



La Botte à l'Aiguillon

*Un voyage en Italie
sans s'éloigner de la Côte d'Or*

Notre idée de pizzeria est née de l'union de plusieurs passions, comme celle pour l'art du pétrissage et sa tradition centenaire, et celle pour la créativité et l'expérimentation en cuisine.

Deux passions, parfois contradictoires, qui se mêlent finalement dans la rigueur et la force de la tradition, toujours parfaite et égale à elle-même, et dans la recherche d'innovation, qui nous permet de proposer des recettes nouvelles et variées.

Nous sommes passionnés par les produits d'excellence, qu'ils soient italiens ou locaux.

Nous sommes passionnés par les personnes, nos fournisseurs et collaborateurs qui poursuivent leur mission professionnelle avec dévouement et engagement et avec lesquelles nous sommes honorés de pouvoir collaborer.

Notre idée de pizzeria est née de la passion, que nous mettons jour après jour dans nos assiettes, pour qu'elle puisse joindre nos clients.

Buon Appetito

Nos préparations ont un caractère artisanal.

Il n'est donc pas possible de garantir la totale absence de traces d'allergènes dans les produits finis, même lorsqu'ils ne sont pas prévus dans la recette. Le personnel est disponible pour plus d'informations.



La Botte à l'Aiguillon



Les Entrées

Planches de CHARCUTERIE

Sélection de charcuteries italiennes, servies avec focaccia nature en accompagnement

1 PERSONNE (Jambon de Parme, mortadelle, salami piquant)	9,00 €
2 PERSONNES (Jambon de Parme, mortadelle, salami piquant, coppa)	17,00 €
3 PERSONNES (Jambon de Parme, mortadelle, salami piquant, coppa, jambon blanc)	24,00 €

Les ŒUFS POCHÉS

Poché ÉPOISSES: deux œufs pochés en sauce crème à l'épouse et poivre noir. Focaccia nature en accompagnement. 9,50 €

Poché FORESTIÈRE: deux œufs pochés en sauce crème aux champignons 10,50 €

Les Maxi Salades

Salade BURRATA: salade, cœurs d'artichaut, olives, tomates séchées, burrata, copeaux de Parmigiano BIO avec focaccia nature en accompagnement. 15,50 €

Salade CHARCUTERIE: salade, olives, tomates séchées, Jambon de Parme, prosciutto, mortadella, copeaux de Parmigiano BIO avec focaccia nature en accompagnement. 16,50 €

Salade SAUMON FUMÉ: salade, tranches de saumon fumées, tomates séchées, olives, feta, vinaigre balsamique avec focaccia nature en accompagnement. 19,50 €

Les Plats

LES PÂTES DU CHEF: suggestion du moment à demander à notre équipe en salle.

(Prix net, service compris)



(Liste des allergènes disponible sur demande)

La Botte à l'Aiguillon

Les Pizzas de la tradition

MARINARA 10 €

Double sauce tomate, ail, basilic, Parmigiano BIO râpé, origan, huile d'olive vierge extra.

MARGHERITA 11 €

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, basilic, Parmigiano BIO râpé, huile d'olive vierge extra.

5 FORMAGGI (blanche ou rouge) 16 €

Sauce tomate (si rouge), mozzarella fleur de lait, gorgonzola AOP, taleggio AOP, scamorza, copeaux de Parmigiano BIO, origan.

JARDINIÈRE (blanche ou rouge) 15 €

Sauce tomate (si rouge), légumes poêlés (courgettes, aubergines, poivrons), champignons, mozzarella fleur de lait, copeaux de Parmigiano BIO, huile d'olive vierge extra.

PROSCIUTTO 14 €

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, olives, origan, jambon blanc.

BISMARCK 15 €

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, champignons, olives, origan, jambon blanc, jaune d'œuf.

DIAVOLA BLU 15 €

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, salami piquant de Calabre, gorgonzola, Parmigiano BIO râpé, origan.

BOLOGNA 15 €

Mozzarella fleur de lait, cœurs d'artichauts, roquette, mortadella à la pistache, copeaux de Parmigiano BIO.

PARMA 16 €

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, jambon de Parme AOP, roquette, copeaux de Parmigiano BIO.

PESTO 17 €

Base pesto de basilic, mozzarella fleur de lait, jambon de Parme AOP, roquette, copeaux de Parmigiano BIO, tomates cerise séchées.

JP 17€

Sauce tomate, poivrons rouges, mozzarella fleur de lait, olives, anchois, huile d'olive vierge extra.

CACCIATORA 19€

Base crème de poivrons, mozzarella fleur de lait, blanc de poulet, oignons rouges poêlés, olives et champignons de Paris.

Les Calzones

CALZONE 5 FORMAGGI (blanche ou rouge) 16 €

Mozzarella fleur de lait, gorgonzola AOP, taleggio AOP, scamorza, copeaux de Parmigiano BIO.

CALZONE BISMARCK 15 €

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, champignons, olives, origan, jambon blanc, jaune d'œuf.

CALZONE DIAVOLA BLU 15 €

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, salami piquant de Calabre, gorgonzola, Parmigiano BIO râpé, origan.



Les Pizzas Burrata

BURRATA 18 €

Double sauce tomate, burrata, roquette, jambon de Parme AOP, copeaux de Parmigiano BIO, poivre noir, huile d'olive vierge extra.

BURRATELLA 18 €

Base pesto de basilic, mozzarella fleur de lait, mortadella à la pistache, burrata, copeaux de Parmigiano BIO, poivre noir, huile d'olive vierge extra et pistaches écrasées.

DIAVOLA DELUXE 18 €

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, salami piquante de Calabre, burrata, 'nduja (sauce à base de viande de porc pimentée)

SAUMON 19 €

Mozzarella fleur de lait, courgettes poêlées, saumon fumé mariné, burrata, vinaigre balsamique AOP.

AUTOMNE 19 €

Base crème de potimarron, mozzarella fleur de lait, champignons poêlés (Pleurotes, Cèpes, Girolles, Bolets jaunes, Champignons de Paris), scamorza fumée, burrata, poivre noir, huile d'olive vierge extra.

Les Pizzas Françaises

ÉPOISSES 17 €

Sauce tomate, mozzarella fleur de lait, guanciale (lard de joue de porc en tranches), époisses, oignons rouges poêlés.

CHÈVRE ET MIEL DU COIN 16 €

Mozzarella fleur de lait, fromage de chèvre de la ferme de Quintefeuille, tomates séchées, basilic, miel.

POULESTIÈRE (forestière d'automne) 19 €

Base crème « TARTUFATA » à la truffe, Mozzarella fleur de lait, champignons poêlés (Pleurotes, Cèpes, Girolles, Bolets jaunes, Champignons de Paris), blanc de poulet, huile à la truffe.

POCHÉE 19 €

Mozzarella fleur de lait, deux œufs pochés, guanciale (lard de joue de porc en tranches, sauce époisses et poivre noir.

Les Pizzas Gourmandes

CARBONARA 16 €

Mozzarella fleur de lait, guanciale (lard de joue de porc en tranches), deux jaunes d'œuf, fromage pecorino râpé, poivre noir.

LA BOTTE 19 €

Base crème de poivrons, mozzarella fleur de lait, salami piquante de Calabre, burrata, gorgonzola.

1822 (Époisses —> Spilinga) 18 €

Base mozzarella fleur de lait, salami piquante de Calabre, roquette, 'nduja (sauce à base de viande de porc pimenté), sauce crème à l'Époisses

COPPA DEL MONDO (Coupe du Monde) 19 €

Base crème de potimarron, mozzarella fleur de lait, champignons poêlés (Pleurotes, Cèpes, Girolles, Bolets jaunes, Champignons de Paris), gorgonzola, roquette, coppa, copeaux de Parmigiano BIO.

LES SUPPLÉMENTS: charcuterie 2,50€ - fromage, artichaut, huile à la truffe 1,50€ - olives, champignons de Paris, oignons, œuf, légumes frais 1,00€ - burrata 4,00€ - petite salade 3,50€

La Botte à l'Aiguillon

Les Desserts

TIRAMISU AU CAFÉ 7,50 €

PANNACOTTA coulis de fruits maison 7,00 €

CANNOLO SICILIEN pâtisserie typique de Sicile fourrée à la ricotta de lait de brebis et de vache, sucrée et vanillée, avec pistaches écrasées 8,00 €

BABA au RHUM gâteau moelleux de pâte levée, imbibé de sirop parfumé au rhum, crème pâtissière maison, chantilly et griotte au sirop 9,00 €

CAFÉ GOURMAND (avec trois petits desserts) 9,50 €

THÉ GOURMAND (avec trois petits desserts) 11,00 €

COUPE AFFOGATO (glace vanille avec café expresso et chantilly) 6,50 €

COUPE COLONEL (sorbet au citron et 4cl de vodka) 9,00 €

COUPE SICILIENNE (glace à la pistache et 4cl de limoncello) 9,00 €

COUPE CAPTAIN (glace à la vanille et 4cl de rhum Captain Morgan) 9,50 €

COUPE BAILEYS (glace au café et 4cl de Baileys) 9,50

GLACE 1 boule 3,50 € / 2 boules 6,00 € / 3 boules 8,50 €

(vanille, chocolat, caramel beurre salé, pistache, rhum raisin, café, cassis, fraise, citron)

Les Menus

MENU ENFANT

13 €

(jusqu'à 10 ans)

Pizza Baby (margherita ou jambon blanc ou 3 formaggi)

Sirop à l'eau (menthe, citron, grenadine, cassis, fraise, pêche, cerise)

1 boule de glace

MENU DU MIDI

(du mercredi au vendredi sauf jours fériés)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

19 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

24 €

Choix à demander à notre équipe en salle



La Botte à l'Aiguillon

Eau et boissons soft

bouteille

Perrier	33 cl.	3,90 €
Eau plate Carola Bleue	50 cl.	3,20 €
	1 lt	4,20 €
Eau pétillante San Pellegrino	50 cl.	3,90 €
	1 lt.	4,90 €
Diabolo au sirop	25 cl.	3,50 €
Jus de fruit Minute Maid	25 cl.	3,90 €

(orange, ananas, pomme, abricot, tomate)

Coca Cola	33cl.	4,00 €
Coca Cola Cherry	33cl.	4,00 €
Coca Cola Zéro	33cl.	4,00 €
Orangina	25 cl.	4,00 €
Limonade Mortuacienne	33cl.	4,00 €
Schweppes Agrumes	25 cl.	4,00 €
Oasis Tropical	25 cl.	4,00 €
Fuz Tea	25 cl.	4,00 €

Sirop à l'eau	25 cl.	2,00 €
---------------	--------	--------

(menthe, citron, grenadine, cassis, fraise, pêche, cerise)

Boissons chaudes

Café espresso	2,00 €
Café allongé	2,00 €
Café décaféiné	2,50 €
Café au lait	2,50 €
Café corretto (avec goutte d'alcool au choix)	4,00 €
Cappuccino chantilly	4,00 €
Thé / Tisane	3,90 €
Irish Coffee (café, 4cl de whisky et chantilly)	8,50 €
Italian Coffee (café, 4cl d'amaretto et chantilly)	9,00 €

Les Bieres

<<< Bouteille 33cl. <<<

>>> Pression 25cl. / 50 cl. >>>

LES ITALIENNES

Ichnusa (blonde 4,7°)	6,00 €
Ichnusa non filtrée (blonde 5°)	6,00 €
Messina (blanche aux cristaux de sel 5°)	6,00 €

Bières locales artisanales « LORO »

VITE (blanche 5,2°)	6,00 €
CASSIS KRIME (aux fruits 4,5°)	6,50 €

Bières locales artisanales « BRASSERIE DES DUCS »

PÂLE ALE (blonde 5,4 aux arômes fraîches et tropicaux)	6,00 €
TRIPLE (blonde 8,5° aux arômes épicés)	6,50 €
SMOKED PORTER (brune 6,2° aux arômes fumés)	6,50 €
ROUSSE (ambrée 5,7° aux arômes caramélisés)	6,00 €

<u>La Belge sans alcool</u> bouteille 25cl.	5,00 €
---	--------

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
MIMOU (blonde 5°)	4,50 €	8,00 €
JANETTE (ambrée 6,5°)	4,90 €	8,50 €
Bière au sirop	5,00 €	8,50 €
Monaco	5,00 €	8,50 €
Panaché	5,00 €	8,50 €
Picon Bière	5,50 €	9,00 €



La Botte à l'Aiguillon

Apéro et Digestifs *(verre)*

Kir (Crème de cassis, Vin Aligoté)	6,00 €	Whisky Ballantine's 40° 4cl.	6,00 €
Gin 40° 4cl.	6,00 €	Whisky Jack Daniel's 40° 4cl.	7,50 €
Vodka 40° 4cl.	6,00 €	Amaretto Disaronno 28° 4cl.	7,00 €
Get 27 17,9° 6cl. / Get 31 24° 6cl.	4,90 €	Ricard 45° 2cl.	3,80 €
Limoncello Scogliera 24,5° 4cl.	6,00 €	Pontarlier 45° 2cl.	4,00 €
Rhum Havana 37,5° 4cl.	6,00 €	Martini Blanc 14,4° 6cl.	6,50 €
Rhum Capitain Morgan 35° 4cl.	7,00 €	Martini Rouge 14,5° 6cl.	6,50 €
Rhum Don Papa 40° 4cl.	8,00 €	Marsala Cremovo 15° 6cl.	6,50 €
Grappa Podere Beccaccia 38° 4cl.	6,50 €	Baileys 17° 6cl.	7,00 €
Cognac ABK6 AOP 40° 4cl.	8,00 €		

Les Cocktails *(verre)*

Les SPRITZ 15 cl. Aperol, Limoncello ou Cassis <i>(avec prosecco et Perrier)</i>	9,50 €
Pamp'House 15 cl. <i>(pamplemousse, sucre roux, sirop de grenadine , vin rosé)</i>	8,50 €
Mojito 15 cl. <i>(Lime, menthe fraîche, sucre roux, rhum blanc, Perrier)</i>	9,50 €
Mojito aux fruits rouges 15 cl. <i>(Lime, menthe fraîche, sucre roux, fruits, rhum blanc)</i>	9,50 €
Negroni <i>(Gin 3cl, Martini Rouge 3cl, Campari 3cl)</i>	9,50 €
Americano <i>(Martini Rouge 3cl, Campari 3cl, Perrier)</i>	8,50 €
Martini Royal 15 cl. <i>(Martini Blanc, prosecco, glaçons)</i>	8,00 €
Gin Fizz 15 cl. <i>(Gin 4cl, limonade, pulco)</i>	8,50 €

Sans alcool *(verre)*

Mojito sans alcool 15 cl. <i>(Lime, menthe fraîche, sucre roux, sirop)</i>	7,50 €
Cocktail maison sans alcool 15 cl. <i>(Mélange de jus de fruits, sirop et mix de fruits rouges)</i>	7,50 €



Les Vins d'Italie

btl 75 cl

Rouge	Chianti DOCG Masi Renzo	13,5°	31,00 €
	Bardolino Classico	12,5°	24,00 €
	Primitivo di Puglia	14°	26,00 €
	Dogliani DOCG (100% Dolcetto)	13°	34,00 €
	Nebbiolo DOC	14°	39,00 €
	Barolo DOCG	15°	49,00 €
	Lambrusco Fiamma d'Amore IGT	8° (sucré et pétillant)	26,00 €
	Montepulciano d'Abruzzo	13°	29,00 €
	Nero d'Avola	13°	34,00 €
Blanc	Pinot Grigio du Garda	12,5°	21,00 €
	Langhe DOC Bianco	13,5°	33,00 €
	Prosecco Ponte Villoni DOC	11° (pétillant)	32,00 €
	Moscato d'Asti	5° (sucré et pétillant)	27,00 €
Rosé	Antichello	12°	22,00 €

Les Vins Francais

btl 75 cl

Rouge	Hautes Côtes de Nuits - Bertagna 2023	13°	39,00 €
	Rully - Jacqueson - La Barre 2023	12,5°	49,00 €
	Saint-Amour « Villa Violettes » - Cheveau 2023	14°	29,00 €
	Givry 1er Cru Sarrazin 2023	13°	54,00 €
Blanc	Saint-Véran AOP - Dom Triboulet	13°	27,00 €
	Macon Villages - Perraud 2023	12,5°	26,00 €
	Chablis - Doudet Naudin	12,5°	31,00 €
	Crémant de Bourgogne «Perle de Nuit» - Bouillot	12°	25,00 €
Rosé	Côtes de Provence «MAUR & MORE» Saint Maur	13°	26,00 €
	Champagne Bonnet Brut Grande Réserve	12,5°	55,00 €

Vins au verre

			Verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl
Rouge	Cabernet Sauvignon	13°	4,50 €	8,00 €	15,00 €
	Saint-Amour	14°	5,50 €	11,00 €	21,00 €
	Nebbiolo DOCG	14°	7,00 €	14,00 €	27,00 €
Blanc	Aligoté de Bourgogne AOP	12,5°	5,50 €	10,50 €	20,00 €
	Langhe DOC Bianco	13,5°	6,50 €	12,50 €	24,00 €
	Coupe de Prosecco.	11°	6,00 €	—	—
Rosé	Ventoux	13°	4,00 €	7,50 €	14,00 €

