Les Desserts

Crème Brulée	6,00 €
Pana Cotta (miel, framboise ou caramel)	6,00 €
Tiramisu aux Spéculos	8,00 €
Moelleux au Chocolat	6,00 €
Brioche façon Pain Perdu accompagnée d'une sauce au caramel maison	6,00 €
Cheesecake Spéculos et Citron vert, framboises fraiches et coulis de Framboise	8,00 €
Pizza Nutella	7,00 €

Boissons à emporter

Les eaux :

Eau plate ou gazeuse 50cl	2,00 €
Eau plate ou gazeuse 1L	3,00 €

Les Sodas en canette 33cl : 2,00 €
Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Orangina - Ice tea - Oasis - Schweppes Tonic
Schweppes Agrumes

Les Sodas en bouteille : 4,00 €
Coca-Cola bouteille 1L - IceTea bouteille 1,5L

Les Bières Artisanales locales 33cl : 4,00 €
Bière Blanche - Bière Blonde - Bière Ambre

Les Bières Classiques 33cl : 4,00 €
Coronna - Grimbergen - 1664 blanche - Bière sans alcool

Bouteille de Vin 75cl (tarif réduit à emporter) : Rosé, Blanc, ou Rouge 15,00 €

Bouteille de Champagne 75cl 35,00 €

Tarifs TTC service compris, sous réserves d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures. La direction se réserve le droit de modifier ou de supprimer ses offres sans préavis, ni indemnités. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour www.mangerbouger.fr.

Conception et Impression : Imprimerie DK Print - 83400 MONTAUROUX - 04 94 39 51 37
Reproduction totale ou partielle interdite - Ne pas jeter sur la voie publique.

Conformément à la réglementation, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir la présence des allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales ; Crustacés et produits à base de crustacés ; Oeufs et produits à base d'oeufs ; Poissons et produits à base de poissons ; Arachides et produits à base d'arachide ; Soja et produits à base de soja ; Lait et produits à base de lait (y compris de lactose) ; Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches), et produits à base de ces fruits ; Céleri et produits à base de céleri ; Moutarde et produits à base de moutarde ; Graines de sésame et produits à base de sésame ; Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2) ; Lupin et produits à base de lupin ; Mollusques et produits à base de mollusques.
Origine Viande : Voir ardoise

LA FARANDOLE
RESTAURANT - PIZZERIA

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

Restaurant ouvert 7j/7
de 12h à 14h et de 19h à 22h

Livraisons :
7j/7 de 18h30 à 22h
Livraison gratuite à partir de 20€
(+2€ pour les livraisons sur Montauroux)

04 83 11 50 04

178 Chemin de Draguignan
83440 FAYENCE

Système de points fidélité :
10 points de fidélité récoltés = 1 pizza offerte (hors pizzas signatures)

Règlements acceptés :
Sur place : Espèces - CB - Chèque
En livraison : Espèces et Chèque

Les Entrées et Tapas à partager

Mixte de Calamars frits et Accras de Morue, sauce tartare et sweet chilli — Par 6 : 6,00€ Par 12 : 11,00 €

Gyoza au Poulet et Légumes, sauce sweet chilli — Par 6 : 7,00€ Par 12 : 13,00 €

Camembert Rôti au Thym et Miel (au lait cru), pain de campagne grillé, salade — 14,00 €

Planche de Charcuterie : rosette, jambon cru, chorizo, mesclun, cornichons — 12,50 €

Les Salades

La Salade Cæsar : salade romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, œuf mollet, tomates cerises, chips de bacon, croûtons, sauce césar maison (avec anchois) — 17,50 €

La Salade Tomate Mozzarella : mesclun, tomates cerises, mozzarella fior di latte, jambon cru, oignons rouges, copeaux de parmesan, pesto, crème de vinaigre balsamique — 16,50 €

La Salade Thaï aux Crevettes : Salade romaine, crevettes thaï, tomates cerises, concombre, carottes râpées, haricots mungo, oignons frits, citron vert, sauce asiatique maison — 19,50 €

Viandes et Poissons Crus

Le Tartare de Bœuf Classique (180gr), accompagné de frites maison et de salade — 16,00 €

Le Tartare de Bœuf Mangue et Truffe (180gr), accompagné de frites maison et de salade — 22,50 €

Le Tartare de Bœuf Gorgonzola et Noisettes (180gr), accompagné de frites maison et de salade — 21,50 €

Le Tartare de Saumon et Guacamole, aneth, échalottes, accompagné de frites maison et de salade — 19,00 €

Viandes et Poissons Grillés

Les viandes et poissons grillés ne peuvent être livrés

Mijoté de Rognons de veau Madère — 16,00 €
Façon grand-mère, accompagné d'une purée maison et de salade

Pièce du boucher (200gr environ) — 17,50 €
Accompagnée de pommes sautées à l'ail, d'une sauce gorgonzola maison et de salade

Pièce du boucher XXL (400gr environ) — 32,00 €
Accompagnée de pommes sautées à l'ail, d'une sauce gorgonzola maison et de salade

Faux-Filet de Bœuf PIÉMONTAIS (250gr environ) — 23,00 €
Accompagné de frites maison, d'une sauce au poivre maison et de salade

Pavé de Saumon rôti au feu de bois (180gr environ) — 19,00 €
Accompagné d'une poêlée de légumes du moment, d'une sauce vierge maison et de salade

Camembert rôti à la Truffe (au lait cru) — 21,00 €
Accompagné de pain de campagne grillé, de frites maison et de salade

Les Pâtes Fraîches - Fabrication maison

Les Fusillis au Saumon, Cream cheese et aneth — 18,50 €

Les Linguines Burrata : — 18,50 €
Jambon cru supérieur (affiné 10 mois), Burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan, oignons rouges, pesto maison

Les Linguines à la Truffe — 19,50 €

Les Lasagnes Traditionnelles maison cuites au feu de bois (bœuf), salade — 16,00 €

Les Lasagnes Végétariennes maison cuites au feu de bois, salade — 18,00 €

Les Burgers

Le Bacon Cheese Burger : — Le simple : 15,00 € - Le double : 20,00 €
Steak haché (150gr), cheddar, tomates, oignons rouges, mesclun, bacon grillé, sauce burger

Le Chicken Burger : — Le simple : 16,00 € - Le double : 21,00 €
2 galettes de poulet pané (2x100gr), cheddar, tomates, oignons rouges, mesclun, sauce tartare

Le Burger Végétarien : — Le simple : 18,00 € - Le double : 23,00 €
Steak végétal, tomates, oignons rouges, chèvre, mesclun, sauce cream cheese

Le Mountain : — Le simple : 18,00 € - Le double : 23,00 €
Steak haché (150gr), reblochon, jambon cru supérieur (10 mois d'affinage), tomates, oignons rouges, mesclun, sauce moutarde à l'ancienne

Le Guacamole : — Le simple : 17,00 € - Le double : 22,00 €
Steak haché (150gr), cheddar, tomates, oignons rouges, mesclun, guacamole, sauce cream cheese

Le Black Angus : — Le simple : 20,00 € - Le double : 30,00 €
2 Steaks Black Angus (2x200gr), double-cheddar, tomates, oignons rouges, mesclun, sauce burger

Menu Enfant — 12,00 €

1 Plat au choix :
Pizza Lapin
Steak haché (avec frites, pâtes, purée ou légumes)
Nuggets (avec frites, pâtes, purée ou légumes)

1 Dessert au choix :
Crème brulée
Pana Cotta (framboise, miel ou caramel)

Suppléments Sauces et Garnitures

Suppléments Sauces :

Poivre, Gorgonzola	2,00 €
Truffe	3,50 €

Suppléments Garnitures :

Salade Mixte, Frites maison, Pommes sautées à l'ail, Légumes du moment, Purée maison	5,00 €
Purée à la Truffe	7,50 €

Les Pizzas au feu de bois

Marguerite : tomate, mozzarella fior di latte, olives, origan	10,00 €
Napolitaine : tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives, origan	11,50 €
Reine : tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, olives, origan	11,00 €
Calzone : tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, œuf, origan	12,00 €
Pinède : tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, chèvre, champignons, origan	12,50 €
Parisienne : tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, camembert, champignons, persillade maison, origan	12,50 €
Montagnarde : tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru (supérieur 10 mois d'affinage), reblochon, origan	13,00 €
Délice de Camembert : Calzone au camembert, parmesan (reggiano dop), mozzarella fior di latte, jambon cru (supérieur 10 mois d'affinage), poivre, origan	13,00 €
Chorizo : tomate, mozzarella fior di latte, chorizo, origan	11,00 €
Orientale : tomate, mozzarella fior di latte, merguez, chorizo, olives, origan	12,00 €
Bourguignonne : crème, mozzarella fior di latte, bœuf haché, oignons, persillade maison, origan	13,00 €
Poulet : crème, mozzarella fior di latte, filets de poulet, champignons, origan	12,00 €
Kebab : crème, mozzarella fior di latte, kebab, oignons, sauce kebab, origan	12,50 €
Cannibale : tomate, mozzarella fior di latte, bœuf haché, oignons, champignons, œuf, origan	13,50 €
Andalouse : crème, mozzarella fior di latte, filets de poulet, chorizo, poivrons couleurs, oignons, persillade maison, origan	14,00 €
Saumon : crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, aneth	14,00 €
4 Saisons : tomate, mozzarella fior di latte, crème d'artichaut, câpres, oignons, champignons, origan	14,50 €
Végétarienne : tomate, mozzarella fior di latte, crème d'aubergine, oignons, poivrons couleur, champignons, tomates fraîches, pesto maison, origan	14,50 €
4 Fromages : tomate, mozzarella fior di latte, chèvre, gorgonzola, parmesan (reggiano dop), origan	13,00 €
Chèvre Miel : crème, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, roquette, origan	12,50 €

Les Pizzas Signature

Irish : crème, mozzarella fior di latte, bœuf Black Angus, oignons, champignons, cheddar à la Guinness, origan	16,00 €
Pomodoro : tomate, crème, mozzarella fior di latte, tomates séchées, jambon cru (supérieur 10 mois d'affinage), pignons, pesto maison, origan	15,00 €
Délice de Truffe : crème de Truffe, mozzarella fior di latte, burrata à la Truffe, champignons, jambon cru (supérieur 10 mois d'affinage), roquette	17,00 €
Pistacchio : crème de pistaches, mozzarella fior di latte, burrata, jambon cru (supérieur 10 mois d'affinage), noisettes hachées et grillées	17,00 €

Les Entrées et Tapas à partager

Mixte de Calamars frits et Accras de Morue, sauce tartare et sweet chilli	Par 6 : 6,00€ Par 12 : 11,00 €
Gyoza au Poulet et Légumes, sauce sweet chilli	Par 6 : 7,00€ Par 12 : 13,00 €
Camembert Rôti au Thym et Miel (au lait cru), pain de campagne grillé, salade	14,00 €
Planche de Charcuterie : rosette, jambon cru, chorizo, mesclun, cornichons	12,50 €

Les Salades

La Salade Caesar : salade romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, œuf mollet, tomates cerises, chips de bacon, croûtons, sauce césar maison (avec anchois)	17,50 €
La Salade Tomate Mozzarella : mesclun, tomates cerises, mozzarella fior di latte, jambon cru, oignons rouges, copeaux de parmesan, pesto, crème de vinaigre balsamique	16,50 €
La Salade Thaï aux Crevettes : Salade romaine, crevettes thaï, tomates cerises, concombre, carottes râpées, haricots mungo, oignons frits, citron vert, sauce asiatique maison	19,50 €

Viandes et Poissons Crus

Le Tartare de Bœuf Classique (180gr), accompagné de frites maison et de salade	16,00 €
Le Tartare de Bœuf Mangue et Truffe (180gr), accompagné de frites maison et de salade	22,50 €
Le Tartare de Bœuf Gorgonzola et Noisettes (180gr), accompagné de frites maison et de salade	21,50 €
Le Tartare de Saumon et Guacamole, aneth, échalottes, accompagné de frites maison et de salade	19,00 €

Viandes et Poissons Grillés

Les viandes et poissons grillés ne peuvent être livrés

Mijoté de Rognons de veau Madère Façon grand-mère, accompagné d'une purée maison et de salade	16,00 €
Pièce du boucher (200gr environ) Accompagnée de pommes sautées à l'ail, d'une sauce gorgonzola maison et de salade	17,50 €
Pièce du boucher XXL (400gr environ) Accompagnée de pommes sautées à l'ail, d'une sauce gorgonzola maison et de salade	32,00 €
Faux-Filet de Bœuf PIÉMONTAIS (250gr environ) Accompagné de frites maison, d'une sauce au poivre maison et de salade	23,00 €
Pavé de Saumon rôti au feu de bois (180gr environ) Accompagné d'une poêlée de légumes du moment, d'une sauce vierge maison et de salade	19,00 €
Camembert rôti à la Truffe (au lait cru) Accompagné de pain de campagne grillé, de frites maison et de salade	21,00 €