

## PIZZAS « Egalement à emporter »

Produits 100 % italiens venant directement de petits producteurs locaux

<b>Napolitaine</b>	14.00
Sauce napolitaine, Mozzarella Fior di latte, Anchois, Olives Taggiasches, Basilic <i>Napolitan sauce, Mozzarella fior di latte, anchovy, olives taggiasches, basil</i>	
<b>Quattro Stagioni</b> 	14.50
Sauce Napolitaine, Légumes grillés (Poivrons, Courgettes, Aubergines), Tomates cerises, Oignons, Mozzarella Fior di latte, Olives Taggiasches <i>Napolitan sauce, Grilled vegetables (egg plants, zucchinis, pepper), Tomatoes, Mozzarella fior di latte, olives taggiasches, Onions</i>	
<b>Spianata Piccante</b>	16.00
Sauce Napolitaine, Mozzarella fior di latte, Spaniata (chorizo italien), Olives taggiasches, Oignons, Basilic <i>Napolitan sauce, Mozzarella fior di latte, Pepperoni, Olives taggiasches, Onions, Basil</i>	

**La Regina** 16.00  
Sauce napolitaine, Mozzarella fior di latte, Jambon à l'os cuit maison, Champignons de Paris persillés, Olives taggiasches  
*Napolitan sauce, Mozzarella fior di latte, baked ham, mushroom in persley, olives taggiasches*

**Parma** 17.00  
Fromage italien Robiola, Tomates cerises, Parmesan, Jambon de Parme, Olives Taggiasches, Roquette  
*Robiola italian cheese, Tomatoes, Parma Ham, Olives taggiasches, Parmesan cheese, Roquette salad*

**La Di Lago** 16.00  
Crème épaisse, Sandre (poisson eau douce) fumé, Mozzarella fior di latte, oignons, câpres di Pantelleri, Estragon  
*Cream, smoked piked-perch, Mozzarella fior di latte, Tarragon, onions, caper of Pantelleria*

**La Pizza Auvergnat**  15.00  
Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, St. Nectaire, Lardons, ail, Olives Taggiasches  
*Fresh cream, Mozzarella fior di latte, St Nectaire cheese, Garlic, Bacon, Olives taggiasches*

Il n'y a pas de grand repas sans bon dessert... C'est la cerise sur le gâteau !



## DESSERTS

<b>Le Tiramisu « Nut est là » &amp; Spéculos</b>	8.00
<b>Le duo de Mousse chocolat Noir &amp; Blond</b>	8.00
<b>Le Cheese Cake en verrine</b> <i>au Robiola et caramel beurre salé</i>	7.50
<b>Le Chausson aux pommes</b>  <i>Boule de glace vanille</i>	7.50
<b>Le Parfait glacé au « Martini Fiero »</b> <i>Gelée à l'orange sanguine</i> <i>Biscuit sablé aux graines de lin</i>	7.50

## Les GOURMANDS

<b>Café Douceur*</b> (une mignardise au choix)	4.00
<b>Café Gourmand*</b> (4 mignardises)	8.00
<b>Rhum Arrangé Gourmand</b> (4 mignardises)	11.00
<b>Café Bailey's Gourmand</b> (4 mignardises)	11.00
<b>Irish Gourmand</b> (4 mignardises)	13.00
<b>Champagne Gourmand</b> (4 mignardises)	15.00

\* Egalement disponible avec un **Thé** (Supplément d'1 euro)



## GLACES ARTISANALES

<b>Sorbet de saison :</b> Renseignez vous auprès de votre serveur	
<b>Crème glacée :</b> Chocolat noir – Vanille – Café – Kinder Bueno – Oréo – Nutella – Yaourt – Coco	
<b>Coupe au choix :</b>	
<b>1 boule</b>	2.50
<b>2 boules</b>	4.50
<b>3 boules</b>	6.50
<b>Coupe Nutello Bueno</b> 7.50 <i>(Glace Nutella, Kinder Bueno &amp; Oréo, Chantilly)</i>	
<b>Coupe Colonel</b> (Sorbet Citron Vert x3, Vodka) 7.50	
<b>Coupe Limoncello</b> 7.50 <i>(Sorbet Citron vert x3, Limoncello)</i>	
<b>Coupe Chocolat ou Café Liegeois</b> 7.50 <i>(Glace chocolat noir/café, Coulis chocolat/Café expresso, Chantilly)</i>	

## Restaurant Pizzeria Lounge

Lundi au Samedi midi 11h30 – 14h45  
Lundi au Vendredi soir 19h – 22h  
Apero Time tous les soirs de 17h30 – 19H30

+33 (0)4 92 90 10 88    www.lartdoise-craie-lhistoire.fr


200 Avenue Roumanille Espace Saint Philippe  
06410 BIOT SOPHIA ANTIPOLIS

*L'Artdoise*  
*Craie l'histoire...*  
by Olivier



Toute notre cuisine est faite Maison à partir de produits frais  
Homemade cooking from only fresh products

### A SAVOIR :

La carte du restaurant change régulièrement au rythme des saisons.  
Le chef « **Didier BILLEY** » prend le pari de vous faire voyager dans différentes régions de France.  
Ce mois ci il met à l'honneur la cuisine auvergnate, identifiable par ce logo. 

### La petite histoire

Chez nous, il n'y a d'autres ambitions que celle de proposer une cuisine sincère, ancrée dans les saisons, authentique mais moderne, joyeuse et généreuse.  
Depuis 2016, « date de notre création » L'Artdoise propose une cuisine élaborée sur place à partir de produits frais exclusivement, en essayant au maximum de mettre à l'honneur les produits locaux.  
C'est simple : Ici, il y a un congélateur uniquement pour les glaces artisanales !

Pour cela, nous nous entourons des meilleurs fournisseurs régionaux. La boucherie artisanale « **Formia** », réputée pour ses viandes d'exceptions, l'artisan glacier « **Papilla** » à Chateauneuf de Grasse qui utilise ni colorant, ni conservateur, la maison « **AEMME** » qui sélectionne des produits italiens de qualité issus de petits producteurs.

Toujours dans cette logique de « manger mieux » et « plus sain », nous fabriquons nous même notre jambon cuit au torchon et nous fumons sur place nos viandes et poissons.

Notre souhait est de vous faire passer un bon moment gourmand dans un cadre agréable et convivial.

Are You Connect ?

Wifi : L'Artdoise Craie L'Histoire  
Password : bienvenue



Facebook.com/lartdoisecraielhistoire



Instagram/lartdoise\_craielhistoire



Tripadvisor/L'Artdoise Craie l'histoire - BIOT

## FRITES A PARTAGER FRENCH FRIES TO SHARE

Les frites maison à la graisse de bœuf :  
« Les goûter, c'est les adopter »

<b>Frites Naturees</b> / Natural french fries	5.00
<b>Frites au Cheddar fondu</b> / Cheddar french fries	6.00
<b>Frites au Saint Nectaire</b> / Saint Nectaire cheese french fries	6.00
<b>Frites à la Fourme d'Ambert</b> / Fourme d'Ambert cheese french fries	6.00
<b>L'Assortiment découverte</b> (Les 4 frites à déguster) / Assortment discovery (4 french fries)	13.00

## VEGETARIENS VEGETARIAN FOOD

<b>Salade du Plateau de Gergovie</b> 	16.00
Radicchio, Romaine, Oeuf mollet pané, Cromesquis de St. Nectaire, Mélange de graines, vinaigrette à la Moutarde de Meaux <i>Radicchio, salad, soft boiled egg, St Nectaire cheese in chunky, Seeds</i>	
<b>Supplément lardons petit salé</b>	2.00
<i>Supplement of candied pig</i>	
<b>Risotto Arborio aux Champignons</b>	17.00
de Paris en persillade, Pesto de cresson, mâche et copeaux de Parmesan <i>Risotto of Mushrooms in persley, Pesto of cresson, Mâche salad and Parmesan Cheese</i>	
<b>Jardin de légumes de saison, servi chaud</b>	18.00
Glacés à l'orange sanguine, copeaux et chips de légumes, Tartine de Pain à l'ail <i>Garden seasonal vegetables, served hot, Grilled toast of garlic</i>	

Notre équipe est fière de travailler des produits frais qui « méritent » un temps de cuisson à la minute.  
Dans les périodes de grandes affluences, des temps d'attente supplémentaires sont à prévoir.

## TAPAS

<b>Pizza au choix découpée</b>	à partir de 14.00
<b>La planche de Jambon à l'os cuit maison</b> <i>beurre et cornichons</i>	18.00
<i>Baked Ham, butter and pickles</i>	
<b>Le St Nectaire en cromesquis &amp; Jambon à l'Os cuit maison</b>	20.00
<i>St Nectaire Cheese in chunky, Baked Ham</i>	
<b>La planche de Tapas</b>	20.00
<b>Servi uniquement le soir à partir de 18h</b> (Carpaccio de Sandre fumé, Cromesquis de St Nectaire Tartare de boeuf Auvergnat, Jambon à l'os, Pain grillé) <i>(Carpaccio of Pike-perch, Chunky of St Nectaire, Beef tartare, Baked ham, roast bread)</i>	



## HAMBOURGEOIS BURGER

Tout nos Burgers sont servis avec frites maison

<b>Bacon Cheese</b>	18.00
Boeuf haché français, bacon, cheddar fondu, tomate, salade, oignons, sauce maison <i>Beef, bacon, cheddar, tomatoes, salad, onions</i>	
<b>Chicken Burger</b>	18.00
Filet de poulet pané au Cajun, cheddar fondu, tomate, salade, oignons, sauce maison <i>Chicken filet, cheddar, tomatoes, salad, onions</i>	
<b>Hambourgeois Auvergnat</b> 	20.00
Boeuf français, Jambon snacké, St Nectaire, Oignons, Pickles vin rouge, épinards <i>Beef, baked ham, St Nectaire cheese, onions, Pickles of red wine, mache salad</i>	

### MENU ENFANT - CHILDREN MENU 11.00

<b>Steak haché frais ou Filet de poulet pané</b> <i>Frites maison</i>
<i>Beef steak or chicken filet</i> <i>French fries</i>
<b>Glace 2 boules au choix</b> 2 scoops of icecream

## POISSONS – FISH

<b>Carpaccio de Sandre fumé maison</b> 	24.00
Julienne de betteraves marinées, Pesto d'estragon et cresson, Pickles d'oignons rouge, câpres, citron caviar et œufs de truite Garniture au choix* <i>Homemade smoked carpaccio of Pike-perch Beetroot marined, Tarragon and cresson pesto, Red onions pickles, capers, lemon caviar and Eggs of trout</i> <i>Served with choice of one garnic*</i>	
<b>Omble chevalier</b> (poisson d'eau douce) 	24.00
Rôti au beurre, ail rose et cebettes Creme parmentiere et étuvée de poireaux Garniture au choix* <i>Artirc char roast with butter, Pink garlic, onions</i> <i>And chips of pink garlic</i> <i>Served with choice of one garnic*</i>	
<b>Colinot entier rôti, servi en porte feuille</b>	24.00
Eclats d'escargots de Bourgogne et épinards Garniture au choix* <i>Whole Fish hake, shard of snails and meat juice</i> <i>Served with choice of one garnic*</i>	
<b>Risotto Arborio au Salers</b> 	22.00
<b>bisque et queues de Langoustines</b> <i>Risotto of amaranth of Salers cheese, bisque and tails of lobsters</i>	

### MENU AUVERGNAT

32.00
<b>Carpaccio de Sandre fumé</b> <i>ou</i> <b>Tartare de boeuf</b> ***
<b>Risotto Arborio aux Langoustines</b> <i>ou</i> <b>Le Petit Salé</b> <b>Garniture au choix</b> ***
<b>Chausson aux pommes</b> <i>Ou</i> <b>Duo de mousse au</b> <b>Chocolat noir et blond</b>



## VIANDES – MEAT

<b>Salade César au Poulet &amp; Bacon</b>	16.50
Salade romaine, œuf mollet, parmesan, tomates cerises, sauce césar <i>Cesar Salad Chicken and Bacon</i>	
<b>Tartare de bœuf façon Arverne</b> 	19.00
Coupé au couteau, Fourme d'Ambert, Cebettes, Noix, jaune d'oeuf et graines de Moutarde Pain à l'Ail & Garniture au choix* <i>Beef tartar with fourme d'ambert cheese, onions, nuts</i> <i>Served with choice of one garnic*</i>	
<b>Milanaise de Veau français « oreille d'éléphant »</b>	22.00
Servi avec pommes de terre persillées Roquette et Copeaux de Parmesan <i>French Veal Milanese</i> <i>Potatoes of persley, Roquette salad and Parmesan</i>	
<b>Coquelet entier Ardechois rôti</b> 	19.00
Jus corsé & pommes de terre persillées <i>Whole roast young cockerel</i> <i>Meat juice &amp; potatoes of persley</i>	
<b>Le Petit Salé</b> 	19.00
Purée de lentilles vertes du Puy, Jus de cochon Garniture au choix* <i>Candied pig during 7 hours, smash of green lentils</i> <i>Served with choice of one garnic*</i>	
<b>Tagliatta de bœuf Français</b>	22.00
Radicchio, Roquette, Câpres, Parmesan en copeaux, Tomates cerises rôties Garniture au choix* <i>French beef tagliatta, Radicchio, Roquette salad, capers, Parmesan cheese, tomatoes</i> <i>Served with choice of one garnic*</i>	
<b>L'Entrecôte de bœuf de Salers poêlée</b> 	28.00
Beurre maître d'hôtel Garniture au choix* <i>French Entrecote with butter and persley</i> <i>Served with choice of one garnic*</i>	
<b>* GARNITURES – GARNISH</b>	
<b>Frites maison</b> / French fries	5.00
<b>Légumes du moment</b> / Vegetables of moment	5.00
<b>Pommes de terre persillées</b> / Grilled potatoes	5.00
<b>Risotto Arborio</b> / Risotto	5.00
<b>Salade</b> / Salad	2.50