

# LA NIPOTE

## MENU

**Sur place – À emporter**

### FORMULES MIDI

#### L'Express - 10€

Mini pinsa au choix + salade  
Crème, jambon blanc, mozzarella gratinée  
*ou* Cipolle  
*ou* 4 saisons (végé)

*OU*

Petite salade César :  
batavia, sauce César, poulet halal,  
oignons, parmesan, croûtons

#### La gourmande - 12€

Formule Express + Boisson au choix  
*Coca, Coca zero, Coca cherry, Orangina, Ice Tea,  
Cristaline 50cl, San Pellegrino 50cl*

#### L'affamée - 15€

Formule Gourmande + Tiramisù maison

### MENU BAMBINO

Margherita  
bambino

+

1 boule de glace

**10€**

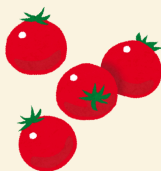
### La reco' de La Nipote

Commande sur Click and Collect pour gagner du temps!

Livraison avec Uber Eats Ou Deliveroo

# LES SALADES REPAS

<b>Bacon Lover</b>	Batavia, vinaigrette miel moutarde, lardons, œuf dur, oignons, chèvre, noix	13€
<b>Caesar Palace</b>	Batavia, sauce César, poulet halal, parmesan, œuf dur, oignons, croûtons	14€
<b>Parme-moi !</b>	Batavia, vinaigrette, jambon cru, pamplemousse, croûtons, olives, parmesan, crème balsamique	15€
<b>Team Sunset</b>	Batavia, vinaigrette, tomate cerise, concombre, burrata, olives, crème balsamique framboise	16€



# LES PÂTES (ORRECHIETTE)

<b>Mister Prot'</b>	Crème fraîche, poulet halal, champignons, parmesan, origan	15€
<b>Illico Pesto</b>	Pesto citronné, straciatella, roquette, tomate cerise, crème balsamique	16€
<b>Strac'italia</b>	Sauce tomate, burrata, jambon cru, aubergine, basilic frais	17€
<b>Truffe de ouf</b>	Crème truffée, champignons, burrata, sel fou (sel au piment et paprika), basilic frais	19€

*Pour accompagner vos plats !*

## **Pain spécial**

Petit pain pinsa,  
huile d'olive, origan

**3€**

## **Petite salade composée**

Batavia, oignons, copeaux  
de parmesan

**4€**

## **SALADE-REPAS OU ORECCHIETTES SUR-MESURE ?**

Tout est frais et préparé minute.  
Ajoute ta sauce, tes ingrédients préférés et régale-toi !

Dès 13€, rendez-vous au dos du menu



# PIZZA OU PINSA



**La pizza :** 100 % blé, pâte fine aux contours généreux, fermentation 24h à 48h.  
Un classique qui rassasie et croustille juste comme il faut.

**La pinsa :** Un mix léger (blé, riz, soja), fermentation lente de 72h et forte humidité. Résultat : une pâte plus épaisse et digeste, parfaite pour les appétits sensibles – même ceux qui tolèrent mal le gluten.

*Dans les deux cas : tout est frais, fait maison et 100 % plaisir. À toi de choisir ton camp...*

		Pizza	Pinsa
LES BASES ROUGES (SAUCE TOMATE À L'ORIGAN)	<b>Margherita</b>	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella <i>Après cuisson :</i> basilic frais	11€ 14€
	<b>Napolitaine</b>	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella <i>Après cuisson :</i> anchois, câpres, olives, origan	14€ 17€
	<b>4 saisons</b>	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella, poivrons, oignons, aubergines, champignons <i>Après cuisson :</i> origan	15€ 18€
	<b>Picante</b>	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella, spianata, oignons, poivrons <i>Après cuisson :</i> olives, origan	15€ 18€
	<b>Regina</b>	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella, champignons, œuf <i>Après cuisson :</i> jambon blanc, basilic frais	16€ 19€
	<b>Estivale</b>	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella <i>Après cuisson :</i> roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, crème balsamique	17€ 20€
	<b>Parma</b>	<i>Avant cuisson :</i> base tomate, mozzarella <i>Après cuisson :</i> roquette, jambon cru, copeaux de parmesan, crème balsamique	17€ 20€
LES BASES BLANCHES (CRÈME FRAÎCHE)	<b>Cipolle</b>	<i>Avant cuisson :</i> base crème, mozzarella, lardons, oignons <i>Après cuisson :</i> origan	14€ 17€
	<b>Pollo</b>	<i>Avant cuisson :</i> base crème, mozzarella, poulet halal, champignons <i>Après cuisson :</i> olives, herbes de Provinces	15€ 18€
	<b>Chèvre miel</b>	<i>Avant cuisson :</i> base crème, mozzarella, chèvre <i>Après cuisson :</i> miel, noix, origan	15€ 18€
	<b>Salmone</b>	<i>Avant cuisson :</i> base crème, mozzarella, poireaux, saumon fumé, <i>Après cuisson :</i> tranche de citron	17€ 20€
LES CRÉATIONS GOURMANDES	<b>4 Formaggi</b>	<i>Avant cuisson :</i> base rouge ou blanche, mozzarella, chèvre, gorgonzola, taleggio <i>Après cuisson :</i> origan	15€ 18€
	<b>Mamma Lova</b>	<i>Avant cuisson :</i> base pesto citronnée, mozzarella <i>Après cuisson :</i> mortadelle à la pistache, burrata, basilic frais	18€ 21€
	<b>Tartufo</b>	<i>Avant cuisson :</i> base crème truffée, mozzarella <i>Après cuisson :</i> roquette, jambon blanc, burrata, crème balsamique	19€ 22€

## PIZZA OU PINSA SUR MESURE ?

Choisis ta base, ajoute tes ingrédients, et savoure l'Italie à ta façon. Dès 15€, rendez-vous au dos du menu

# LES DESSERTS

## La reco' de La Nipote

### Le vrai Tiramisù maison

Attention, explosion de saveurs : café intense et douceur qui se marient à la perfection.  
Bonheur garanti !

6€

## La Pinsetta Nocciolata

Classique au goût chocolat noisette

7€

### Les suppléments

Noix de coco

1€

## LES GELATI À COMPOSER

### Les saveurs de nos glaces artisanales :

Vanille Bourbon Triple pistache Natelloso (chocolat-noisette)

**Sorbet:** Citron vert

### Boules

1 boule 3,00€  
2 boules 5,50€  
3 boules 7,00€

+

### Les toppings

Nappage chocolat  
Nappage caramel  
Brisures d'Oréo

1€

## LES CRÉATIONS GOURMANDES

**Affogato al caffè** Espresso à verser sur sa glace Vanille Bourbon, chantilly 6€

**Crazy limone** Sorbet Citron vert, Limoncello 8€



# LES BOISSONS

## LES SOFTS

### Canettes (33cl)

Coca-cola  
Coca-cola Zéro  
Coca-cola Cherry  
Ice Tea  
Orangina

2€

### Jus de fruits (25cl)

3,50€

### La reco' de la Nipote

**Limonade Happic (33cl)**  
Locale, artisanale, et pleine  
de peps !  
3,90€ (+0,50€ supp. sirop)

## LES SIROPS

Menthe  
Citron  
Pêche  
Grenadine

2€

## LES EAUX

### Plate

Cristaline (50cl) 2€

### Pétillante

San Pellegrino (50cl) 2€  
San Pellegrino (1L) 4€

## VINS (AU VERRE : 12CL / À LA BOUTEILLE : 75CL)

	Verre	Bouteille
Rosato - Trevenezie IGT " Terrazza d'Italia"	4,50€	17€
Blanc - Signature les vigneronns de Quissac	4,50€	17€
Rouge - Signature les vigneronns de Quissac	4,50€	17€

## COCKTAILS (18CL)

Spritz Aperol  
Spritz Limoncello

9€

## BIÈRES HOPPIC (33CL)

Blonde  
Blanche  
IPA

4,90€

## DIGESTIFS (4CL)

La mentheuse (menthe)  
Limoncello

5€

### La reco' de La Nipote

Hoppic, c'est notre artisan  
brasseur ! Du coin et bien  
balancée, elle a de quoi te  
désaltérer.

*Et pour finir le repas ?*  
**Un bon café 2€**

# À COMPOSER

1 base + 1 sauce + 1 protéine + 2 ingrédients + 1 condiment

OU

1 base + 1 sauce + 3 ingrédients + 1 condiment

Suppléments : Sauce = 1€ / Légumes = 1€ / Topping = 1€ / Protéines = 2€ / Fromages = 2€

Uniquement les salades

Uniquement les plats chauds

Pour tous les plats

## LA BASE

Salade verte  
**13€**

Pâtes fraîches  
**15€**

Pizza  
**15€**

Pinsa  
**18€**

## LA SAUCE

Vinaigrette

Sauce César

Pesto citronné

Sauce tomate à l'origan

Crème fraîche

Crème truffée  
**+1€**

## LA PROTÉINE

Jambon blanc

Jambon cru  
**+2€**

Spianata

Mortadelle à la pistache

Poulet (halal)

Lardons

Oeuf

Anchois

Saumon fumé  
**+2€**

## LES INGRÉDIENTS

Mozzarella

Chèvre

Champignons

Câpres

Stracciatella  
**+1€**

Burrata  
**+3,50€**

Aubergine

Miel

Gorgonzola

Parmesan

Oignons

Olives

Taleggio

Poivrons

Roquette

Poireaux

Tomate cerise  
**+1€**

Pamplemousse

## LE TOPPING

Basilic

Origan

Noix  
**+1€**

Crème balsamique