



**THE** CAEN  
**PEOPLE**

**CARTE**  
**DU**  
**RESTAURANT**

# **MENU 15€ DU MIDI**

**LUNDI AU VENDREDI**

**Plat à choisir parmi :**

**Une Pizza traditionnelle**

**Ou**

**Une part de lasagne**

**Ou**

**Le plat du jour**

**Dessert :**

**1 café ou thé**

**+**

**Cookie maison**

**Ou**

**Madeleine maison**

# PIZZA

DU MOMENT

## La Primavera : 18€

- Velouté d'asperges
- Mozzarella
- Guancale croquant
- Tête d'asperge grillée
- Cebettes Frits
- Fondue de Gorgonzola

## Panuzzo : 14€

- Mortadella
- Mozzarella
- Pesto
- Parmesan

### À PARTAGER ... OU PAS

#### PIZZAS TRADITIONNELLES

##### MARGHERITA:

Base sauce tomate San Marzano, basilic, parmesan, mozzarella fior di latte, huile d'olive

10€

##### REGINA:

Base sauce tomate San Marzano, jambon blanc, champignons, mozzarella fior di latte, persil, huile d'olive

14€

##### DIAVOLA:

Base sauce tomate San Marzano, basilic, spianata piccante, oignons confits, mozzarella fior di latte, huile d'olive

14€

##### VÉGÉTARIEN:

Base crème de poivrons rouges, mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, épinards, tomates confites, huile d'olive

14€

#### PIZZAS SIGNATURES

##### CAPRICCIOSA :

Base sauce tomate San Marzano, basilic, jambon blanc, champignons, olives noires, artichauts, mozzarella fior di latte, huile d'olive

15€

##### TRUFFE:

Base crème de truffe, provola fumé, champignons, straciatella, noisettes, persil, huile d'olive

18€

##### 4 FORMAGGI:

Base provola fumé, parmesan, gorgonzola, camembert, persil, noix, huile d'olive, miel

15€

##### CALZONE DI NAPOLI :

Base sauce tomate San Marzano, basilic, ricotta, salame Napoli, mozzarella fior di latte, parmesan, huile d'olive

15€

##### MORTAZZA :

Base mozzarella fior di latte, mortadella Bologna, parmesan, cream pistacchio, burrata, huile d'olive, pistache

18€

##### NDUJA:

Base sauce tomate à la Nduja\*, olives noires, oignons confits, ricotta citron vert menthe et basilic

15€

##### BUFALINA :

Base mozzarella fior di latte, tomates rôties, basilic, Buffala, jambon de Parme

19€

##### THE PEOPLE :

Base sauce tomates jaunes italiennes, burrata, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme tomates rôties, basilic, huile d'olive

19€

#### PIZZA DU MOMENT

##### LA PRIMAVERA :

Velouté d'asperges, mozzarella, guanciale croquant, tête d'asperge grillée, cebettes frites, fondue de gorgonzola

18€

##### PANUOZZO :

Mortadella, mozzarella, pesto, parmesan

14€



# PIZZA *by the people*



**THE BAR  
PEOPLE**

**À PARTAGER ... OU PAS**

## PIZZAS TRADITIONNELLES

### MARGHERITA:

Base sauce tomate San Marzano, basilic, parmesan, mozzarella fior di latte, huile d'olive

**10€**

### REGINA:

Base sauce tomate San Marzano, jambon blanc, champignons, mozzarella fior di latte, persil, huile d'olive

**14€**

### DIAVOLA:

Base sauce tomate San Marzano, basilic, spianata piccante, oignons confits, mozzarella fior di latte, huile d'olive

**14€**

### VÉGÉTARIEN:

Base crème de poivrons rouges, mozzarella fior di latte, courgettes, aubergines, épinards, tomates confites, huile d'olive

**14€**

## PIZZAS SIGNATURES

### CAPRICCIOSA :

Base sauce tomate San Marzano, basilic, jambon blanc, champignons, olives noires, artichauts, mozzarella fior di latte, huile d'olive

**15€**

### TRUFFE:

Base crème de truffe, provola fumé, champignons, stracciatella, noisettes, persil, huile d'olive

**18€**

### 4 FORMAGGI:

Base provola fumé, parmesan, gorgonzola, camembert, persil, noix, huile d'olive, miel

**15€**

### CALZONE DI NAPOLI :

Base sauce tomate San Marzano, basilic, ricotta, salame Napoli, mozzarella fior di latte, parmesan, huile d'olive

**15€**

### MORTAZZA :

Base mozzarella fior di latte, mortadella Bologna, parmesan, cream pistacchio, burrata, huile d'olive, pistache

**18€**

### NDUJA:

Base sauce tomate à la Nduja\*, olives noires, oignons confits, ricotta citron vert menthe et basilic

\*Viande de porc pimentée Italienne

**15€**

### BUFALINA :

Base mozzarella fior di latte, tomates rôties, basilic, Buffalo, jambon de Parme

**19€**

### THE PEOPLE :

Base sauce tomates jaunes italiennes, burrata, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme tomates rôties, basilic, huile d'olive

**19€**



# ANTI PASTI & ENTRÉES

À PARTAGER ... OU PAS

## **Tenders de poulet : 9€**

Tenders panés maison avec salade et sauce tartare tomatée

## **Camembert rôti from Normandie : 9,5€**

Salade Mesclun, pickles d'oignons rouges

## **La Burrata 125g / 300g : 9,5€ / 19€**

Burrata des Pouilles, tagliatelles fines de légumes, pignons de pin.

## **Un po' di verde : 7€**

Légumes grillés (aubergines, courgettes, tomates) confits au thym, ail et basilic / roquette/ pickles d'oignons/ olives

## **Le Trio d'arrancini : 12€**

Truffe, Bolognaise et fromage/poivrons Mesclun, pickles, sauce tartare maison tomatée

## **La Planche de fromage : 9€**

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, gorgonzola, straciatella.

## **La Planche italienne : 9€**

Jambon de parme, mortadelle pistachée, spinetta, nduja de Calabre, focaccia maison

## **La Planche The People : 20€**

Assortiment de charcuterie et fromages locaux et italiens

# PLATS

## MAISON

### À la crème ! : 17€

Suprême de poulet, crème de Normandie, champignons et pommes pailles (à tremper dans la crème...)

### Salade César : 14€

Tenders de poulet, bacon rôti, œuf dur, roquette, tomate cerise, parmigiano, sauce tartare persillée maison

### Lasagne de Boeuf : 15€

et sa salade

### La Maxi Lasagne : 20€

Lasagne de Boeuf à partager

### Lasagne végété : 13,5€

Aubergines, courgettes, oignons, tomates et poivrons

Sirop à l'eau :

+

Pizza Bambino :

(Margarita, jambon blanc)

+

Cookie Maison

 MENU 12€

BAMBINO

# UN PETIT DESSERT ?

À PARTAGER ... OU PAS

## **Cookie Maison : 7€**

Biscuit cookie, noix de pécan,  
éclats de chocolat praliné, caramel

## **Tarte Tiramisu 7€**

Notre interprétation du tiramisu:  
Pâte sucrée, crémeux chocolat noir,  
mascarpone, éclats de café et chocolat noir

## **Sundae The People: 7€**

Biscuit croustillant, glace vanille,  
nappage caramel maison ou coulis de fruits

## **Madeleine en Baba : 7€**

Madeleine maison by chef Tobias,  
légèrement imbibée de citron et  
accompagnée de crème fouettée au citron vert

## **Angioletti à la Nocciolata : 7€**

Beignets de pâte à pizza saupoudrés  
de sucre glace et nappés  
de Nocciolata  
et éclats de noisettes

# PLATS

## SANDWICHS

### GOURMETS :

**Trouver nom 0€**

Suprême de poulet, crème de Normandie, champignons et pommes pailles.

**Trouver nom 0€**

Jambon cru italien, mozzarella di bufala, tomate, basilic, roquette.

**Trouver nom 0€**

Mortadèla de bologna, crème d'artichaut, tomate, basilic et roquette.

**Trouver nom 0€**

Stracciatella, poivrons rouges marinés, courgette, concombre, oignon rouge, tomate, pesto

# VIN

## À LA BOUTEILLE 75 CL

### Domaine de la chauvinière - Jérémy Huchet :

#### Chapeau melon - Vin de France rouge - Gamay/Pinot noir

Un vin rouge léger et fruité provenant de la Loire.

Arômes de fruits rouges mûrs avec une belle fraîcheur !

24€

#### Chapeau melon - Vin de France blanc - Chenin et Sauvignon

Un vin blanc sec et fruité, arômes sur les fruits exotiques et floraux.

25,5€

### Clos Roussely - Vincent Roussely :

#### L'Escale - AOC Touraine blanc - Sauvignon

Un vin blanc sec et tendu réalisé dans la Vallée de la Loire.

Arômes frais sur les agrumes, une vivacité qui reste fruitée et juste.

28€

### Famille Drieu - Villa Dria

IGP Côtes-de-Gascogne - Jardin Secret

Un vin blanc moelleux gourmand et fruité du Sud Ouest.

Arômes de fruits exotiques et d'agrumes, des notes harmonieuses et onctueuses.

34€

### Château les Vignals - Olivier Jean :

#### IGP Côtes-du-Tarn rouge - Soif Art - Merlot/Duras/Syrah

Un vin rouge équilibré, avec de la matière en bouche et de la souplesse.

Arômes intenses de fruits rouges mûrs et une finale légèrement épicée.

25.5€

#### IGP Côtes-du-Tarn blanc - Soif Art - Muscadelle/Loin de l'œil/Sauvignon

Un vin blanc sec et fruité aux notes d'agrumes et fruits jaunes.

Gourmand et vif à la fois, il est le bon entre-deux entre la fraîcheur et la douceur.

25€

### Domaine de Pierredon - Cave des vigneronns d'Estzargues :

#### AOC Côtes-du-Rhône Villages rouge - Signargues - Grenache/Mourvèdre

Un vin rouge puissant et corsé nous venant tout droit de la Vallée du Rhône.

Arômes de fruits noirs épicés, aux tanins présents, un bel équilibre à déguster !

30€

### Domaine des Cognettes - Jean-Yves Bardin :

#### IGP Val-de-Loire blanc - Chardonnay

Un vin blanc sec qui nous vient de Loire.

Arômes floraux et fruits à chair blanche, une belle vivacité tout en souplesse !

28€

### Domaine des Cognettes - Jean-Yves Bardin :

#### IGP Val-de-Loire blanc - Chardonnay

Un vin blanc sec qui nous vient de Loire.

Arômes floraux et fruits à chair blanche, une belle vivacité tout en souplesse !

28€

### Domaine Mas Fabregous - Philippe Gros :

#### IGP Coteaux du Salagou rouge - Alicante Bouché/Grenache/Carignan

Un vin rouge fruité et généreux élaboré dans le Languedoc.

Arômes de fruits noirs juteux et croquants, un vin solaire et bien structuré.

28€

### Domaine Mas de la Seranne :

#### AOC Languedoc rouge - Cinsault/Grenache/Syrah/Mourvèdre

Un vin rouge charnu et épicé venant du Languedoc.

Arômes de fruits rouges et épices poivrées, un vin plaisir comme on les aime !

26€

### Domaine de Rousset - Château de Rousset :

#### IGP Alpes de Haute Provence - les coquelicots-Cinsault/Cabernet/Rolle/Muscat

Un vin rosé sec et fruité venant de Provence.

Arômes de fruits rouges et floraux, un vin rafraîchissant et léger !

24€

Bio  \*Prix nets. Taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Contient des sulfites et autres allergènes.  
Pour toute autre demande, demandez à un serveur.

**THE BAR**  
**PEOPLE**