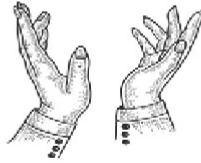


LE COMMERCE



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




Carte automne / hiver 2023

@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	
CARPACCIO DE TRUITE FUMEE BIO	16.90
citron, baies roses, crème à la ciboulette	
BRUSCHETTA aux crevettes	13.90
fromage de chèvre, roquette, pamplemousse, câpres, gingembre	
CHOU CHOU salade de choux fleur et romanesco rôtis	11.90
fèves, amandes entières, vinaigrette à la moutarde, herbes fraîches 	
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	21.90 / 13.90
PLANCHE DE FROMAGE	12.90
<i>camembert di buffala, 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 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	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	
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	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, champignons de Paris en persillade, épinards, artichauts, choux fleur et romanesco 	
BURRATINA	18.90
sauce de tomate San Marzano DOP, tomates cerises, jambon de Parme, roquettes, parmesan DOP 27 mois, burrata, crème de balsamique	
TARTUFO	20.90
crème de truffe, fior di latte, cèpes, roquette, huile d'olive vierge extra, Parmesan DOP 27 mois, carpaccio de truffe d'été 	
TARTUCCIOSA	24.90
crème de truffe, fior di latte, champignon en persillade, jambon blanc, artichauts, carpaccio de truffe d'été, burrata	
LA MAMMA	16.90
ricotta, fior di latte, épinards, ail, saucisses napolitaines, poivres de Kampot IGP	
ZUCCA E FUNGI	16.90
crème de courge, provola fumée, champignons, cèpes, pancetta	
CONTADINA	17.90
crème de choux fleur, provola fumée, pancetta, poireaux, choux fleur et romanesco, poivres de Kampot IGP	

MILANO	17.90
sauce de tomate San Marzano DOP, provola fumée, cèpes, jambon de Parme DOP 24 mois, parmesan DOP 27 mois	
TROTA	22.90
ricotta, fior di latte, truite fumée bio du Mont Lozère, tomates cerises, poireaux, pépites de pistache, poivre de Kampot IGP	
DOLCE	15.90
ricotta, fior di latte, gorgonzola DOP, champignons de Paris en persillade, miel de fleurs d'Ardèche, noix torréfiée 	
PROVOLA E BRESAOLA	17.90
ricotta, provola fumée, salade frisée, bresaola IGP, noix, crème de balsamique	
ZUCCANTE	17.90
crème de courge, gorgonzola DOP, N'duja, spianata, choux fleur et romanesco, poivre de Kampot IGP	
DIAVOLA	15.90
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, épinards, 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 
CRUMBLE DU MOMENT glace vanille	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	7.90
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	6.00
San Benedetto 50cl	3.00

GAZEUSES

Lurisia 75cl	7.00
San Benedetto 50cl	3.50

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	7.00
Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	
COUCHER DE SOLEIL	7.00
Jus orange bio, sirop de granadine 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	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	8.50
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

A LA PRESSION	25cl / 33cl / 50cl
Meduz Blonde	3.50 / 4.40 / 6.30
Helvii Blanche	3.70 / 4.80 / 6.90
EN BOUTEILLE	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 2.50
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 3.00

LES ALCOOLS/ DIGESTIVI

Limoncello 4cl 6.20
Grappa di Moscato Bonollo 4cl 9.20
Gin Bombay Sapphire 4cl 6.70
Vodka Zubrowka Bison 4cl 5.70
Rum Blanc 4cl 5.20
Rum Bougainville VSOP 4cl 7.20
Tequila Jose Cuervo Reposado 4cl 7.20
Scotch Whiskey J&B Rare 4cl 5.20
Bourbon Jack Daniels 4cl 6.20
Irish Whiskey Jameson 4cl 6.20
Laphroaig Whiskey 10 ans 4cl 9.20
Cognac ABK6 4cl 6.70
Calvados La Hetraie 4cl 5.70
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 ou Framboise Gauthier 4cl 6.20
Eau de vie Mirabelle St Florian 4cl 6.70
La Vertueuse - liqueurs artisanales 6.20
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>	
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, Vignerons Ardéchois</i>	
Terre di Chieti **	4.90 / 18.50 / 27.00
<i>Pinot Grigio, Terre di Chieti IGT 2022, Olearia Vinicola Orsogna</i>	
Maguelonne Bio	---- / ---- / 29.00
<i>IGP Ardèche 2022, 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**	5.50 / 21.00 / 31.00
<i>Pecorino IGT 2021, Lunaria Osagna</i>	
Coteau Saint-Giraud	7.90 / ---- / ----
<i>Viognier Doux, IGP Ardèche 2021, Vignerons Ardéchois</i>	
Marsanne Bio	---- / ---- / 22.00
<i>IGP Ardèche 2021, Domaine Saint - Rèm</i>	
Avo Blanc**	23.00
<i>Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022, Azienda Agricola Valle Martello</i>	
Mito**	32.00
<i>Garganega, Soave DOC 2021, Azienda Agricola Monte Tondo</i>	
Chardonnay Bio	31.00
<i>IGP Ardèche 2022, Mas de Vinobre</i>	
Viognier Bio	30.00
<i>IGP Ardèche 2021, 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	----	-----	28.00
<i>Cinsault, Grenache, Syrah, IGP Ardèche 2021, Château de la Selve</i>			
Ardèche par Nature Bio			22.00
<i>Merlot, Syrah, Grenache, IGP Ardèche 2022, Vignerons Ardechois</i>			
Montjau Bio			26.00
<i>Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre AOP Côtes du Rhône 2021, Vignerons Ardéchois</i>			
Terre di Giumara**			32.00
<i>Nero d'Avola Sicilia DOC 2021, Caruso & Minini</i>			
Poggio alla Luna**			31.00
<i>Sangiovese, Chianti DOCG 2020, Fattoria Montellori</i>			
Ruminat Bio**			35.00
<i>Primitivo IGT 2021, Lunaria Osagna</i>			
Terra Sorella**			38.00
<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	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

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.

N'duja: est une saucisse de porc épicée fabriquée en Italie, à l'origine en Calabre et plus particulièrement dans la région de Spilinga.

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.