

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.



A white plate with a pinsa (a flatbread with cheese, lettuce, and fries) is placed on a map of the French Alps. A red pushpin is stuck into the map above the plate. The map shows various towns and rivers in the region.

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

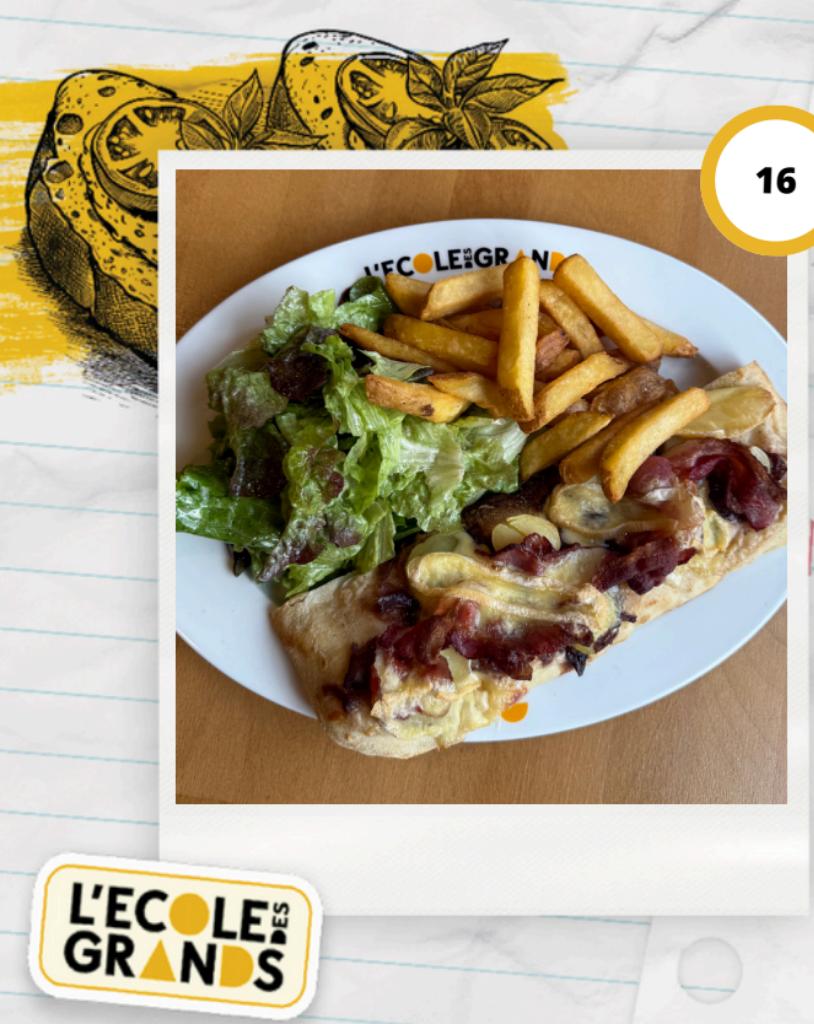
*Origine UE



Fait maison

Photos non contractuelles





LA SUGGESTION
DES PROFS
MIDI & SOIR

PINSA SAVOYARDE

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