la ferme des 7 Chemins poivré • miel de Loire-Atlantique • pickles d'oignons rouges • sarriette

Les +

Légume 1,5 • Charcuterie 2,5 • Fromage 2,5 • Oeuf de la ferme de Moquesouris 2,5

Prix net en euros TTC service inclus

PIZZAS



Tous nos ingrédients sont issus de l'agriculture biologique

Nos desserts sont préparés chaque jour par notre équipe de pâtisseries

Les choux

Caramel • chocolat • vanille • rose-framboise • citron-meringué • chou du mois

2,5

1 chou

7

3 choux

Panacotta

À l'incroyable fromage blanc des 7 Chemins • fraise de pleine terre
de la Haye-Fouassière

8

Mousse au chocolat

8

Tiramisu au café

8

Profiteroles

Des choux maison, la meilleure glace à la vanille du monde et des tonnes de chocolat

12

Café gourmand

8

1 panna cotta • 1 chou • 1 petite mousse au chocolat • café au choix : espresso, allongé
ou americano

Thé gourmand

9,5

1 panna cotta • 1 chou • 1 petite mousse au chocolat • thé au choix

Boule de glace fermière

Parfums : vanille • chocolat • cassis • passion • caramel beurre salé

1 boule : **3,5**

2 boules : **6,5**

3 boules : **9**

Prix net en euros TTC service inclus

DESSERTS

Toutes nos boissons sont **certifiées bio** sauf nos eaux qui sont microfiltrées sur place

Cocktails

Sureau pétillant 9

Liqueur de sureau Natürlich, le pétillant naturel de Landron-Chartier (44) • eau pétillante • menthe

Mojito Pirouette 9

Rhum ambré Distiloire (44) • menthe

Spritz 9,5

Vermouth rouge de Distiloire (44) • Natürlich, le pétillant naturel de Landron-Chartier (44) • eau pétillante

Basilic smash 10

Gin • citron frais • sirop de sucre • basilic pilé

Pirouette mule 10,5

Vodka • citron vert • ginger beer • menthe fraîche

Negroni 11,5

Gin • vermouth rouge de Distiloire (44) • bitter artisanal • zeste d'orange

Digestifs

Rhum ambré 9

Le rhum de Distiloire (44)

Armagnac Organic 12

Maison Dartigalongue
Servi à la pipette

Bières

De la brasserie du Bouffay (44)

Orge du Bouffay 6

Blonde • Alc. 5% • 33cl

Blanche du Bouffay 6

Blanche • Alc. 5% • 33cl

Softs 33 cl

Toutes nos boissons sont faites maison

Limonade 4

Citron jaune, verveine

Cola 4,5

Noix de cola, rapadura, vanille, verveine

Ginger Bird 4,5

Gingembre • poivre de Madagascar • piment oiseau

Maté vert 4,5

Feuilles de maté vert • cassis

Spritz sans alcool 4,5

Gentiane sauvage • orange amère • herbes et épices

Thé glacé 4,5

Thé au jasmin • feuilles de cassis • hibiscus

Figuette 5

Feuilles de figuier • fleurs de sureau

Sirops

Fraise • grenadine • myrtille • menthe • pêche • citron

À l'eau plate 3,5

À l'eau pétillante 4

Eau

Eau pétillante Pirouette 4,5

Microfiltrée et gazéifiée sur place, 77cl

Prix net en euros TTC service inclus

BOISSONS FRAÎCHES

Les vins

 Bio  Biodynamiques

Blancs

Chardonnay

Domaine des Cognettes (44)

Vin de France

75cl 

26

12cl 

6

Les Parcelles

Domaine des Hautes Noëllles (44)

Muscadet Côteaux de Grandlieu

29

7

Amphibolite

Jo Landron (44)

Muscadet Sèvre et Maine

35

8,5

Champtoceaux

Landron-Chartier (44)

«Muscadet» coteaux de la Loire

35

8,5

Gorges

Domaine des Cognettes (44)

Muscadet Sèvre et Maine Gorges

39

9

Raisin de l'amitié

Damien Lureau

Savennières

Chenin

40

-

Rosés

La Rosée

Domaine Jo Landron (44)

Vin de France

Pinot noir

26

6

Bon Vivant

Château de Roquefort

AOC Côtes de Provence

Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre.

29

7

Prix net en euros TTC service inclus

VINS

Les vins

🌿 Bio 🍷 Biodynamiques

Rouges

Nobis 🌿

Domaine de l'Écu (44)

Vin de France

Syrah

75cl 🍷

26

12cl 🍷

6

Hurluberlu 🌿

Sébastien David (37)

Vin de France

Cabernet franc, Grenache et Syrah

29

7

Clos des Châtaigniers 🍷

Domaine des Jumeaux (85)

IGP Val de Loire et Vendée

Pinot Noir

32

7,5

Les Travès 🍷

Côteaux des Travers

AOC Rasteau

Grenache, Syrah et Mourvèdre

32

7,5

Château Moulin de la Grangère 🌿

Alice Lafon

Appellation Saint Émilion Grand cru

Merlot

35

8,5

Pétillants

Natürlich 🌿

Domaine Landron Chartier (44)

Vin de France

Folle Blanche et Pinot Noir

30

7

Carte d'Or 🌿

Domaine Drappier

Champagne Extra Brut

Pinot noir, Chardonnay, Meunier

59

-

Prix net en euros TTC service inclus

VINS



Toutes nos boissons chaudes sont **certifiées bio**

Boissons auch'

Cafés

Origine Mexique, torréfié artisanalement à Nantes

Espresso	2,1
Allongé	2,1
Americano	2,1
Café noisette	2,4
Café latte	3,9
Cappuccino	3,9
Double	4
Latte macchiato	4,2
Flat white	4,5
Café viennois	4,6
Latte vanille	4,7

Infusions & Thés

Sélectionnés par nos voisins de Théine

Thés verts	4,1
Thés noirs	4,1
Tisanes	4,1

Récoltées et assemblées par Violaine à Monbert (44)

Boissons gourmandes

Lait d'avoine **+0,60** • Lait de Bretonne Pie Noire de la ferme des 7 chemins **+ 0,60**

Véritable chocolat chaud	4,9
Hommage à la Maison Grimaud	
Chaï latte	4,6
Dirty chaï	5,8
Chaï latte + espresso	
Matcha latte	5,5
Uji Matcha appellation contrôlée	
Matcha latte vanille	5,9
Uji Matcha appellation contrôlée	

Prix net en euros TTC service inclus

BOISSONS AUCH'