

APÉRITIFS

RICARD 2cl	4,50€
MARTINI blanc ou rouge 6cl	5€
KIR cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	5€
KIR ROYAL champagne Palmer 12cl	10€
PORTO rouge ou blanc 6 cl	4,50€
SUZE 6cl	4,50€
POMMEAU "Père Jules" + 5 ans d'âge - prod. locale 8cl	6,50€
WHISKY COCA 12cl	8€
RHUM Botran du Guatemala 4cl	8€
COUPE DE CHAMPAGNE Palmer 12cl	10€

COCKTAILS avec alcool

SPRITZ <i>Cinzano, blanc pétillant, Perrier</i>	9€
SPRITZ ST-GERMAIN <i>Liqueur fleur de sureau, blanc pétillant, Perrier</i>	11€
MOJITO <i>Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sirop de canne, Perrier</i>	9€
AMERICANO MAISON	9€
NEGRONI <i>Gin, campari, Cinzano Rosso</i>	9€
GIN TONIC <i>Gin, schweppes</i>	9€
MOSCOW MULE <i>Vodka, ginger beer, citron vert</i>	9€
PORN STAR MARTINI & SHOT DE CHAMPAGNE 2cl <i>Vodka, Passoa, citron vert, sirop de vanille, fruit de la passion</i>	11€

COCKTAILS sans alcool

VIRGIN MOJITO <i>Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, perrier</i>	8€
CHANTACO <i>Jus d'orange, ananas, pamplemousse, perrier, sirop de menthe</i>	9€
BUGS BUNNY <i>Jus d'ananas, pamplemousse, sirop de grenadine, fruits frais</i>	9€

BIÈRES

PRESSION MORETTI	25 cl	4,20€
	33 cl	5,50€
	50 cl	8,10€
PRESSION CINEY	25 cl	4,70€
	33 cl	6,20€
	50 cl	9,10€
LEFFE 33 cl		5,50€
DESPERADOS 33 cl		5,50€
BIÈRE SANS ALCOOL LEFFE 0.0 33cl		5,50€

CIDRE ET POIRÉ production locale

CIDRE "PÈRE JULES"	33cl	6,50€
	75cl	15€
POIRÉ "PÈRE JULES"	33cl	6,50€
	75cl	15€

BOISSONS FRAÎCHES

SAN PELLEGRINO // VITTEL 50cl	3,90€	1l	6,90€
PERRIER 33cl			4,70€
SIROP À L'EAU 33cl			3,70€
DIABOLO 33cl			4€
COCA COLA & ZÉRO 33cl, ORANGINA, FANTA 33cl			4,30€
FUZZ TEA, ICE TEA, SCHWEPPESS 33cl			
SCHWEPPESS AGRUMES 33cl			
JUS DE FRUITS 25cl			4€
<i>Abricot, ananas, orange, pamplemousse, poire, pomme, tomate</i>			
JUS DE POMMES "Père Jules" - prod. locale 25cl			5€

WHISKYS 4cl

BALLANTINE'S		6,50€
JACK DANIELS		8,50€
CHIVAS 12 ans d'âge		12€

Chère cliente, cher client,

*Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant « Pizza Pasta »,
une institution à Lisieux créée en 1979 et que nous avons reprise en 2024.*

*Nous vous invitons à déguster nos divers plats, pizzas et desserts « faits maison »
concoctés par une équipe de passionnés du bon goût.*

Nous vous souhaitons un agréable moment et un très bon appétit.

Edith et Pierre-Emmanuel Goetz

À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIES	PETITE	13 €
	GRANDE	19 €
PLANCHE MIXTE <i>Charcuteries & fromages</i>	PETITE	13 €
	GRANDE	19 €
ACCRAIS DE MORUE		9 €
HOUMOUS <i>Purée de pois chiche et de sésame</i>		9 €
CHIPS MAISON AU PARMESAN		6 €

Liste des allergènes sur demande

PLAT DU JOUR *selon l'inspiration du chef*

11 €

Servi uniquement le midi en semaine, hors jours fériés

SALADES

CHÈVRE

14 €

Salade verte, toasts de chèvre chaud, lardons, tomates confites, oignons rouges, pignons de pin

CAESAR

14 €

Salade verte, poulet croustillant, croûtons, oignons rouges, tomates, fromage râpé italien, sauce blanche

VÉGÉTARIENNE

14 €

Salade verte, carottes, haricots verts, maïs, avocat, fromage, champignons, oignons rouges, oeuf dur

SAUTÉE

14 €

Salade verte, pommes de terre sautées, jambon blanc, tomates, oignons rouges, vinaigrette au miel

THON

14 €

Salade verte, thon, tomates, maïs, oignons rouges, champignons

LANDAISE

15 €

Salade verte, gésiers, lardons, tomates, oignons rouges

ITALIENNE

16 €

Salade verte, jambon cru, tomates, roquette, fromage, pignons de pin

POKE BOWL

16 €

Riz, saumon snacké, avocat, concombre, choux rouge, mangue, edamame, sésame, oignons pickles

SAUMON FUMÉ

17 €

Salade verte, saumon fumé, tomates, oeuf poché, citron, toasts

MER

22 €

Salade verte, noix de Saint-Jacques, saumon, avocat, citron

PIZZAS

BURRATA 4€
PETITE SALADE VERTE 2€

MARGHERITA	10€
<i>Tomate, mozzarella</i>	
BIANCA	11€
<i>Crème fraîche, mozzarella, champignons</i>	
REINE	13€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>	
CALZONE	14€
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf</i>	
NAPOLITAINE	14€
<i>Tomate, mozzarella, anchois, câpres</i>	
4 FROMAGES	14€
<i>Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, camembert</i>	
CAROLINA	14€
<i>Tomate, mozzarella, oignons, poivrons, champignons</i>	
CHÈVRE	14€
<i>Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel</i>	
FLAM	14€
<i>Crème fraîche, mozzarella, oignons cuits, lardons</i>	
NORMANDE	15€
<i>Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, camembert, champignons</i>	
CHORIZIENNE	15€
<i>Tomate, mozzarella, merguez, chorizo, champignons, poivrons</i>	
ARRABIATA	15€
<i>Tomate, mozzarella, salami italien épicé, poivrons</i>	
PARMA	16€
<i>Tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, fromage râpé italien</i>	
SALMONE	17€
<i>Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, pistache, roquette, fromage râpé italien</i>	
TRUFÉE	19€
<i>Crème fraîche, truffe, mozzarella, champignons, jambon cru, roquette, fromage râpé italien</i>	
MARE	25€
<i>Tomate, mozzarella, noir de Saint-Jacques, bouquet de crevettes, ail, persil</i>	

MENU ENFANT

10€

Pâtes à la bolognaise ou jambon ou mini-pizza margherita + une boule de glace artisanale

LASAGNES

BOLOGNESE	13 €
<i>Tomate, boeuf haché, oignons, mozzarella</i>	
PASTA	13 €
<i>Crème, jambon, champignons, mozzarella</i>	
VÉGÉTARIENNE	14 €
<i>Crème, tomates, courgettes, aubergines, oignons, mozzarella</i>	
SALMONE	16 €
<i>Crème, saumon, épinards, mozzarella</i>	
CONCHIGLIA	19 €
<i>Crème fraîche, noix de Saint-Jacques, champignons, mozzarella, ail, persil</i>	

PÂTES *linguines*

BOLOGNESE	13 €
<i>Boeuf haché, tomate, oignons, fromage râpé italien</i>	
CARBONARA	13 €
<i>Oeuf, lardons, fromage râpé italien</i>	
CHAMPIGNONS	13 €
<i>Champignons, crème, ail, persil, fromage râpé italien</i>	
PASTA	14 €
<i>Crème, jambon, champignons, fromage râpé italien</i>	
PESTO	14 €
<i>Basilic, ail, huile d'olive, tomates confites, fromage râpé italien</i>	
SALMONE	17 €
<i>Saumon, crème, fromage râpé italien</i>	
À LA TRUFFE	19 €
<i>Crème, truffe, champignons, chiffonnade de jambon blanc, fromage râpé italien</i>	
SUBLISSIMA	25 €
<i>Noix de Saint-Jacques, crème fraîche, ail, persil, fromage râpé italien</i>	

VIANDES *origine française ou UE*

Accompagnement au choix : pâtes linguines, frites maison, riz, poêlée de légumes, salade verte

Sauce maison au choix : poivre, camembert, ail

ESCALOPE DE VEAU PANÉE	17 €
ESCALOPE DE VEAU SALTIMBOCCA GRATINÉE	18 €
<i>linguines, champignons, jambon cru, crème, mozzarella</i>	
OSSO BUCO	19 €
CARPACCIO DE BOEUF <i>roquette, copeaux de fromage italien, huile d'olive, crème balsamique</i>	16 €
TARTARE DE BOEUF <i>et ses ingrédients</i>	16 €
FAUX FILET	18 €
FILET DE BOEUF	27 €

BURGERS *servis avec frites maison*

CLASSIC BURGER	16 €
<i>Pain brioché, steak haché, fromage, tomates, oignons, salade verte</i>	
VEGI BURGER	16 €
<i>Pain brioché, galette avocat, tomates, oignons, oignons, salade verte</i>	

POISSONS

Accompagnement au choix : pâtes linguines, frites maison, riz, poêlée de légumes, salade verte

FILET DE SAUMON	16 €
FILET DE POISSON DU MOMENT <i>selon arrivage</i>	17 €
TRIO DE POISSONS	22 €
<i>Noix de Saint-Jacques, saumon frais, filet de poisson du moment</i>	
NOIX DE SAINT-JACQUES	25 €

DESSERTS *faits maison*

MOUSSE AU CHOCOLAT	6,50€	CHARLOTTE AU CHOCOLAT	6,50€
CRÈME BRULÉE	6,50€	TIRAMISU	6,50€
ÎLE FLOTTANTE	6,50€	PANNA COTTA	6,50€
SALADE DE FRUITS FRAIS	8€	PROFITEROLES	10€
		<i>glace vanille, coulis de chocolat, chantilly maison</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT TIÈDE ET SA GLACE VANILLE			8€
TARTE AUX POMMES TIÈDE ET SA GLACE VANILLE		<i>Supplément flambée au Calvados 2cl + 3€</i>	8€
AFFOGATO		<i>Boule de glace vanille et café expresso</i>	5,50€
CAFÉ GOURMAND	8€	THÉ BIO GOURMAND	10€

GLACES

GLACES

Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé, menthe - chocolat

SORBETS

Citron, passion, abricot, framboise, fraise, cassis, pomme cidrée, poire, coco

1 boule : 3,50€

2 boules : 6,50€

3 boules : 7,50€

Chantilly maison + 1€

PÊCHE MELBA

9€

Pêche au sirop, glace vanille, coulis de fraise, chantilly

BANANA SPLIT

10€

Banane, glaces vanille/fraise/chocolat, chantilly

FRUITS ROUGES

9€

Glace fraise, framboise, cassis, coulis de fraise, chantilly

DAME BLANCHE

9€

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

POIRE BELLE-HÉLÈNE

9€

Poire au sirop, glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

TROU NORMAND

11€

Glace pomme, poire, Calvados

CHOCOLAT LIÉGEOIS

9€

Glace chocolat, vanille, coulis de chocolat, chantilly

COLONEL

10€

Glace citron, Vodka

CAFÉ LIÉGEOIS

9€

Glace café, vanille, café expresso, chantilly

FRUITS EN SAISON

FRAISES

8€

ANANAS

8€

Chantilly maison + 1€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO OU ALLONGÉ <i>Richard Pur Arabica</i>	2,50€
DÉCAFÉINÉ	2,70€
THÉ, INFUSION BIO <i>Collection Ville de Paris</i>	4,70€
CHOCOLAT CHAUD <i>Chantilly maison + 1€</i>	3,70€
CAPPUCCINO	4,50€

DIGESTIFS

CALVADOS "Père Jules" <i>local - 3 ans d'âge - 4cl</i>	6,50€
CALVADOS "Père Jules" <i>local - 10 ans d'âge - 4cl</i>	10€
CALVADOS "Père Jules" <i>local - 30 ans d'âge - 4cl</i>	14€
COINTREAU <i>4cl</i>	7€
GET 27 <i>6cl</i>	7€
GET 31 <i>6cl</i>	7€
RHUM BOTRAN DU GUATEMALA <i>4cl</i>	8€
MENTHE PASTILLE <i>6cl</i>	7€
BAILEY'S <i>6cl</i>	7€
LIMONCELLO <i>6cl</i>	6€
IRISH COFFEE <i>café, crème fraîche, Whisky 10cl</i>	8€
NORMANDY COFFEE <i>café, crème fraîche, Calvados 10cl</i>	9€