

LA CARTE

Bienvenue à la Pizzeria Mallast où vous pourrez déguster des pizzas artisanales de style napolitain préparées par le propriétaire, qui a été formé par un maître pizzaiolo champion du monde. Nous utilisons des produits de grande qualité et, dans la mesure du possible, fabriquons nos aliments avec des ingrédients locaux.

Nos sauces à pizza, à la fois à base de tomate et de crème, sont fabriquées avec amour en interne, pour créer la base parfaite pour chacune de nos pizzas faites à la main. De nombreux ingrédients sont ajoutés après la cuisson pour des résultats optimaux et appétissants.



PIZZERIA

Mallast

MENU

Welcome to Pizzeria Mallast where you can enjoy artisanale Neapolitan-style pizzas made by the owner, who has been trained by a world champion master pizzaiolo. We use the best quality products and wherever possible make our food using locally sourced ingredients.

Our pizza sauces, both tomato and cream-based, are lovingly made in-house, to create the perfect base for every one of our hand-made pizzas. Many of the ingredients are added after cooking for the very best, mouth-watering results.

LES PIZZAS

LES ROUGES

Notre **sauce tomate** faite maison est cuisinée avec des tomates, basilic frais, céleri, laurier, d'oignon, de carotte et d'ail, ainsi que de l'origan, du piment d'Espelette et de l'huile d'olive.

Our home-made tomato sauce contains tomatoes, fresh basil, celery, bay leaf, onion, carrot, and garlic, plus oregano, Espelette chilli pepper and olive oil.

MARGHERITA 11,00 €

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne, tomates cerises, basilic frais.

Tomato sauce, French mozzarella and fresh Italian mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil.

JAMBON 12,50 €

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne, jambon blanc, tomates cerises..

Tomato sauce, French mozzarella and fresh Italian mozzarella, white ham, cherry tomatoes.

NAPOLITAINE 13,00 €

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne, anchois, câpres, olives noires.

Tomato sauce, French mozzarella and fresh Italian mozzarella, anchovies, capers, black olives.

LA REINE 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne, jambon blanc, champignons, œuf bio.

Tomato sauce, French mozzarella and fresh Italian mozzarella, white ham, mushrooms, organic egg.

BUFALA ROYALE 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne di Bufala Campana AOP, jambon blanc,

champignons, poivrons. *Tomato sauce, French mozzarella, and fresh Italian mozzarella di Bufala Campana AOP, white ham, mushrooms, peppers.*

QUATRE FROMAGES 13,50 €

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne, emmental, chèvre, Roquefort, feuilles de

roquette. *Tomato sauce, French mozzarella and fresh Italian mozzarella, Emmental, goat's cheese, Roquefort, rocket.*

VEGETARIENNE / VEGAN* 13,50 € (*VEGAN est sans fromage, des noix sont ajoutés, *no cheese but nuts are added*)

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne, champignons, pommes de terre, - et après

cuisson des poivrons, tomates cerises, courgettes, oignon rouge, cébette, figue et feuilles de roquette sont

ajoutés. *Tomato sauce, French mozzarella and fresh Italian mozzarella, mushrooms, potato – after cooking peppers, cherry tomatoes, courgette, red onion, spring onions, fig and rocket are added.*

CHORIZO 13,00 €

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne, chorizo, oignon rouge, poivrons, roquette.

Tomato sauce, French mozzarella and fresh Italian mozzarella, chorizo, red onion, peppers, rocket.

CHEVRE MIEL 13,00 €

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne, fromage de chèvre, miel de tilleul de

Montolieu, roquette. *Tomato sauce, French mozzarella and fresh Italian mozzarella, goat's cheese, Montolieu lime tree honey, rocket.*

LA GOURMANDE 15,00 €

Sauce tomate, mozzarella française et mozzarella fraîche italienne, magret de canard fumé, oignon rouge,

figes, oignons confits, basilic frais. *Tomato sauce, French mozzarella and fresh Italian mozzarella, smoked duck, red onion, figs, confit onions, fresh basil.*

LA MONTAGNE NOIRE 19,50 €

Savourez La Gourmande ...avec le luxe du **foie gras** local des Canards de la Montagne Noire

Enjoy La Gourmande ...with the luxurious addition of local foie gras from Montagne Noire ducks.

LES BLANCHES

Notre **sauce blanche** faite maison est cuisinée avec de la crème fraîche, de l'ail frais, de l'origan, de la muscade, du sel et du poivre.

Our home-made white sauce features crème fraîche, fresh garlic, oregano, nutmeg, salt and pepper.

TROIS FROMAGES 13,00 €

Sauce blanche, mozzarella française, chèvre, roquefort, roquette. *White sauce, French mozzarella, goat's cheese, Roquefort, rocket.*

SAUMON 14,00 €

Sauce blanche, mozzarella française, saumon fumé, câpres, roquette. *White sauce, French mozzarella, smoked salmon, capers, rocket.*

SAUMON ROYALE 16,00 €

Sauce blanche, mozzarella française, saumon fumé, anchois, câpres, pommes de terre. *White sauce, French mozzarella, smoked salmon, anchovies, capers, potatoes.*

AUVERGNATE 14.50 €

Sauce blanche, mozzarella française, jambon blanc, Roquefort, pommes de terre, raclette. *White sauce, French mozzarella, white ham, Roquefort, potatoes, raclette.*

SAVOYARDE 14,50 €

Sauce blanche, mozzarella française, bacon fumé, pommes de terre, oignon rouge, raclette. *White sauce, French mozzarella, smoked bacon, potatoes, red onion, raclette.*

LA MALLAST 14,50 €

Sauce blanche, mozzarella française, fromage de chèvre, pommes de terre, oignon rouge, poivrons, tomates cerises, miel de tilleul de Montolieu. *White sauce, French mozzarella, goat's cheese, potatoes, red onion, peppers, cherry tomatoes, lime tree honey from Montolieu.*

LE CHATEAU 19,00 €

Sauce blanche, mozzarella française, fromage de chèvre, figues, foie gras mi-cuit de la Montagne Noire, oignon rouge, tomates cerises miel de tilleul de Montolieu. *White sauce, French mozzarella, goat's cheese, figs, foie gras from the Montagne Noire, red onion, cherry tomatoes lime tree honey from Montolieu.*

AJOUTER À VOTRE PIZZA ...

Ajouter un ingrédient à votre pizza -un choix maximum | *Add an ingredient - maximum one choice:*

Foie gras 5 € Magret de canard fumé (*smoked duck breast*) 3 € Mozzarella di Bufala 3 € Saumon 3 € Œuf 2€
Autres ingrédients 1,50 €

Pour ajouter un filet d'huile de piment ou d'huile d'olive, demandez simplement à votre serveur de vous en apporter ! To add a drizzle of chilli oil or olive oil, simply ask your server to bring you some!

Salade verte simple *Green side salad* 5 €

Feuilles vertes, assaisonnées de vinaigrette maison au balsamique, huile d'olive et miel de tilleul de Montolieu. *Salad leaves, dressed with the house vinaigrette of balsamic, olive oil and lime tree honey from Montolieu.*

Pour partager avec un apéritif

Pain au four *Oven baked bread* 5 € (à partager)

Pain à l'ail *Garlic bread* 5 € (à partager)

Fabriqué à partir de notre pâte à pizza, assaisonné simplement avec de l'huile d'olive, de l'origan et de la fleur de sel marin de Gruissan – **avec ou sans ail**, au choix.

Made from our pizza dough, dressed simply with olive oil, oregano, and sea salt flakes from Gruissan, with or without garlic, as you prefer.

LES SALADES

Si vous souhaitez un repas plus léger, dégustez l'une de nos salades fraîchement préparées composées de laitue, tomate, concombre, poivron, oignon doux, cébette, et d'un mélange de céréales (couscous, seigle malté, épeautre, orge).

If you want a lighter meal, why not choose one of our freshly prepared salads composed of lettuce, tomato, cucumber, pepper, sweet onion, spring onion, and a blend of grains (couscous, malted rye, spelt, barley).

Chaque salade est disponible avec au choix : *Each salad is available with your choice of :*

- **Fromage de brebis** (sheep's cheese) 16,00 €
- **Poulet rôti** (Roast chicken) 17,50 €
- **Saumon fumé et œufs de caille** (Smoked salmon & quail's eggs) 18,00 €

Le tout servi avec notre vinaigrette maison au balsamique, huile d'olive et miel de tilleul de Montolieu.

All served with our house vinaigrette of balsamic, olive oil and lime tree honey from Montolieu.

LES DESSERTS ET LES GLACES / SORBETS

Les tous sont disponible à manger sur place ou à emporter

Baba au Rhum 4,50 €

servi avec chantilly - sur place

Moelleux au Chocolat 4,50 €

servi avec crème anglaise - sur place

Glace artisanale 4,50 €

de «La Belle Aude» de Carcassonne en pot 125ml

* Café * Caramel * Chocolat * Noisette-Praliné * Vanille

* Abricot Royal du Roussillon * Citron-Vert * Fraise * Mangue-Passion