

- AUVERGNATE** 16,50
Sauce blanche, mozzarella râpée française, raclette, pommes de terre. Après cuisson : jambon blanc, Bleu d'Auvergne.
- BOLOGNAISE** 16,00
Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché*. Après cuisson : oignon rouge et copeaux de parmesan.
- CHARCUTIERE** 17,50
Sauce tomate, mozzarella râpée française. Après cuisson : Jambon serrano, saucisson de porc, salami fumé au chêne, olives noires, cornichons, copeaux de parmesan, pesto* au basilic (*contient des noix de cajou et pignons de pin.)
- CHEVRE MIEL** 15,00
Sauce tomate, mozzarella râpée française et fromage de chèvre. Après cuisson : mozzarella fraîche italienne, miel de tilleul de Montolieu, roquette.
- CHORIZO** 15,00
Sauce tomate, mozzarella râpée française. Après cuisson : mozzarella fraîche italienne, chorizo, oignon rouge, poivrons, roquette.
- GOURMANDE** 17,00
Sauce tomate, mozzarella râpée française. Après cuisson : mozzarella fraîche italienne, magret de canard fumé, oignon rouge, figues moelleuses, oignons confits, basilic.
- JAMBON** 14,50
Sauce tomate, mozzarella râpée française. Après cuisson : mozzarella fraîche italienne, jambon blanc, tomates cerises.
- MALLAST** 16,00
Sauce blanche, mozzarella française, pommes de terre, fromage de chèvre. Après cuisson : mozzarella fraîche italienne, oignon rouge, poivrons, tomates cerises, miel de tilleul de Montolieu.
- MARGHERITA** 12,50
Sauce tomate, mozzarella râpée française. Après cuisson : mozzarella fraîche italienne, tomates cerises, basilic.
- FRUITS DE MER** 16,00
Sauce tomate, mozzarella râpée française. Après cuisson : fruits de mer (coquillages sans coquille) : moules, palourdes, calamars, lamelles d'encornet, crevettes, olives noires et câpres.
- NAPOLITAINE** 14,50
Sauce tomate, mozzarella râpée française. Après cuisson : mozzarella fraîche italienne, anchois, câpres, olives noires.
- POULET BBQ BACON** 15,50
Sauce tomate, mozzarella française, viande de cuisse de poulet marinée style barbecue, bacon fumé. Après cuisson : oignon rouge.



- POULET BBQ CHAMPIGNONS** 15,00
Sauce tomate, mozzarella française. Après cuisson : viande de cuisse de poulet marinée style barbecue, champignons, oignon rouge.
- QUATRE FROMAGES** 16,00
Sauce tomate, mozzarella râpée française, emmental, et fromage de chèvre. Après cuisson : mozzarella fraîche italienne, Bleu d'Auvergne, feuilles de roquette.
- REINE** 16,50
Sauce tomate, mozzarella râpée française et le blanc d'œuf bio. Après cuisson : mozzarella fraîche italienne, jambon blanc, champignons, le jaune d'œuf bio.
- SAVOYARDE** 16,50
Sauce blanche, mozzarella râpée française, raclette, bacon fumé, pommes de terre. Après cuisson : oignon rouge.
- TROIS FROMAGES** 15,00
Sauce blanche, mozzarella française et fromage de chèvre. Après cuisson : Bleu d'Auvergne, roquette.
- VEGAN*** 15,00 (*sans fromage / no cheese)
Sauce tomate, champignons, aubergines, courgettes, poivrons. Après cuisson : noix, oignons et feuilles de roquette.
- VEGETARIENNE** 15,50
Sauce tomate, mozzarella râpée française et mozzarella fraîche italienne, champignons, aubergines, courgettes, poivrons. Après cuisson : oignon rouge et feuilles de roquette.

Ajouter un ingrédient à votre pizza : entre 1,50 et 4 € selon le produit

VENDREDI SOIR
SAMEDI MIDI & SOIR
DIMANCHE MIDI & SOIR

MANGER SUR PLACE : TEL 07.68.77.59.44

COMMANDER LES PIZZAS EN-LIGNE

vendredi — samedi — dimanche : www.maisondemallast.com



(* L'origine de la viande bovine : UE)

LUNDI ET MARDI (MIDI ET SOIR)
ET VENDREDI MIDI

FORMULE DE LIBRE CHOIX

CES PLATS CI-DESSOUS SONT DISPONIBLE
TOUS LES JOURS, MIDI ET SOIR

ENTREE + PLAT 22 € ou PLAT + DESSERT 22 €
ENTREE + PLAT + DESSERT 25,50 €*

ENTREES

Soupe du Moment

~~~~  
Mozzarella di Bufala, tomates et pesto

**PLATS**

« Fish & Chips » Spécialité de la maison !  
un filet d'églefin frais en beignet fraîchement préparé, des frites et la sauce tartare

~~~~  
Assiette de Charcuterie et des Frites

~~~~  
Salade aux Fromage de Brebis et des Frites  
Vinaigrette de balsamique, huile d'olive et miel, croustons

~~~~  
Salade aux Jambon et des Frites
Vinaigrette de balsamique, huile d'olive et miel, croustons

~~~~  
Raviolis aux ricotta et cèpes et une Salade Verte  
Servi avec notre sauce tomate maison, des copeaux de parmesan

~~~~  
Camembert Rôti et des Frites
cuit au four et au miel de Montolieu et des cerneaux de noix

DESSERTS

Panna Cotta Vanille avec sa purée de fruit rouges

~
Mousse au Chocolat

~
Sorbets et Glaces de «La Belle Aude» de Carcassonne (en pot 125ml)

* Café * Caramel à la fleur de sel de Gruissan * Chocolat * Noisette-Praliné * Vanille * Abricot Royal du Roussillon * Citron * Fraise * Mangué-Passion

MENU ENFANT 9 ans ou moins (9,50 / 11,00)

Sirop à l'eau

~
Jambon blanc et Œuf poché avec des frites (9,50)
« Petit Fish & Chips » (11,00)

~
« La Belle Aude » Crème glacée / Sorbet au choix (125 cl pot)

[Plat simple: Fish & Chips 18, Raviolis/Camembert 16,50, Salade Brebis 16,50, Salade Jambon 17,50 Charcuterie 18,50]