PIZZERIA & BAR À VINS



LE CRESCENDO

VENDÔME

AVANT DE COMMENCER

PLANCHE DE CHARCUTERIE — 16,5€

Jambon Blanc Italien aux Herbes, Jambon Sec Italien 18 mois, Rillettes, Spianata, Cornichons, Olives

En demi — 8,5€

PLANCHE MIXTE — 15,5€

Jambon Sec Italien 18 mois, Spianata, Chèvre, Pecorino, Cornichons, Olives

En demi — 8€

FINGERS (Pâte à pizza) — 12€

Avec 3 crèmes fouettées (maison) au Gorgonzola, Basilic et Truffe et Olives légèrement piquantes

SUGGESTIONS DU MOMENT

FORMULE MIDI (HORS WEEKEND)

Regardez l'ardoise

QUELQUES INSPIRATIONS

Pizzas, Salades, Pâtes, Desserts, Cocktails
Regardez l'ardoise

PIZZAS CLASSIQUES

Base Rouge

MARGHERITA 11€
Sauce tomate, Fior di latte et, à la sortie du four, Basilic frais

NAPOLITAINE 12€
Sauce tomate, Fior di latte, Anchois, Câpres, Filet d'huile d'olive

PEPPERONI 13€
Sauce tomate, Fior di latte, Pepperoni
Suggestion : supplément Burrata (125gr) + 6€

JAMBON 13€
Sauce tomate, Fior di latte, Jambon Blanc Italien, Olives

REINE 14€
Sauce tomate, Fior di latte, Jambon Blanc Italien, Champignons de Paris (frais), Huile d'olive basilic (maison), Olives
Suggestion : supplément œuf + 2€

CALZONE 15€
Sauce tomate, Fior di latte, Jambon Blanc Italien, Champignons de Paris (frais), Jaune d'œuf
Sur place, accompagnée d'un Mélange de Salades, Tomates cerises fraiches, Huile d'olive basilic (maison), Filet de crème balsamique

Base Blanche

CHÈVRE 13,5€
Crème fraiche, Fior di latte, Chèvre (producteur local), Miel, Filet de crème balsamique

4 FROMAGES 15€
Crème fraiche, Fior di latte, Chèvre (producteur local), Gorgonzola, Taleggio (fromage italien), Filet de crème balsamique

VÈGÈTARIENNE 14€
Fondue de poireaux, Fior di latte, Champignons de Paris (frais), Lamelles de poivrons (cuisinés maison), Pommes de terre grenaille aux herbes, Oignons rouges

SAUMON 15,5€
Fondue de poireaux, Fior di latte, et, à la sortie du four, Roquette, Saumon fumé, Sauce citron safranée (producteur local)

Des ingrédients peuvent être ajoutés en fonction de vos envies : regardez dans les pages suivantes

PIZZAS DU CHEF

AUTHENTIQUE MARGHERITA — 16€
Sauce tomate et, à la sortie du four, Burrata éclatée (125g), Basilic frais, Huile d'olive basilic (maison), Poivre du moulin

ITALIENNE — 20€
Sauce tomate, Fior di latte et, à la sortie du four, Roquette, Billes de Mozzarella di Bufala, Jambon Sec Italien 18 mois, Copeaux de Parmesan, Tomates cerises fraiches, Filet de crème balsamique

TARTIFLETTE ITALIENNE — 16,5€
Crème fraiche, Fior di latte, Guanciale 6 mois, Pommes de terre grenaille aux herbes, Taleggio (fromage italien), Oignons rouges

FRAÎCHEUR — 17€
Sauce tomate, Fior di latte et, à la sortie du four, Burrata (125gr), Roquette, Tomates cerises fraiches, Huile d'olive basilic (maison)

GORGONZOLA — 17€
Crème fraiche, Fior di latte, Gorgonzola et, à la sortie du four, Jambon Sec Italien 18 mois, Oignons frits, Filet de crème balsamique

SPIANATA — 17,5€
Crème fraiche, Fior di latte, Lamelles de poivrons (cuisinés maison) et, à la sortie du four, Roquette, Billes de Mozzarella di Bufala, Spianata (saucisse piquante), Huile d'olive basilic (maison)
Suggestion : supplément Burrata (125gr) + 6€

CARBONARA — 18,5€
Crème fraiche, Guanciale 6 mois, Copeaux de Parmesan et, à la sortie du four, Jaune d'œuf, Copeaux de Pecorino, Oignons frits

PESTO — 19,5€
Crème de pesto, Fior di latte, et, à la sortie du four, Roquette, Jambon Sec Italien 18 mois, Burrata (125gr), Tomates cerises fraiches, Oignons frits, Huile d'olive basilic (maison)

TRUFFE — 22€
Crème de truffe, Fior di latte et, à la sortie du four, Roquette, Jambon Blanc Italien, Billes de Mozzarella di Bufala, Copeaux de Truffe, Filet de crème balsamique, Huile de truffe

SAUMONIÈRE — 19,5€
Fondue de poireaux, Fior di latte, Chèvre (producteur local) et, à la sortie du four, Roquette, Saumon fumé, Billes de Mozzarella di Bufala, Sauce citron safranée (producteur local)

Des ingrédients peuvent être ajoutés en fonction de vos envies : *regardez page suivante*

D'AUTRES SPÈCIALITÈS DU CRESCENDO

Pizzas

LE CRESCENDO 21€
Fondue de poireaux, Fior di latte, Champignons de Paris (frais), Lamelles de poivrons (cuisinés maison), Chèvre (producteur local), Oignons rouges, et, à la sortie du four, Spianata (saucisse piquante), Tomates cerises fraiches, Oignons frits, Huile d'olive basilic (maison)

VENDÔMOISE 20€
Sauce tomate, Fior di latte, Rillons, Oignons rouges, Chèvre (producteur local) et, à la sortie du four, Roquette, Tomates cerises fraiches, Huile d'olive basilic (maison)

FROMENDO 21€
Sauce tomate, Chèvre (producteur local), Gorgonzola, et, à la sortie du four, Jambon Sec Italien 18 mois, Copeaux de Pecorino, Burrata (125gr), Oignons frits, Huile d'olive basilic (maison)

ENVIE DE SE FAIRE ENCORE PLUS PLAISIR ?

LEGUMES + 1,5€
Champignons, Tomates cerises fraiches, Pommes de terre, Poivrons, Oignons rouges

ŒUF ou JAMBON BLANC ou FIOR DI LATTE + 2€

CHARCUTERIE *(Jambon Sec Italien 18 mois, Spianata)* / + 3,5€
FROMAGE *(Gorgonzola, Taleggio, Chèvre, Parmesan, Pecorino, Billes de Mozzarella di Bufala)*

BURRATA *(125gr)* + 6€

Notre chèvre vient de la ferme Le Petit Villiersfaux
Nos rillons et rillettes viennent de chez Reversé à Villiers-sur-Loir
Notre huile citron au safran vient de chez S. Thévenet à La Chapelle-Vicomtesse
Nos olives sont celles d'Elodie de Montoire-sur-le-Loir
Nos charcuteries sont tranchées par nos soins et nos huiles aromatisées maison
Tous les fromages et chantilly sont pasteurisés

D'AUTRES ENVIES ?

Uniques ...

PANUOZZO - LE SANDWICH DU CRESCENDO

accompagné d'un Mélange de Salades, Tomates cerises fraiches, Huile d'olive basilic (maison)

Sandwich « pâte à Pizza »,
garni de Roquette, Billes de Mozzarella di Bufala, Tomates cerises fraiches, Filet de crème balsamique

avec au choix :

Jambon Blanc Italien / Copeaux de Pecorino — 11,5€

Jambon Sec Italien 18 mois / Copeaux de Parmesan — 12,5€

Saumon / Chèvre (producteur local) — 13,5€

De Pâtes ...

PÂTES « CHIPIE » — 18€

Rigatoni, Sauce Amatriciana maison (tomate, pied de jambon sec italien, guanciale, ail, oignons), Chiffonnade de Jambon Sec Italien 18 mois, Copeaux de Pecorino

PÂTES « SIRÈNE » — 17,5€

Pappardelle, Crème au citron safrané (producteur local), Cubes de Saumon saisis, Copeaux de Parmesan

PÂTES « MAMMA » — 17€

Cannelloni, Sauce maison avec tomate et viande de bœuf hachée, Copeaux de Parmesan

PÂTES « AZUR » — 17€

Conchiglie, Sauce au Gorgonzola, Chiffonnade de Jambon Sec Italien 18 mois

PÂTES « MERVEILLE » — 20€

Penne, Crème de Truffe, Chiffonnade de Jambon Blanc Italien, Copeaux de Truffe

PÂTES « COT-COT » — 16,5€

Penne, Crème de Pesto, Aiguillettes de Poulet, Pignons de pain grillés

PÂTES « DIABLESSE » — 16€

Rigatoni, Crème de Curry rouge (piquant), Aiguillettes de Poulet

RAVIOLES « SURPRISE »

Selon les envies du Chef
Regardez l'ardoise

LES SALADES

BOL DE SALADE — 4,5€
Mélange de Salades, Tomates cerises fraiches, Huile d'olive basilic (maison)

VENDÔMOISE — 17€
Mélange de Salades, Rillons revenus à la poêle, Chèvre (producteur local), Tomates cerises fraiches, Noix, Echalotes, Huile d'olive basilic (maison), Filet de crème balsamique

SALADE BURRATA — 16€
Mélange de Salades, Jambon Sec Italien 18 mois, Tomates cerises fraiches, Burrata (125gr), Oignons confits, Oignons frits, Huile d'olive basilic (maison), Filet de crème balsamique

SALADE ITALIENNE — 16€
Mélange de Salades, Jambon Sec Italien 18 mois, Copeaux de Parmesan, Tomates cerises fraiches, Oignons confits, Huile d'olive basilic (maison), Filet de crème balsamique

SALADE SAUMON — 16,5€
Mélange de Salades, Saumon fumé, Billes de Mozzarella di Bufala, Tomates cerises fraiches, Graines de Sésame, Huile d'olive basilic (maison), Filet de crème balsamique

CROUSTI-FONDANTE — 15,5€
Mélange de Salades, Jambon sec italien 18 mois, Croûtons (maison), Tomates cerises fraiches, Billes de Mozzarella di Bufala, Copeaux de Parmesan, Vinaigrette à l'huile d'olive (maison)

POUR LES PETITS QUI ONT FAIM

PIZZA PETIT CANAILLON (- 12 ANS) — 10€
Pizza Margherita, Jambon ou Reine (20cm)
+ sirop / eau plate
+ une boule glace + chantilly pour les gourmands

LES DESSERTS

TIRAMISU (Maison)	8€
MOUSSE AU CHOCOLAT (Maison)	8€
PANNA COTTA (Maison) au Caramel beurre salé (maison) ou Coulis de fruits	7€
FINGERS (Pâte à pizza) avec CHANTILLY & NUTELLA ou CARAMEL BEURRE SALE (Maison)	6,5€
GLACES – *Différents parfums de Glaces & Sorbets disponibles* *Demandez à notre équipe*	2,5€/ boule
CAFÈ / THÈ GOURMAND *(avec 4 mignardises)*	8,5€

D'autres suggestions du moment sur l'ardoise

CARTE DES BOISSONS



Apéritifs
(Demandez la carte du Bar à Vins si besoin de plus d'idées)

TRADITIONNELS 7€
Martini, Whisky, Gin, Vodka, Rhum, ...

COCKTAILS 9€
Spritz, Americano, Margarita, Tequila Sunrise, Pina-Colada, Sex on the beach, Mojito, Gin Tonic / Fizz, Blue Lagoon, Lueur Grenadine

COCKTAILS SANS ALCOOL 6€
Rio (Orange, Grenadine, Citron), Chantaco (Orange, Citron, Fraise, Pamplemousse), Prohibition (Orange, Ananas, Citron, Framboise), Grenado (Ananas, Schweppes agrumes, Grenadine), Virgin Mojito, Virgin Colada

COUPE DE VOUVRAY ou PROSECCO 6,5€

COUPE DE CHAMPAGNE 11€

Softs

JUS DE FRUITS 3,5€
Orange, Fraise, Banane, Pêche, Pomme

SODA 4€
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Schweppes Agrumes, Ice tea

SIROP 2€
Fraise, Grenadine, Citron, Pêche, Menthe, Passion, Framboise

AVEC EAU PLATE OU PETILLANTE 3,5€

Eaux

EAU PLATE (75CL) 5€
Abatilles

EAU PÈTILLANTE (75CL) 6€
Abatilles, San Pellegrino

Boissons Chaudes

CAFÈ / THÈ 2€

CAFÈ / THÈ GOURMAND 8,5€
(avec 4 mignardises)

Digestifs

DOUCEURS 7€
Limoncello, Get 27

PLUS FORTS 10€
Rhum (Don Papa, Diplomatico), Whisky (Jack Daniel's, Chivas)

CARTE DES BIERES



BIÈRES ARTISANALES BOUTEILLES (À MOINS DE 60 KM)

Nom	Brasserie / *Localisation*	*Style*	*Pizza recommandée*	*Prix*
1515 Blonde	Brasserie Guillaume *Cour Cheverny*	Blonde *6% Alc.*	*Margherita, Reine, Jambon*	6,5€
1515 Ambrée	Brasserie Guillaume *Cour Cheverny*	Ambrée *6,5% Alc.*	*Spianata, Tartiflette*	6,5€
1515 IPA	Brasserie Guillaume *Cour Cheverny*	IPA *7% Alc.*	*Gorgonzola, 4Fromages*	7€
1515 Brune	Brasserie Guillaume *Cour Cheverny*	Brune *6,5% Alc.*	*Italienne, Pepperoni*	6,5€
1515 Triple	Brasserie Guillaume *Cour Cheverny*	Blonde *8% Alc.*	*Gorgonzola, 4 Fromages*	7€
1515 Blanche	Brasserie Guillaume *Cour Cheverny*	Blanche *5% Alc.*	*Chèvre*	6,5€

BIÈRES PRESSION (DE PLUS LOIN)

Nom	Taille	*Style*	*Pizza recommandée*	*Prix*
Moretti	25cl / 50cl	Unique *4,6% Alc.*	*Margherita, Reine, Jambon*	4,5€ / 8€

CARTE DES VINS

VINS DU VENDOMOIS

Domaine Patrice COLIN (Thoré-La-Rochette)

Nom de la Cuvée	Année	Couleur	Cépage(s)	Pizza recommandée	Prix
Les perles d'Anne Sophie	-	Bulles	Chenin, Pineau d'Aunis	Planche, Authentique Margherita	23€ Verre : 6€
Les Perles Grises	-	Bulles	Pineau d'Aunis	Planche	24€
Blanc de Noir	2024	Blanc	Pineau d'Aunis	Vegétarienne, Saumon, Saumonière	24€ Verre : 6€
Vieilles Vignes	2023	Blanc	Chenin	4 Fromages, Carbonara, Chèvre	26€
Gris	2024	Rosé	Pineau d'Aunis	Reine, Jambon	20,5€ Verre : 5,5€
Gris Bodin	2024	Rosé	Pineau d'Aunis	Pepperoni, Spianata, Pesto	21,5€
Pierre François	2023	Rouge	Pineau d'Aunis, Pinot Noir, Gamay, Cab. Franc	Fraicheur, Carbonara, Tartiflette Italienne	21,5€ Verre : 5,5€
Les Vignes d'Emilien Colin	2023	Rouge	Pineau d'Aunis	Pepperoni, Spianata, Vendômoise	26€
Intuition	2022	Rouge	Pineau d'Aunis	Gorgonzola, Truffe	39,5€

Domaine Ariane LESNE (Villiers-sur-Loir)

Nom de la Cuvée	Année	Couleur	Cépage(s)	Pizza recommandée	Prix
HopHopHop	2022	Bulles	Pineau d'Aunis	Planche, Margherita (Authentique)	29,5€
Gaga de Toi	2021	Rouge	Gamay	Pepperoni, Spianata, Vendômoise	26€ Verre : 6,5€
Grandgousier	2020	Rouge	Pineau d'Aunis	Italienne, Truffe	39,5€
Sauv' Qui Peut	2023	Blanc	Sauvignon, Chenin	Pepperoni, Spianata, Tartiflette Italienne	28€ Verre : 7€
Gargantua	2023	Blanc	Pinot blanc, Gewurztraminer	Reine, Jambon, Chèvre, Crescendo	32€ Verre : 8€

CARTE DES VINS



VINS DE CORSE

Domaine PERALDI (Ajaccio)

Nom de la Cuvée	Année	Couleur	Cépage(s)	Pizza recommandée	Prix
Comte Peraldi	2022	Rouge	Sciaccarello, Nielluccio	Planche, Margherita, 4 Fromages	34€ Verre : 8,5€
Comte Peraldi	2024	Blanc	Vermentino	Chèvre, Pesto, Crescendo	37€ Verre : 9€
Comte Peraldi	2025	Rosé	Sciaccarello, Cinsault, Nielluccio	Margherita, Pesto	31€ Verre : 7,5€

Domaine VICO / CLOS VENTURI (Vico et Ponte Leccia)

Nom de la Cuvée	Année	Couleur	Cépage(s)	Pizza recommandée	Prix
Venturi - 1769	2024	Rouge	Sciaccarello, Syrah, Nielluccio	Planche, Margherita, 4 Fromages	35€ Verre : 8,5€
Venturi - 1769	2025	Blanc	Vermentino	Chèvre, Pesto, Fraicheur	38€ Verre : 9,5€
Venturi - 1769	2025	Rosé	Sciaccarello	Margherita, Pesto	30,5€ Verre : 7,5€

QUELQUES BULLES EN BOUTEILLE

Nom de la Cuvée	Année	Couleur	Cépage(s)	Pizza recommandée	Prix
H. Richard *Cuvée Henri*		Blanc	Champagne, Pinot Noir		46€ Verre : 11€
D. Toussaint		Blanc	Vouvray		25€ Verre : 6,5€
Ca' Bolani ou Sartori		Blanc	Prosecco		25€ Verre : 6,5€

CARTE DES VINS

VINS D'ITALIE

Nom de la Cuvée	Année	Couleur	Cépage(s)	Pizza recommandée	Prix
Ruvei *(Piemont)*	2022	Rouge	Barbera, Nebbiolo	Margherita, Reine, Italienne, Truffe	39€
Montepulciano *(T. DelPalio en Toscane)*	2020	Rouge	Sangiovese, Merlot, Petit Verdot	Pepperoni, Spianata, Chèvre	29,5€
Chianti *(T. DelPalio en Toscane)*	2021	Rouge	Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon	Végétarienne, Reine, 4 Fromages	27€ Verre : 6,5€
Valpolicella *(Vénétie)*	2024	Rouge	Corvina, Rondinella, Molinara	Pesto, Pepperoni	23,5€
Amira *(Sicile)*	2022	Rouge	Nero d'Avola	Spianata, Italienne, Truffe	24,5€ Verre : 6€
Calasole *(Toscane)*	2023	Blanc	Vermentino	Chèvre, Pesto	26€ Verre : 6,5€
Carizza *(Sicile)*	2023	Blanc	Isolia	Pesto, Fraicheur, Saumon, Vendômoise	25€ Verre : 6,5€

LA SELECTION DE NOTRE CAVISTE Alexandre Chevallier à Vendôme

Nom de la Cuvée	Année	Couleur	Cépage(s)	Pizza recommandée	Prix
Chateau La Gontrie *(Bordeaux)*	2019	Rouge	Cabernet Sauvignon, Merlot	Margherita, Calzone, Planche	29€ Verre : 7,5€
Preixanum *(Hérault)*	2023	Rouge	Syrah, Grenache	Napolitaine, Pepperoni, Italienne	24€ Verre : 6€
Pierre des Dames *(Bourgogne)*	2023	Rouge	Pinot Noir	Jambon, 4 Fromages, Reine, Fraicheur	36€ Verre : 9€
La Renaudie *(Touraine)*	2024	Blanc	Sauvignon	Gorgonzola, Carbonara	25€ Verre : 6,5€
Chardonnay Tradition *(Hérault)*	2024	Blanc	Chardonnay	Pesto, Truffe, Saumon	25€ Verre : 6,5€
Greg et Juju *(Hérault)*	2024	Rosé	Grenache Noir, Pinot Noir	Reine, Jambon, Margherita	19,5€ Verre : 5€
Tariquet 1ères Grives *(Côtes de Gascogne)*	2024	Blanc	Gros Manseng (Moelleux)	Chèvre	25€ Verre : 6,5€