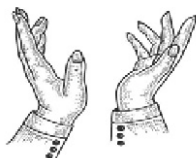


LE COMMERCE



Pizzeria & Restaurant

“Un échange entre votre plaisir et nos passions”

Nos pizzas sont inspirées 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 Denominazione di Origine Protetta (DOP)
sont un gage de qualité
et de respect des produits.




Carte printemps / été 2024

@lecommerceruoms@protonmail.com

+33 4 75 95 14 87

lecommerceruoms.fr





ANTIPASTI & INSALATA

CARPACCIO CLASSICO servi avec focaccia	17.90
carpaccio de boeuf, parmesan DOP 27 mois, roquette, amandes éfilées, huile d'olive vierge extra	
CEVICHE DE FILET DE TRUTE BIO DU MONT LOZERE..	16.90
jus de citron et citron vert, concombre, tomate datterino, citron confit, coriandre, oignon rouge, échalote, piment frais et groseille	
BRUSCHETTA CAPRESE	12.90
burrata, feuilles de basilic, tomates anciennes et huile d'olive vierge extra 	
SALADE DE POULPE	13.90
aubergines et courgettes croquantes, fenouil, câpres, olives taggiasche, gingembre, ail et persil	
SALADE BURRATINA	17.90
mesclun, burrata, jambon de Parme, tomates datterino, vinaigrette	
FOCCACIA huile d'olive vierge extra, thym, ail 	3.90
FOCCACIA AL LARDO avec lardo di colonnata DOP.....	5.90
PLANCHE DE CHARCUTERIE	
<i>mortadelle à la pistache, jambon de Parme DOP 24 mois, spianata, bresaola IGP, condiments</i>	
grande / petite	24.90 / 14.90
PLANCHE DE FROMAGE	12.90
<i>Caciovallo, pecorino Romano DOP, gorgonzola DOP</i>	
SALADE VERTE	4.90
mesclun de verdure, tomate, pignons de pins 	

SUGGESTIONS DU CHEF

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

PIZZAS

MARGHERITA	11.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive extra vierge, basilic 	
NAPOLETANA	12.90
sauce de tomate San Marzano DOP, anchois, olives taggiasche, câpres, ail	
MARINARA	8.90
sauce de tomate San Marzano DOP, huile d'olive vierge extra, ail, origan 	
REGINA	15.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris en persillade, olives taggiasche	
CINQUE FORMAGGI	17.90
ricotta, fromage de chèvre, 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	19.90
ricotta, fior di latte, pesto de pistache, mortadelle à la pistache, pépites de pistache, burrata	
CALABRESE	18.90
huile d'olive vierge extra, spianata, burrata, roquette, miel de fleurs d'Ardèche, thym	
MASTUNICOLA	14.90
fior di latte, tomates datterino, lardo di colonnata DOP, basilic	
CABRI	17.90
ricotta, fior di latte, fromage de chèvre, pancetta, thym, miel de fleurs d'Ardèche	
VEGETARIANA	15.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, aubergines, courgettes, poivrons 	
BURRATINA	19.90
sauce de tomate San Marzano DOP, tomates datterino, jambon de Parme, roquette, parmesan DOP 27 mois, burrata, crème de balsamique	

****PLUS DE CHOIX AU DOS

TARTUFO	21.90
crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris en persillade, roquette, huile d'olive vierge extra, Parmesan DOP 27 mois, lamelles de truffe d'été 	
TARTUCCIOSA	25.90
crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris en persillade, jambon blanc, artichauts, lamelles de truffe d'été, burrata	
POLPO	22.90
sauce de tomate San Marzano DOP, provola fumée, poulpe, poivrons, basilic, câpres	
TROTA	23.90
ricotta, fior di latte, courgettes, truite fumée bio du Mont Lozère marinée au gingembre, citron confit, poivre de Kampot IGP	
CAMORRA	16.90
sauce de tomate San Marzano DOP, provola fumée, crevettes, anchois, menthe, ail	
PANNA E CRUDO	15.90
sauce de tomate San Marzano DOP, basilic, panna, jambon de Parme	
DOLCE	15.90
ricotta, fior di latte, gorgonzola DOP, champignons de Paris en persillade, miel de fleurs d'Ardèche, noix torréfiée 	
DIAVOLA	15.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, poivrons, spianata, parmesan DOP 27 mois	
SUPPLEMENT GARNITURE	1.70
SUPPLEMENT BURRATA	3.70
SUPPLEMENT CREME / CARPACCIO DE TRUFFE	3.70 / 4.00

DOLCI

TIRAMISU	8.90
BABA AU RHUM	8.90
FONDANT AU CHOCOLAT , glace vanille	8.90
CHEESECAKE A LA PISTACHE	9.90
SALADE DE FRUITS	7.90

GLACES, SORBETS & COUPES

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX	2.80 /par boule
<i>Sorbets: Myrtille, Coco, Passion, Pêche, Citron, Fraise</i>	
<i>Glaces: Vanille, Chocolat, Châtaigne, Pistache, Straciatella, Café, Caramel</i>	
AFFOGATO deux boules vanille, double espresso	8.20
COUPE ARDECHOISE	9.20
<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	6.00
San Benedetto 50cl	3.00

GAZEUSES

Lurisia 75cl	7.00
San Benedetto 50cl	3.50

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	8.00
Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	
COUCHER DE SOLEIL	8.00
Jus orange bio, sirop de grenadine bio, tranche d'orange	
CAFE GLACE	4.50
THE GLACE MAISON	4.50
CITRONNADE	4.50

APERITIVI

Pastis 51 / Ricard 2cl	2.20
Suze 4cl	4.00
Kir 12cl	4.20
Kir Royale (Prosecco) 12cl	9.30
<i>au choix: liqueur cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne d'Ardèche ou myrtille d'Ardèche</i>	
Martini Bianco / Rosso 6cl	4.00
Campari 6cl	6.00

COCKTAILS

NEGRONI	8.10
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, tranche d'orange	
AMERICANO	8.10
Martini Rosso, Campari, eau gazeuse, tranche d'orange et citron	
SPRITZ au choix (Limoncello ou Campari)	8.50
Prosecco, Schweppes tonic, rondelle d'orange ou citron	
MOJITO	10.20
Rhum Blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	
MARGARITA	10.20
Tequila Jose Cuervo Gold, Cointreau, jus et tranche de citron vert	

BIERES ARTISANALES

A LA PRESSION	25cl / 33cl / 50cl
Meduz Blonde	3.80 / 5.00 / 7.40
Helvii Blanche	4.00 / 5.20 / 7.60

EN BOUTEILLE	33cl
Brasserie Helvii au choix	6.50
<i>Funky Hop IPA 5.5%, Ambrée 6%, Imperial Stout 8.7%, Triple 9%, Double IPA rousse 7% ou des suggestions...</i>	
Brasserie Java	6.20
<i>Bière presque sans alcool (moins 1.2%)</i>	

SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS BIO 5.50
Au choix: orange, pomme, nectar de pêche d'Ardèche, tomate

SIROPS BIO 2.70
Au choix: Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Myrtille

SOFTS 4.00
*Au choix: Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zéro 33cl,
Orangina 25cl, Schweppes agrumes 25cl, Schweppes tonic 25cl
Limonade / Diabolo* 3.00

LES ALCOOLS/ DIGESTIVI

Limoncello 4cl 6.20
Grappa di Moscato Bonollo 4cl 9.20
Gin Bombay Sapphire 4cl 7.00
Gin à la myrtille d'Ardèche - Distillerie La Frap 7.70
Vodka Zubrowka Bison 4cl 5.70
Rhum Blanc 4cl 5.50
Rhum Ambré Bio - Distillerie Les Feux de Saint-Jean 4cl 9.20
Tequila Jose Cuervo Reposado 4cl 7.20
Scotch Whiskey J&B Rare 4cl 5.20
Bourbon Jack Daniels 4cl 6.50
Irish Whiskey Jameson 4cl 6.20
Laphroaig Whiskey 10 ans 4cl 9.20
Cognac 4cl 6.90
Calvados 4cl 6.00
Get 27 4cl 6.20
Malibu Coco 4cl 3.70
Baileys 4cl 4.20
Grand Marnier 4cl 6.70
Cointreau 4cl 6.20
Amaretto 4cl 6.20
Eau-de-vie Poire, Framboise ou Mirabelle 4cl 6.70
Chèvre verte d'Ardèche - Distillerie La Frap 8.50
La Vertueuse - liqueurs artisanales 6.20
au choix: verveine/citron/ framboise 4cl

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

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>	
Lambrusco di Modena**	5.90 / 32.00
<i>DOP Amabile, Cantina Carafoli</i>	

VINS ROSÉS

	12.5cl / 50cl* / 75cl
Gris d'Ardèche	3.90 / 14.50 / 20.00
<i>IGP Ardèche 2022/23, Vignerons Ardéchois</i>	
Pinot Grigio Rosato San Marco ** ..	4.90 / 18.50 / 27.00
<i>Pinot Grigio Rosé DOC 2023, Fossa Mala</i>	
Maguelonne Bio	---- / ---- / 29.00
<i>IGP Ardèche 2022/23, Château de la Selve</i>	

VINS BLANCS

	12.5cl / 50cl* / 75cl
Ardèche par Nature Bio	3.90 / 12.50 / ----
<i>Sauvignon, Grenache, IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois</i>	
Civitas Bio**	5.70 / 21.00 / 31.00
<i>Pecorino IGT 2022, Lunaria Osagna</i>	
Coteau Saint-Giraud	7.90 / ---- / ----
<i>Viognier Doux, IGP Ardèche 2021, Vignerons Ardéchois</i>	
Esprit de Noé Bio	---- / ---- / 26.00
<i>Chardonnay, Viognier, IGP Ardèche 2022, Domaine Terra Noé</i>	
Avo Blanc**	24.00
<i>Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022, Azienda Agricola Valle Martello</i>	
Pinot Grigio San Marco**	27.00
<i>Pinot Grigio DOC 2023, Fossa Mala</i>	
Chardonnay Bio	32.00
<i>IGP Ardèche 2022/23, Mas de Vinobre</i>	
Viognier Bio	33.00
<i>IGP Ardèche 2022/23, Mas de Vinobre</i>	
Ligneum Bio**	36.00
<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 Rouge**	5.00 / 19.00 / 28.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020, Azienda Agricola Valle Martello</i>	
Petite Selve Bio	---- / ---- / 29.00
<i>Cinsault, Grenache, Syrah, IGP Ardèche 2021/22, Château de la Selve</i>	
Ardèche par Nature Bio	23.00
<i>Merlot, Syrah, Grenache, IGP Ardèche 2022, Vignerons Ardéchois</i>	
Gavel Syrah Bio	25.00
<i>Syrah, Vin de France 2022, Cros des Calades</i>	
Montjau Bio	26.00
<i>Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre, AOP Côtes du Rhône 2022, Vignerons Ardéchois</i>	
Terre di Giumara**	32.00
<i>Nero d'Avola Sicilia DOC 2021, Caruso & Minini</i>	
“Mucchietto” edizione speciale	35.00
<i>Primitivo IGT 2022, Pasqua Vigneti e Cantine</i>	
Terra Sorella**	36.00
<i>Cannonau di Sardegna DOC 2021, Domaine Atha Ruja</i>	

* 50cl en carafe

** Vins Italiens

LES ALLERGÈNES

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants, n'hésitez pas à nous demander 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	Ardèche
Boeuf	Ardèche / Haute-Loire / Cantal
Poulet	Haute-Loire
Légumes (une partie Bio selon la production)	Ardèche / France / Italie
Lait et Beurre	Ardèche / Haute-Loire
Miel	Ardèche
Bières Artisanales	Ardèche / Gard

Fior di Latte: un fromage à pâte filée fabriqué à partir du lait de vache. Cousin de la Mozzarella il est moins crémeux et plus doux.

Tomate San Marzano: Elle tire son nom de la ville de San Marzano sul Sarno en Italie. Le fruit, de couleur rouge vif, convient particulièrement pour les bases de sauce tomate.

Tomate Datterino: variété de tomate cerise italienne de forme allongée comme une datte, au goût sucré.

Olive Taggiasche: sont typiques de la Ligurie. Elles sont petites et leur couleur va du vert au violet. Leur saveur est fruitée, douce, délicate.

Ricotta: est l'appellation usuelle d'une préparation laitière d'origine italienne de fromage à pâte fraîche disponible dans presque toutes les régions d'Italie.

Burrata: est un fromage italien traditionnel à pâte fraîche filée de la cuisine italienne, originaire des Pouilles, à base de mozzarella remplie de crème.

Lardo di Colonnata: aussi appelé lard blanc, en français lard de Colonnata, est le nom attribué par un label de qualité européen à un produit de la charcuterie italienne élaboré à Colonnata en Toscane.

Poivre de Kampot: est une variété de poivre cultivée dans les provinces de Kampot et de Kep au Cambodge.

Provola fumée: est un fromage frais à pâte filée au goût légèrement fumé, typique de la région de Campanie et connu pour sa saveur forte, produit à partir de lait de vache.

Spianata: est une charcuterie calabraise spéciale, à la forme aplatie - d'où le nom spianata - faite avec la viande de porc très maigre, choisie dans la cuisse et coupée à la pointe du couteau et mélangée avec du petit lard coupé en dés.

Panna: est une crème d'affleurement. La crème d'affleurement est le premier sous-produit de la fabrication des fromages à pâte dure les plus célèbres, le parmesan, le grana.