

Nos engagements :

*Le goût de l'authenticité avec une cuisine maison,
des produits frais favorisant les producteurs locaux,
une pâte à pizza pétrie sur place et une viande sélectionnée
chez notre boucher.*

*La cuisine c'est plus qu'une passion,
c'est un hommage aux traditions.
Ici se transmettent les recettes familiales...*



LA PULCINELLA MARE

Restaurant, Bar & Épicerie fine

Suivez notre actualité sur nos réseaux



2 Place du 6 Juin 14830 Langtune-sur-Mer

NOS PIZZAS

- BASE TOMATE

NONNA CARMELA : fior di latte, roquette, straciatella, antipasti, champignons	19€
PULCINELLA : fior di latte, viande hachée, oignons, champignons, origan	16,50€
SCARAMUCCIA : fior di latte, jambon blanc, lardons, poivrons, persillade, oeuf, origan	17,50€
DEL CAPO : fior di latte, jambon blanc, chorizo, gorgonzola, crème fraîche, origan	17€
SABRINA : fior di latte, jambon blanc, origan	12€
SCAMPI : fior di latte, persillade, scampi, champignons, origan	16,50€
NAPOLI : fior di latte, chorizo, merguez, poivrons, oignons, origan	16,50€
MIELLEUSE : fior di latte, lardons, chèvre, miel, origan	16,80€
MONTAGNARDE : fior di latte, jambon cru, galette de pommes de terre, reblochon, crème fraîche, origan	17€
DI CAPRA : fior di latte, chèvre, lardons, crème fraîche, origan	16,50€
DI DOMINICA : fior di latte, jambon blanc, poivrons, oignons, origan	15€
CORLÉONE : fior di latte, viande hachée, chorizo, lardons, origan	17€
VÉGÉTARIENNE : fior di latte, champignons, artichauts, poivrons, olives, origan	16€
GRÉGORIO : fior di latte, viande hachée, champignons, boursin, origan	16€
CORSICA : fior di latte, chèvre, jambon cru, miel, origan	16,50€
OCÉANE : fior di latte, crème fraîche, thon, oignons rouges, poivre ail & échalotte	16€
DEL MARE : fior di latte, cocktail de fruits de mer, persillade, origan	17€
CALZONE : fior di latte, jambon blanc, oeuf, persillade, origan, champignons (avec salade +2,50€)	16€
LOUKA : fior di latte, chorizo, olives, anchois, champignons, origan	17€
LA TIENNE : produits de la carte au choix	10,50€ + 1,50€ légume + 2€ viande ou charcuterie.

- BASE CRÈME

SCAPPINO : fior di latte, lardons, reblochon, galette de pommes de terre, oignons, poivre fruits des bois	17,50€
PANTALONE : fior di latte, poulet, camembert, champignons, oignons, poivre fruits des bois	17,50€
QUATTRO FORMAGGI : fior di latte, camembert, chèvre, reblochon, poivre fruits des bois	16€
SALMONE : fior di latte, saumon, oignons rouges, poireaux, poivre ail & échalotte	17,50€
ÉZIO : fior di latte, champignons, jambon blanc, camembert, oeuf, poivre fruits des bois	17,50€
LA TIENNE : produits de la carte au choix	10,50€ + 1,50€ légume + 2€ viande ou charcuterie.

NOS FOCCACCIAS *

ARLECHINO : mortadelle pistache, straciatella, pesto pistache, oignons rouges, roquette	14,50€
IL DOTTORE : jambon blanc, scamorza, tomates cerises, basilic frais, crème de balsamique	14,50€
COVIELLO : scamorza, speck, tomates confites	14,80€
VEGE : courgettes grillées, tomates confites, oignons rouges, olives	15€
GIANNI : 'Nduja, ricotta, miel, roquette	14€
LELIO : jambon cru Italien, parmesan, câpres	15,50€
ISABELLA : burrata, jambon cru italien, tomates fraîches pesto pistache	15€
PÉPÉ : bresaola, roquette, gorgonzola, crème de noix	16€

Supplément roquette ou légume 1,50€ - Tout autre supplément 2€.

NOS SALADES

CASSANDRE : salade, tomates, burrata, jambon cru, basilic, toasts	15,50€
COLOMBINA : salade, tomates, galettes de pommes de terre, champignons, lardons, toasts	15,50€
MI AMOR : salade, tomates, toasts chèvre, poivrons, jambon cru	16,50€
LIVIA : salade, antipasti, charcuterie italienne, burrata	17,50€
CÉSAR : salade romaine, œuf dur, croûtons de focaccia maison, copeaux de parmesan AOP, sauce César maison, poulet croustillant	19€

NOS BRUSCHETTAS *

- BASE TOMATE

PRIMA : fior di latte, oignons, champignons, jambon blanc, origan	15,50€
L'OPHÉLIA : fior di latte, oignons, poivrons, viande hachée, origan	16,50€

- BASE CRÈME

VIRGINIA : fior di latte, chèvre, oignons, poulet, poivre fruits des bois	13,50€
PECCO : fior di latte, reblochon, lardons, chorizo, poulet, poivre fruits des bois	16,50€

NOS PLATS *

AUBERGINES ALLA PARMIGIANA : sauce tomate, aubergines, oeufs durs, charcuterie italienne, fior di latte, parmesan, chapelure aillée	17€
ESCALOPE ALLA MILANESE : escalope de poulet pané, sauce au choix : tomate/champignons/jambon blanc ou crème/champignons, accompagnement : frites ou pâtes	17€
LASAGNES : pâte fraîche, sauce tomate, jarret de bœuf cuisiné, fior di latte, parmesan, béchamel	18€
LASAGNES VEGE : pâte fraîche, sauce tomate, fior di latte, parmesan, poivrons, champignons, olives noires	17€
CANNELLONNI : Saumon, ricotta, poireaux, fior di latte, parmesan, crème, aneth, citron	19€
PENNE ALLA CALABRESE : 'Nduja, sauce tomate, parmesan, basilic frais	19€
CONCHIGLIONI : sauce tomate, jarret de bœuf cuisiné, estragon, fior di latte, parmesan, béchamel ...	18€
ENTRECÔTE DU BOUCHER (~500g) : sauce au choix : camembert, gorgonzola, chèvre, reblochon ou poivre ..	35€

BURGER "LO ZIO"

Viande du boucher, cheddar, salade, tomates, oignons, frites et/ou salade	16€
---	-----

"UN MOMENT DE PARTAGE"

Formule apéritive : assortiment fromages, charcuteries, tartinables 8,50€/p

Formule dînatoire : assortiment fromages, charcuteries, tartinables, antipasti 14€/p

MENU ENFANT

(Jusqu'à 10 ans - hors boisson)

Nuggets maison, frites
ou steak haché frais, frites
ou pâtes bolognaise

+

une boule de glace au choix 12,50€

NOS DESSERTS MAISON

PANNA COTTA DU MOMENT	6,50€
TIRAMISU : LA RECETTE TRADITIONNELLE	7,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT CŒUR PRALIN, GLACE VANILLE	8,50€
CANNOLI RICOTTA, MASCARPONE, ÉCLATS DE CHOCOLAT	9€
DESSERT DU JOUR	9€
GLACE	une boule 3€, deux boules 6€, trois boules 8,50€

Supplément chantilly +0,50€.

* Tous nos plats sont accompagnés de frites et/ou salade.
Allergènes : La liste des allergènes peut être consultée sur demande.

Prix nets TTC € service compris.



BOISSONS



APÉRITIFS

SPUMANTE	La coupe :	8€
CIDRE producteur local (75cl) :	9,50€ / (25cl) :	3,50€
KIR VIN BLANC		5€
KIR NORMAND		5,50€
KIR ROYAL		10€
RICARD, PASTIS		5€
POMMEAU		4,50€
MARTINI ROUGE, BLANC		5€

BIÈRES

- Bières pression :

Moretti Blonde : (25cl)	3,50€ / (50cl)	6€
Affligem Blanche : (25cl)	4,50€ / (50cl)	9€
Gallia IPA : (25cl)	4,50€ / (50cl)	9€

- Bières bouteilles

DESPERADOS	6€
HEINEKEN 0,0%	5€

- Bières locales :

Blonde, blanche, IPA	6,50€
--------------------------------	-------

COCKTAILS

MOJITO : Rhum, jus de citron vert frais, sucre de canne, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse	11€ (fraise, framboise, passion +1€)
MOSCOW MULE : Vodka, Ginger beer, bitter, citron vert	11€
PINA COLADA : Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco	11€
APÉROL SPRITZ : Apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle orange	9€
LIMONCELLO SPRITZ : Limoncello, prosecco, eau gazeuse, rondelle citron	10€
ST GERMAIN SPRITZ : Liqueur fleur de sureau, eau gazeuse, prosecco, rondelle citron	11€
SPRITZ NORMAND : Apérol, cidre normand, eau pétillante	9€
GIN TONIC : Gin Hendrick's, tonic water, rondelle citron	11€
AMÉRICANO : Martini blanc, martini rouge, campari	10€

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO : Cassonade, sucre de canne, eau gazeuse, menthe fraîche, jus de citron vert frais	8€
PEACH BELLINI : Purée de pêche, eau gazeuse, sirop de sucre, feuille de menthe	8€
VIRGIN COLADA : Jus d'ananas, crème de coco, sirop de cannes	8€
VIRGIN SPRITZ : San bitter venezio sans alcool, eau pétillante, rondelle orange	8€

JUS DE FRUITS PAPILLON

Nectar abricot, pêche, Framboise, Fraise, Poire, Jus d'orange, Jus de pommes,	4,70€
---	-------

EAU & SOFTS

AQUA PANNA (75cl)	5€
SAN PELLEGRINO (1L)	5,50€
SODAS (33cl) : Coca, Coca Zéro, Perrier, Orangina, Fuze tea	3,50€
JUS DE TOMATES	3,70€
GINGER BEER, GINGER ALE (25cl)	4,50€
TONIC WATER (25cl)	4,50€
SIROP À L'EAU	2,50€
DIABOLO	3,50€
LIMONADE ITALIENNE BIO : Citron, orange sanguine, cola	4,50€



**LA PULCINELLA
MARE**

Restaurant, Bar & Épicerie fine

Prix nets TTC € service compris.



BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2€
NOISETTE	2€
LATTE	3,50€
CAPPUCCINO	3,80€
LATTE MACHIATTO	4,50€
CHOCOLAT RICHARD	3,50€
MATCHA LATTE	5€
CHAI LATTE	5€

NOS THÉS ET TISANES LYDIA GAUTIER 4,50 €

- *Thés noirs* :

ALL DAY : Pure Ceylan single estate
COMTE GREY BIO : Earl Grey, bergamote bio
INDIAN MOOD : Thé d'assam, épices, yuzu

- *Thés verts* :

KUKICHA BIO : Thé Japon, notes végétales et marines
MORROCO SPIRIT : Thé Chine notes boisées et menthe
T REVIVE BIO : Thé Japon, citronnelle et gingembre

- *Thé Blanc* :

JASMIN BLANC BIO : thé blanc Népal, thé vert jasmin de Chine et pétales de roses

- *Tisanes* :

T RELAX BIO : Fleur tilleul, verveine, camomille
GRANOTCHA BIO : Sarrasin et orge bio torréfiés

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON Réserve Impériale extra Brut	
La coupe :	13,50€
La bouteille (75 cl) :	79€

SPIRITUEUX

LIMONCELLO SORRENTO	5€
CRÈME ALPINE PISTACHE OU CAFÉ	6€
GRAPPA	9€
CALVADOS RÉSERVE 6 ANS	9€
CALVADOS HORS D'ÂGE	11€
RHUM EMINENTE CUBA 7 ANS	8€
WHISKY ARDBEG 10 ANS	7€
WHISKY GLENMORANGIE 12 ANS	8€
WHISKY SIR DAVIS AMERICAIN	12€
VODKA BELVEDERE PURE ORGANIC	9€



**LA PULCINELLA
MARE**

Restaurant, Bar & Épicerie fine

Prix nets TTC € service compris.