

# LES PINSAS

La pinsa, cousine italienne de la focaccia, se distingue par son mélange de farines qui lui donne une pâte plus légère, plus croustillante et plus digeste.

Accompagnements : frites & salade.



## Française - 15,5 🌱

Pinsa chaude : Béchamel, crème épaisse, fourme d'Ambert AOC, chèvre, mozzarella, Emmental fondant.

## Ecolière - 14,5 (option végétarienne 🌱 - 12)

Sauce tomate, champignons émincés, jambon\* blanc truffé, Emmental gratiné.

## Starlette - 17,5

Ail et fines herbes, saumon gravlax 🏠, tomates confites, citron, graines de sésame, aneth.

## Pinsa du moment

Voir tableau ou demander aux professeurs.



Recommandé par nos élèves



Plat végétarien

\*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles



# LA SUGGESTION DES PROFS MIDI & SOIR

## PINSA SAVOYARDE

- Crème épaisse
- Oignons caramélisés
- Pommes de terre
- Lard grillé
- Reblochon

16



L'ÉCOLE  
DES  
GRANDS