



LA CHEF VOUS PROPOSE

DES
PIZZAS ★
5ème au championnat du monde éthique

DES
GALETTES ★
élaborées dans la pure
tradition bretonne

UN MAX DE NOS PRODUITS SONT
FAITS MAISON ☺

Les boissons froides

EVIAN

la bouteille de 50 cl
la bouteille de 1 L

PERRIER BLEUE

la bouteille de 50 cl
la bouteille de 1 L

Les Sirops

anis, banane, cassis, cerise, citron, fraise, framboise,
grenadine, kiwi, mangue, menthe, menthe glaciale,
mojito, mûre, noix de coco, pêche, vanille

Sirop au verre 25 cl

Carafe 1 L

Sirop au lait 25 cl
supplément sirop



abricot, ace, ananas, fraise, mangue, orange,
pomme, pamplemousse jaune
la bouteille de 20 cl

Coca-cola, light, zéro

la bouteille de 33 cl

Orangina

la bouteille de 25 cl

Grands Formats

Coca-cola, Orangina 1,5 L / Oasis 2 L

LES CAFÉS FROIDS

BLACK-COLA

espresso, Coca-Cola

CAFÉ FRAPPÉ

espresso, glace

LATTÉ MACCHIATO GLACÉ

espresso, lait entier, glace

Au choix : noisette, caramel beurre salé «maison», vanille, nature

1€80
2€80

2€30
3€30

1€20
2€50
1€70
0€50

2€50

2€00

2€00

5€50

3€30

2€60

3€10

LES THÉS GLACÉS

ICE-TEA 3€30

Thé blanc : pomme

Thés noir : melon, pêche

Thés vert : citron-gingembre

Rooibos : poire

Infusion : Fleur d'hibiscus



LES ALCOOLS

Servis avec modération et toujours accompagné d'un repas.

BIÈRES

pression AFFLIGEM, 25 cl 3€60 / en 50 cl 6€80
bouteille DESPERADOS, 33 cl 4€90

CIDRES

Doux / Brut 27,5 cl

4€20

VINS

Blanc, Rouge, Rosé (selon disponibilités visibles au bar)

CHAMPAGNES

Demi-Bouteille et Bouteille (selon disponibilités visibles au bar)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les boissons chaudes

LES CAFÉS CHAUDS

ESPRESSO / DÉCA / ALLONGÉ 1€50

NOISETTE 1€60

DOUBLE ESPRESSO 2€80

PETIT CRÈME 1€80
espresso, crème fraîche

GRAND CRÈME 2€10
grand café, crème fraîche

CAPPUCCINO 2€50
espresso, lait, mousse de lait

CAPPUCCINO AROMA 2€90
au choix : noisette, caramel beurre salé «maison», vanille

LATTÉ MACCHIATTO 3€10
au choix : noisette, caramel beurre salé «maison»,
noisette, vanille

pour un supplément chantilly «maison» 0€50
pour un supplément de lait 0€20

CAFÉ TO-PLAY CARAMEL 4€60
caramel au beurre salé, double espresso,
chantilly «maison»

CAFÉ TO-PLAY CHOCOLAT 4€60
chocolat au lait-biscuit, double espresso,
chantilly «maison»

CAFÉS GOURMANDS

un café + 3 miniardises 5€90
au choix exposées en vitrine

LES THÉS CHAUDS DAMMANN FRÈRES Paris 1892

Thé verts : menthe Touareg

Thés noirs : 4 fruits rouges, breakfast, caramel, christmas tea,
goût Russe, vanille, Earl grey, citron

1€80

LES INFUSIONS (selon disponibilité)

abricot-pêche-goyave, citron, fruits rouges, menthe-réglisse,
miel, pêche-cerise, verveine-menthe...

1€50

LES CHOCOLATS « à l'ancienne »



Fait maison à base de chocolat fondu et de lait entier

GRAND CHOCOLAT 1€80

ALL' ITALIANA

« un chocolat onctueux et crémeux accompagnés
de quelques bonbons à trempés ! »

4€60

VIENNOIS

chocolat fondu, lait entier, chantilly «maison»

2€30

BICERIN prononcez "bitcheriinn"

la Boisson emblématique de la ville de Turin.
espresso, chocolat chaud,
chantilly «maison»

4€60



La pause salée...

Service de 12h à 14h les midis et
de 19h à 22 h vendredi & samedi

LES SALADES

PETITE SALADE

salade assaisonnée

3€00

SALADE CHÈVRE

salade assaisonnée, courgettes grillées, aubergines grillées,
oignons confits, fromage de chèvre, miel, noix, cacioricotta, persil

10€50

SALADE ALPINE

salade assaisonnée, tomates séchées, speck, scamorza,
provolone, oignons caramélisés, cacioricotta, persil

10€50

SALADE DU SOLEIL

salade assaisonnée, aubergines grillées, courgettes grillées,
tomates séchées, thon, olives noires, anchois, cacioricotta, persil

10€50

LES PASTAS

POMODORO

penne, sauce tomate, cacioricotta

6€00

FORMAGGI-SPECK

penne, crème au gorgonzola, speck, cacioricotta

10€00

MARINA

penne, sauce tomate, thon, capres, olives noires,
cacioricotta

10€00

GIARDINIERA

penne, sauce tomate,
oignons caramélisés,
aubergines grillées,
courgettes grillées,
tomates séchées,
cacioricotta

10€00



LES ASSIETTES

Frites - La portion

3€00

Frites à la Ch'ti

8€00

servies sur un plateau à partager

MELANZANE

"Al forno"

10€50

aubergines grillées, sauce tomate,
mozzarella, jambon, provolone, cacioricotta

BRUSCHETTA

"Charcuterie"

9€00

pain maison, jambon, speck, olives noires,
tomates séchées, salade assaisonnée

BRUSCHETTA

"Fromages"

9€00

pain maison, fromage de chèvre, gorgonzola,
provolone, olives noires, tomates séchées,
salade assaisonnée

LES GALETTES

accompagnées d'une petite salade assaisonnée

COMPLÈTE

œuf, fromage, jambon

8€50

VÉGÉTARIENNE

œuf, courgettes grillées, aubergines grillées, tomates
séchées, olives

8€50

COMPLÈTE ALL' ITALIA

œuf, fromage, speck

9€00

GORGONZOLA

crème au gorgonzola, noix

9€00

CAPRICE

crème au chèvre, oignons confits, miel, noix

10€00

CHEVRETTE

sauce tomate, fromage de chèvre, speck, tomate séchées

10€00

*Dans le cadre d'une démarche de qualité, nous souhaitons
vous informer que nos galettes sont artisanales.*



5^{ème}
Championnat
du Monde
de la pizza éthique
...
juin 2015

LES CALZONES

CLASSICA

sauce tomate, mozzarella, œuf, jambon

10€00

CAPRINA CREMA

mozzarella, fromage de chèvre, oignons confits, miel, noix

12€50

NETTUNO

sauce tomate, mozzarella, thon, oignons confits, anchois, capres, olives noires

12€50

Un empatement indirect à base de farine italienne pour une pâte à pizza artisanale à longue fermentation, une sauce tomate maison et biologique, des produits d'origine italienne certifiés, de la mozzarella à 100%, un soupçon de savoir-faire professionnel.

MENU BABY 6€00

(Jusqu'à 5 ans)

1 sirop à l'eau ou au lait 25 cl

+

jambon ou nuggets

+

pâtes nature ou pâtes pomodoro ou frites

+

compote ou 1 boule de glace

LES PIZZAS

MARGHERITA NATURE

sauce tomate, mozzarella, persil

8€00

MARGHERITA JAMBON

sauce tomate, mozzarella, jambon, persil

9€00

SPOSTATA « à essayer avant de juger ! »

sauce tomate, mozzarella, frites, persil

10€00

NAPOLETANA

sauce tomate, mozzarella, anchois, capres, olives noires, persil

11€00

GIARDINIERA

sauce tomate, mozzarella, courgettes grillées, oignons confits, aubergines grillées, tomates séchées, persil

11€00

CAPRINA ROSSA

sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, miel, noix, tomates séchées, persil

12€50

BELLA STELLA

sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, speck, olives noires, persil

12€50

AI FORMAGGI

mozzarella, scamorza, provolone, gorgonzola, persil

12€50

MENU ENFANT 8€00

(Jusqu'à 12 ans)

boisson au choix

1 sirop ou 1 boisson (pomme ou orange 20 cl)

plat au choix

nuggets ou jambon accompagnés
de Frites ou pâtes nature ou pâtes pomodoro

dessert au choix

crêpe (nature, sucre, chocolat fondu, caramel au
beurre salé, miel, Nutella, sirop d'érable, confitures)
ou 2 boules de glace + chantilly maison

La pause sucrée...

Service continu excepté les pizzas dolci

VERSION CRÊPES

NATURE ou SUCRÉE à l'unité **2€00**

BEURRE SALÉ, SUCRE **3€00**

avec un topping au choix **3€00**

chocolat fondu, caramel au beurre salé, miel, Nutella, sirop d'érable, confitures

pour un supplément topping **0€50**

pour un supplément chantilly «maison» **0€50**

NOIX **4€00**

miel, cerneaux de noix, chantilly «maison»

CRÉOLE **4€00**

chocolat fondu, noix de coco râpée, chantilly «maison»

ÉCUREUIL **6€00**

caramel au beurre salé, 1 boule vanille, pralinés de noisettes, chantilly «maison»

Le caramel au beurre salé et la chantilly sont fait maison. Notre crêpière est diplômée d'une école professionnelle Breitz.



PACK CRÊPES

PACK SIMPLE

1 crêpe nature ou sucrée
+ 1 boisson pomme ou orange **3€75**

PACK DOUBLE

2 crêpes nature ou sucrées
+ 1 boisson pomme ou orange **5€00**

C'est avec une pizza sucrée que notre pizzaiolite s'est illustrée en 5^{ème} position du championnat du monde de la pizza éthique. Osez la différence !

LES PIZZAS DOLCI

NUTELLA **5€00**

CARAMEL AU BEURRE SALÉ **5€00**

CHOCO-BISCUIT **5€00**

Seulement entre 12h-14h et 19h-22h le vendredi et samedi

Les glaces

MILK SHAKE parfum au choix suivant glace disponible **4€10**

GLACE ou SORBET

Glaces : vanille, chocolat, café

Sorbets : fraise, framboise, mangue

et d'autres parfums disponibles au comptoir.

1 boule parfum au choix

2€50

2 boules parfum au choix

4€00

→ pour un supplément chantilly «maison» **0€50** ←

TAGADA LIEGEOIS

1 boule fraise, topping fraise, bonbons fraises tagada, chantilly «maison»

4€00

PROFITÉROLES CHOCOLAT

2 choux garnis de glace vanille, chocolat fondu, chantilly «maison»

7€50

CHOCOLAT LIEGEOIS

2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat fondu, chantilly «maison»

7€50

CAFÉ LIEGEOIS

2 boules café, 1 boule vanille, espresso chaud, chantilly «maison»

7€50

DAME BLANCHE

3 boules vanille, chocolat fondu, chantilly «maison»

7€50

DAME ROUSSE

3 boules vanille, caramel au beurre salé, chantilly «maison»

7€50

Glaces artisanales locales du glacier "Mille et une glaces" de Moret sur Loing. www.1001glaces.fr

LES BONUS

prix en vitrine suivant disponibilité



donnuts fiesta, fraise, chocolat, muffins chocolat, tarte aux pommes, canelés au rhum, flan patissier, tiramisù, pannacotta, miniardises pâtisseries...





BON APPÉTIT!

BUON APPETITO!



S'il vous plaît ne prenez pas le menu avec vous mais téléchargez-le sur notre site :

www.to-play.fr



ou en flashant le QR code



plaine de jeux To-Play

★ *merci de votre visite* ★

grazie della vostra visita