

La  
**Table**  
d'Emeline  
Pizzeria

# Pizzas

au feu de bois



## CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2025

carte du 1er avril 2025 au 15 septembre 2025

**La Table d'Emeline**

Championne de France

12 rue Thiers - Merville

06 06 69 38 39

[www.tabledemeline.fr](http://www.tabledemeline.fr)

### Horaires

le midi du mardi au vendredi,  
le soir du mardi au dimanche



### La fidélité récompensée !

Suivez notre page Facebook  
et gagnez des points fidélités

## Best of :

### **Little Italy : la championne de France** : 19,40€

crème, mozzarella fior di latte ; en sortie de four : jambon de Parme, roquette, parmesan, tomates cerises, mozzarella di buffala, crème balsamique  
(aucun changement, sauf remplacer la mozza di buffala par de la burrata + 2€

### **Double cheese : la pizza préférée de notre clientèle** : 17,40€

sauce barbecue, cheddar fermier, bœuf haché (produit surgelé), oignons rouges, tomates fraîches, 2 œufs plein air  
Le petit conseil : remplacer le boeuf haché Français par de l'Angus Irlandais : + 2€

### **Chicken burger** : 17,20€

sauce barbecue, poulet épicé maison, lard fumé cuisiné maison, cheddar fermier, œuf plein air

## Promo à emporter

### **2 pizzas achetées = 1 Gratuite\***

**\*la gratuite est la moins chère des 3  
valable sur toutes les pizzas**

## La pizza du mois



Découvrez notre pizza du mois  
en scannant ce QR Code !

## Les pizzas gourmandes

### **Queen** : 13,50€

sauce tomate, mozzarella fior di latte ; après cuisson : jambon de Parme  
Le petit conseil : supplément gorgonzola cuillère : + 3€

### **Salmone** : 16,50€

crème, pesto maison, citron confit maison, saumon fumé maison, mozzarella fior di latte  
Le petit conseil : supplément de roquette : + 1€

### **Reine des neiges** : 14,00€

crème, champignons frais ; après cuisson : jambon de Parme, parmesan le vrai  
Le petit conseil : supplément de mozzarella fior di latte: + 2€

### **Savoyarde** : 15,40€

crème, pommes de terre, mozzarella fior di latte, raclette ;  
en sortie de four : jambon de Parme, roquette  
Le petit conseil : supplément de speck : + 3€

### **Lady chèvre** : 13,50€

crème, mozzarella fior di latte, chèvre, lard fumé cuisiné maison ;  
après cuisson : roquette, cerneaux de noix  
Le petit conseil : supplément de jambon de Parme : + 4€

# Rien que du fromage pour moi !!

## **Mamargharitaamouah** : 11,50€

sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan le vrai

## **3 fromages** : 13,50€

sauce tomate, chèvre, cheddar fermier, mozzarella fior di latte

## **4 Fromages** : 15,40€

sauce tomate, gorgonzola cuillère, mozzarella fior di latte, chèvre, parmesan le vrai

## **Gourmandise 5 fromages** : 16,40€

crème, mozzarella fior di latte, gouda, parmesan le vrai,  
fromage ail et fines herbes, cheddar fermier et une part de mystère

## **Tête à claques (5 fromages Italiens pour vous régaler)** : 16,40€

(aucun changement : ni ajout ni retrait d'ingrédient)

mozzarella fior di latte, gorgonzola cuillère, parmesan, taleggio, scarmoza fumée, poivre  
et une dose de magie

## Les pizzas classiques :

### **Reine** : 12,50€

sauce tomate, jambon, mozzarella fior di latte

### **Régina** : 13,50€

sauce tomate, jambon, champignons frais, mozzarella fior di latte

Le petit conseil : supplément de Parmesan (le vrai) : + 3€

### **Chorizo** : 14,00€

sauce tomate, chorizo cular extra, merguez, mozzarella fior di latte

Le petit conseil : supplément de poivrons cuisinés : + 2€

### **Lune de miel** : 14,00€

sauce tomate, chèvre, miel, mozzarella fior di latte

Le petit conseil : supplément de roquette pour la fraîcheur : + 1€

### **Poulet** : 14,50€

sauce tomate bio, poulet épicé cuisiné maison, chorizo cular extra, mozzarella fior di latte

Le petit conseil : supplément de poivrons : + 2€

### **Végétarienne** : 13,40€

sauce tomate, champignons frais, ail, romarin du jardin,  
oignons rouges cuisinés maison, poivrons cuisinés maison, parmesan le vrai

Le petit conseil : supplément de mozza di buffala : + 4€

### **Royale** : 16,00€

sauce tomate, jambon, merguez, champignons frais, mozzarella fior di latte, œuf plein air

### **Flamme** : 13,50€

fromage blanc d'Isigny, mozzarella fior di latte, lard fumé maison, oignons rouges ; après cuisson : parmesan

### **Montagnarde** : 13,50€

crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre et lard fumé maison

Le petit conseil : supplément de speck : + 3€

### **Pizzette, pour les petites faims** : 11,50€

Avec sauce tomate, mozzarella fior di latte et 2 ingrédients

Ingrédients : jambon, bœuf haché origine France (produit surgelé), chorizo cular, merguez, poulet épicé maison, lard fumé maison, champignons frais, pommes de terre, oignons rouges, poivrons cuisinés, œuf plein air, chèvre, fond de crème, tomates fraîches, olives, cheddar fermier, raclette.

## Les desserts faits maison

Mousse au chocolat au mascarpone : 4,90€

Ch'ti ramisu (le tiramisu au spéculoos) : 4,90€

## Nos boissons à emporter

Coca cola original ou cherry 1,25l

San Pellegrino 1l

Vins Bardolino Damiani (rouge ou rosé) 75cl

Vins Lacrima Christy Del Vesuvio DOP (rouge ou rosé) 75cl

Bières diverses 33cl

## Les salades et charcuteries

**Salade la petite Italienne** : 15,50€

salades mélangées, vinaigrette maison, parmesan, tomates cerises, jambon de Parme, mozzarella di buffala, balsamique

**Salade saumon** : 15,50€

salades mélangées, vinaigrette maison, parmesan, tomates cerises, saumon fumé maison

**Salade poulet** : 15,50€

salades mélangées, vinaigrette maison, parmesan, tomates cerises, poulet épicé cuisiné maison, ananas

**Salade d'accompagnement** : 3,50€

salades mélangées, vinaigrette maison, parmesan, tomates cerises

**Assiette de jambon de parme, Assiette de jambon de Toscane** : 7,90€

**Assiette de charcuteries italiennes** : 9,90€

## Infos

Mes pizzas font environ 29cm de diamètre, et sont étalées à la main, de ce fait : leur taille et forme peuvent varier.

Je ne fais pas de moitié moitié. Allergènes : liste sur demande ou sur notre site internet

Paiements : Nous acceptons les paiements en espèces, carte bancaire et chèques vacances.

Nous n'acceptons ni les chèques bancaires, ni les tickets et cartes restaurant.

## Les suppléments et modifications

Toutes les pizzas à base de sauce tomate, peuvent avoir un fonds de crème (sup de 1€)

Toutes les pizzas à base de crème, peuvent avoir un fonds de sauce tomate (sans supplément)

Je ne fais pas de remplacement d'ingrédients

(enlever des champignons et mettre du jambon de Parme à la place)

## Les suppléments

A 1€ : fonds de crème, œuf plein air, olives, champignons frais, pommes de terre, tomates fraîches, roquette

A 2€ : lard fumé cuisiné maison, raclette, fior di latte, merguez, tomates cerises, chèvre, oignons rouges cuisinés, poivrons cuisinés, chorizo cular extra

A 3€ : gorgonzola cuillère, poulet épicé maison, jambon blanc, bœuf haché (produit surgelé), cheddar fermier, speck, parmesan

A 4€ : mozzarella di buffala, jambon de Parme, jambon de Toscane, saumon fumé par nos soins

A 5€ : burrata