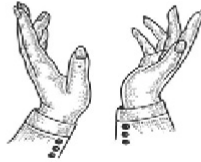


LE COMMERCE



Pizzeria & Café

“Un échange entre votre plaisir et nos passions”

Nos pizzas sont inspirés de Naples,
un des berceaux de la Pizza.

Nous réalisons notre pâte avec
notre levain naturel.

Les ingrédients utilisés suivent
au plus près la tradition napolitaine.

Les appellations denomination di origine protetta (DOP)
sont un gage de qualité
et de respect des produits.

Carte été 2023

@ lecommerceruoms@protonmail.com

+33 4 75 95 14 87



lecommerceruoms.fr

ANTIPASTI / INSALATA

LA BURRATA	11.90
burrata, roquettes, pesto de roquette, pignons de pins 	
CARPACCIO CLASSICO focaccia	19.90
carpaccio de boeuf, parmesan DOP 27 mois, roquettes, amandes éfilées, huile d'olive vierge extra	
SALADE CESAR	14.90
salade iceberg, mesclun, chips de jambon de parme, poulet aux agrumes, tomates, parmesan, caprôns, croutons, amandes éfilées et sauce César maison	
SALADE FRAICHEUR DE TRUITE FUMÉE	17.90
truite fumée bio du Mont Lozère, poire au safran, pêche rôti, mesclun, fromage blanc à l'aneth et à la ciboulette	
POMODORI E MOZZARELLA	13.90
tomates cerises confites, tomate datterino, tomates séchées, billes de mozzarella di buffala DOP, basilic, huile d'olive vierge extra 	
FOCCACIA	3.90
huile d'olive vierge extra, thym, ail 	
FOCCACIA AL LARDO	5.90
huile d'olive vierge extra, thym, ail, lardo di colonnata DOP	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	
<i>mortadelle à la pistache, jambon di Parme DOP 24 mois, spianata, bresaola IGP, ses condiments</i>	
grande / petite	21.90 / 12.90
PLANCHE DE FROMAGE	12.90
<i>camembert di buffala, pecorino Romano DOP, gorgonzola DOP</i>	
SALADE VERTE	3.90
mesclun de verdure, tomate, pignons de pins 	


SUGGESTIONS DU CHEF

N'hésitez pas à demander notre équipe pour les suggestions du jour





PIZZAS

MARGHERITA	11.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive vierge extra, basilic 	
SAN GENNARO	12.90
tomates datterino, anchois, ail, basilic, olives taggiasche, origan	
MARINARA	8.90
sauce de tomate San Marzano DOP, huile d'olive extra vierge, ail, origan 	
REGINA	14.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris en persillade, olives taggiasche	
CINQUE FORMAGGI	16.90
ricotta, fromage de chèvre d'Ardèche, fior di latte, gorgonzola DOP, parmesan DOP 27 mois, olives taggiasche 	
SALSICCIA	16.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, saucisses napolitaines, pesto alla genovese, parmesan DOP 27 mois	
MORTADELLA	18.90
ricotta, fior di latte, pesto de pistache, mortadella à la pistache, pépites de pistache, burrata	
CALZONE ALLA ENZO COCCIA	16.90
provola fumée, salade frisée, anchois, parmesan DOP 27 mois, olives taggiasche, huile d'olive vierge extra	
MASTUNICOLA	14.90
fior di latte, tomates datterino, lardo di colonnata DOP, basilic	
CABRI	16.90
ricotta, fior di latte, fromage de chèvre, pancetta, thym, miel de fleurs d'Ardèche	
VEGETARIANA	14.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, poivrons, tomates datterino, courgettes en tagliatelles, basilic 	
BURRATINA	18.90
sauce de tomate San Marzano DOP, tomates datterino, jambon di Parme, roquettes, parmesan DOP 27 mois, burrata, crème de balsamique	
TARTUFO	19.90
crème de truffe, fior di latte, cèpes, roquette, huile d'olive vierge extra, Parmesan DOP 27 mois 	

****PLUS DE CHOIX AU DOS

MILANO	17.90
sauce de tomate San Marzano DOP, provola fumée, cèpes, jambon di Parme DOP 24 mois, parmesan DOP 27 mois	
TROTA ESTIVA	20.90
ricotta, truite fumée bio du Mont Lozère, provola, gorgonzola, courgettes, pêches, poivre de Kampot IGP, huile d'olive vierge extra	
DOLCE	15.90
ricotta, fior di latte, gorgonzola DOP, champignons de Paris en persillade, miel de fleurs d'Ardèche, noix torréfiée 	
PROVOLA E BRESAOLA	16.90
ricotta, provola fumée, courgettes en tagliatelles, bresaola IGP, parmesan DOP 27 mois, huile d'olive vierge extra	
HOT N' DUJA	18.90
sauce de tomate San Marzano DOP, N'duja, poivrons, spianata courgettes en tagliatelles, burrata, huile d'olive vierge extra	
DIAVOLA	14.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, poivrons, spianata, basilic	
SUPPLEMENT GARNITURE	1.70
SUPPLEMENT BURRATA/ CREME DE TRUFFE	3.70

DOLCI

TIRAMISU	8.90	
MOUSSE A LA FRAISE	8.90	
BABA AU RHUM	8.90	
TARTE AU CITRON	8.90	
GLACES ET SORBETS ARTISANAUX	2.70 /par boule	
<i>Sorbets: Myrtille, Poire, Pêche, Citron, Fraise</i>		
<i>Glaces: Vanille, Chocolat noir, Châtaigne, Pistache, Praliné, Café, Caramel</i>		
AFFOGATO deux boules vanille, double espresso	6.90	
COUPE ARDECHOISE	8.90	
<i>Deux boules châtaigne, une boule vanille, crème de marron, chantilly</i>		

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Espresso/ Café allongé	2.20
Double Espresso	3.20
Cappuccino/ Café au lait	3.60
Café ou Chocolat Viennois	5.10
Chocolat chaud	4.10
Thé Dammann Frères	3.80
<i>Au choix: Earl Grey, Darjeeling, Genmaïcha</i>	
Verveine	3.50
Tilleul	3.50

EAUX MINERALES

PLATES

Acqua Panna 75cl	5.50
San Benedetto 50cl	3.00

GAZEUSES

Lurisia 75cl	6.00
San Benedetto 50cl	3.50

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	6.90
Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	
COUCHER DE SOLEIL	6.90
Jus orange bio, sirop de granadine bio, tranche d'orange	
CAFE GLACE	4.00
THE GLACE MAISON	4.00
CITRONNADE	4.00

APERITIVI

Pastis 51 / Ricard 2cl	2.20
Suze 4cl	4.00
Kir 12cl	3.90
Kir Royale (Prosecco) 12cl	9.00
<i>au choix: liqueur cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne d'Ardèche ou myrtille d'Ardèche</i>	
Martini Bianco / Rosso 6cl	3.50
Campari 6cl	5.00

COCKTAILS

NEGRONI	7.90
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, tranche d'orange	
AMERICANO	7.90
Martini Rosso, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange et citron	
SPRITZ	7.90
Campari, Prosecco, Schweppes tonic, rondelle d'orange	
MOJITO	9.30
Rhum Blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	
MARGARITA	9.30
Tequila Jose Cuervo Gold, Cointreau, jus et tranche de citron vert	

BIERES ARTISANALES

EN PRESSION	25cl / 33cl / 50cl
Meduz Blonde	3.50 / 4.40 / 6.30
Helvii Blanche	3.70 / 4.80 / 6.90

EN BOUTEILLES	33cl
Brasserie Helvii	6.10
<i>Funky Hop IPA 5.5%, Ambrée 6%, Samonios bière à la châtaigne 6.5%</i>	
Brasserie du Pont d'Arc	
<i>IPA 5%, Triple 8.6%, Equinox 6.5%</i>	6.50

SANS ALCOOLS

JUS DE FRUITS BIO 5.00

Au choix: orange, pomme, nectar de pêche d'Ardèche, tomate

SIROPS BIO 2.10

Au choix: Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Myrtille

SOFTS 3.90

Au choix: Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl,

Orangina 25cl, Schweppes agrumes 25cl, Schweppes tonic 25cl

Limonade / Diabolo 2.70

LES ALCOOLS/ DIGESTIVI

Limoncello 4cl 6.00

Grappa di Moscato Bonollo 4cl 9.00

Gin Bombay Sapphire 4cl 6.50

Vodka Zubrowka Bison 4cl 5.50

Rum Blanc 4cl 5.00

Rum Bougainville VSOP 4cl 7.00

Tequila Jose Cuervo Reposado 4cl 7.00

Scotch Whiskey J&B Rare 4cl 5.00

Bourbon Jack Daniels 4cl 6.00

Irish Whiskey Jameson 4cl 6.00

Laphroaig Whiskey 10 ans 4cl 9.00

Cognac ABK6 4cl 6.50

Calvados La Hetraie 4cl 5.50

Get 27 4cl 6.00

Malibu Coco 4cl 3.50

Baileys 4cl 4.00

Grand Marnier 4cl 6.50

Cointreau 4cl 6.00

Amaretto 4cl 6.00

Eau de vie Poire ou Framboise Gauthier 4cl 6.00

Eau de vie Mirabelle St Florian 4cl 6.50

La Vertueuse - liqueurs artisanales 6.00

au choix: verveine/citron/ framboise 4cl

VINS PÉTILLANTS

	12.5cl / 75cl
Tenuta Civranetta Bio**	7.90 / 40.00
<i>Prosecco Spumante Rosé Brut Nature DOC 2020, Domaine Fidora</i>	
Saomi**	6.90 / 39.00
<i>Prosecco DOC Treviso, La Tordera</i>	

VINS ROSÉS

	12.5cl / 50cl* / 75cl
Gris d'Ardèche	3.90 / 12.50 / 19.00
<i>IGP Ardèche 2022, Vignerons Ardéchois</i>	
Tasari**	4.50 / 17.00 / 26.00
<i>Syrah, Terre Siciliane IGP 2022, Caruso & Minini</i>	
Maguelonne Bio	---- / ---- / 29.00
<i>IGP Ardèche 2022, Château de la Selve</i>	

VINS BLANCS

	12.5cl / 50cl* / 75cl
Civitas Bio**	5.50 / 21.00 / 31.00
<i>Pecorino IGT 2021, Lunaria Osagna</i>	
Ardèche par Nature Bio	3.90 / 12.50 / ----
<i>Sauvignon, Grenache, IGP Ardèche 2022, Vignerons Ardéchois</i>	
Coteau Saint-Giraud	6.90 / ---- / ----
<i>Viognier Doux, IGP Ardèche 2021, Vignerons Ardéchois</i>	
Marsanne Bio	---- / ---- / 21.00
<i>IGP Ardèche 2021, Domaine Saint - Rèm</i>	
Mito**	32.00
<i>Garganega, Soave DOC 2021, Azienda Agricola Monte Tondo</i>	
Chardonnay Bio	29.00
<i>IGP Ardèche 2021 / 2022, Mas de Vinobre</i>	
Viognier Bio	29.00
<i>IGP Ardèche 2022, Mas de Vinobre</i>	
Ligneum Bio**	33.00
<i>Pinot Grigio DOC 2019, Domaine Fidora</i>	

VINS ROUGES

	12.5cl	50cl*	75cl
Orélie	3.90	12.50	----
<i>Merlot, Gamay, IGP Ardèche 2021, Vignerons Ardéchois</i>			
Avo**	5.00	18.00	27.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018, Azienda Agricola Valle Martello</i>			
Petite Selve Bio	----	-----	28.00
<i>Cinsault, Grenache, Syrah, IGP Ardèche 2022, Château de la Selve</i>			
Ardèche par Nature Bio			19.00
<i>Merlot, Syrah, Grenache, IGP Ardèche 2021, Vignerons Ardechois</i>			
Montjau Bio			25.00
<i>Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre AOP Côtes du Rhône 2021, Vignerons Ardéchois</i>			
Terre di Giumara**			32.00
<i>Nero d'Avola Sicilia DOC 2020, Caruso & Minini</i>			
Poggio alla Luna**			30.00
<i>Sangiovese, Chianti DOCG 2020, Fattoria Montellori</i>			
Ruminat Bio**			32.00
<i>Primitivo IGT 2021, Lunaria Osagna</i>			

* 50cl en carafe

** Vins Italiens

LES ALLERGÈNES

Nos plats peuvent contenir les suivants, n'hésitez pas à nous approcher pour plus de détails:

**Gluten, Arachide, Fruits à coques, Poisson, Mollusque, Oeuf, Moutarde,
Produits laitiers, Fromage, Ail, Lupin, Céleri, Moutarde, Graine de sésame**

ORIGINES DES PRODUITS

Charcuterie	Italie / Ardèche
Farine	Italie / France
Fromage	Italie / Ardèche
Glaces et Sorbets Artisanaux	Franche Comté
Boeuf	Ardèche / Haute-Loire / Cantal
Poulet	Haute-Loire
Légumes	France / Italie
Lait et Beurre	Ardèche / Haute-Loire
Miel	Ardèche
Bières Artisanales	Ardèche / Gard

Prix en euros et TTC. Nous n'acceptons pas les chèques.