

PIZZOU

Ici, toutes nos pizzas sont faites maison, cuites au four traditionnel et nos produits mettent à l'honneur le terroir français ! 🇫🇷

Notre fleur de lait, Mozzarella de Bufflonne, Stracciatella, Ricotta et Burratta sont produites et livrées tous les 2 jours par notre ami Fabio de la Ferme 4 étoiles à Auffargis dans les Yvelines 🐄

ENTRÉES

Stracciatella (Cœur fondant de la Burrata)
La Ferme 4 Étoiles (Auffargis - Yvelines) **9,00€**

Assiette de charcuterie
Maison Conquet (Laguiolle - Aveyron) **9,00€**

Pain provençal (à partager) **3,50€**

SALADES

Veggie 13,50€
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises, Pignons, Basilic frais.

Salade de pays 13,50€
Roquette, jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella di Buffala, tomates séchées.

Burrachaut 15,50€
Mesclun, Tomates cerises, Artichauts marinés et Burratina.

PIZZAS

PSG Napoli * 9,50€
Tomates de Provence, Fleur de lait, basilic frais.

Régine * 13,50€
Tomates de Provence, Jambon blanc des Frères Huguier, Fleur de lait, Champignons de Paris, Origan.

Pantoufle 13,50€
La Régine mais en Calzone.

Rock 4 15,00€
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

La Cerise sur le Bufflon 14,00€
Tomates de Provence, basilic frais,
Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne.

Végédream 14,00€
Tomates de Provence, Courgettes, Aubergines,
Artichauts marinés, Champignons de Paris,
Tomates cerises.

La Bonne Mère 14,00€
Tomates de Provence, Moitié Anchois - Moitié Fleur de lait,
Olives noires, Origan.

Maya La Chèvre (Blanche) 15,50€
Fleur de lait, Noix, Roquette, Tomates cerises, Chèvre, Miel

Richard Virenque (Blanche) 16,00€
Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron,
Mozzarella de Bufflonne, basilic frais.

La Picotte 16,00€
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron,
Oignons rouges, Pesto maison, basilic frais.

Enricotta Macias 15,50€
Tomates de Provence, Aubergines grillées, Ricotta,
Copeaux de Comté 24 mois, basilic frais, huile d'Olive.

Brie qu'Aubrac (Blanche) 16,00€
Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Jambon de pays 7 mois
de la Maison Conquet, Roquette, Tomates séchées.

La Truffe à Régine (Blanche) 17,00€
Fleur de lait, Crème de truffe, Champignons de Paris, Roquette,
Jambon blanc des Frères Huguier, Huile de truffe blanche.

Bourre & Bourre & Burratam (Blanche) 17,00€
Fleur de lait, Pignons torréfiés, Pesto maison, Tomates séchées,
Copeaux de Comté 24 mois, basilic frais, Burratina.

* **Format PIZZOUNETTE:**
Pour les enfants jusqu'à 12 ans **6,00€**

DESSERTS

Tiramizzou 6,50€

Panna Cotta 6,50€

Pizza Nutella Mon Amour 8,50€
À commander avant la fermeture des cuisines

→ SUPPLÉMENTS:

Légumes: **1,5€** Roquette, Tomates cerises, Champignons, Origan, Basilic
2€ Tomates séchées, Artichauts, Courgettes, Aubergines, Pesto maison

Fromages: **2,5€** Fleur de lait, Mozzarella di Buffala, Chèvre,
Comté 24 mois, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie
AOC, Brie de Meaux AOC / **3€** Ricotta / **4,5€** Burratina

Charcuteries: **2,5€** Lonzu de Castagniccia, Jambon de pays 7 mois
de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier,
Saucisse piquante d'Aveyron, Coppa de la Maison Conquet

PIZZOU

Les plats faits maison sont élaborés sur place à base de produits bruts. N'hésitez pas à nous demander conseil en cas d'allergie(s) alimentaire(s).
Prix net, TVA et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
Wifi : *Pizzou Aligre* - Mot de Passe : *BisouBisou*

Notre carte des vins est exclusivement composée de vins Bio et/ou Nature en provenance de vignerons récoltants. 🍇

CAFÉS & THÉS

Expresso / Décaféiné 2,50€

Noisette / Crème 3,00€

Double expresso 3,50€

Thé Dammann 4,00€

Vert Menthe, Citron, Fruits rouges, Earl Grey, Verveine

SOFTS & EAUX

Citronnade maison (40cl) 5,00€

Thé glacé maison (40cl) 5,00€

Jus de Pommes (25cl) 4,50€

Jus de Tomates (25cl) 4,50€

Jus de Pêche (25cl) 4,50€

Zilia / Orezza (33cl) 4,50€

Zilia / Orezza (1L) 6,50€

Coca Cola / Zéro (33cl) 3,90€

Orangina (33cl) 3,90€

BIÈRES PRESSION (25cl / 50cl)

L.B.F. Session Pale Ale (Nangeville) 3,80€ / 7,00€

L.B.F. IPA (Nangeville) 4,50€ / 8,50€

BIÈRE BOUTEILLE (33cl)

Colomba Blanche (Corse) 6,50€

DIGESTIFS (4cl)

Bas-Armagnac Gelas Sélection 9,50€

Cognac N°1 Original Maison Godet 9,50€

Calvados Michel Maison Godet 8,50€

Chartreuse Verte (Isère / Savoie) 8,50€

Rhum St James 1765 (Martinique) 11,00€

BM Sign Whisky Vin Jaune 9 ans 42° (Jura) 11,50€

Limoncellu (Corse) 6,00€

Get 27 7,50€

Vodka Coqlicorne (Pays de la Loire) 11,50€

Myrte (Corse) 7,50€

Shoot & Zou 4,50€

APÉRITIFS

Kir 5,00€

Cap Mattei Rouge, Blanc. 5,00€

Ricard 2cl/4cl. 2,50€ / 5,00€

VINS ROUGES (Prix au verre - 14cl)

Le Paria 24,00€ (5,50€)

Maison Fantenac (Languedoc)

Domaine Chante Bise 28,00€ (6,50€)

Domaine Chante Bise (Rhône)

Bob Singlar 31,00€

Domaine Mongestine (Provence)

Pic Saint Loup AOC 39,00€

Château La Roque (Hérault)

VINS BLANCS

Cuvée Marie 23,00€ (5,50€)

Maison Ventenac (Languedoc)

Origine Nature 27,00€

Domaine Chante Bise (Rhône)

Expression 29,00€

Touraine (Loire)

Les Pertusots 36,00€

Domaine de la Monette (Bourgogne)

VIN ROSÉ

Liberty'Nages 27,00€ (6,00€)

Château de Nages, Famille Grassier (Rhône)

VIN PÉTILLANT NATUREL

Free Mousse 40,00€

Manoir de la tête Rouge (Loire)

VIN ORANGE

Skin Contact 39,00€

GINS

Gin Maison Baccae (Paris) 9,00€

Gin 501 Coqlicorne (Pays de la Loire) 11,00€

Gin Generous (Cognac) 11,00€

Gin Artisanal Pic Pic (Languedoc) 10,00€

Gin Artisanal Garrigue (Languedoc) 11,00€

Tonic au choix +1,50€

(Schweppes Hibiscus, Ginger Beer, La French Tonic)

COCKTAIL SIGNATURE

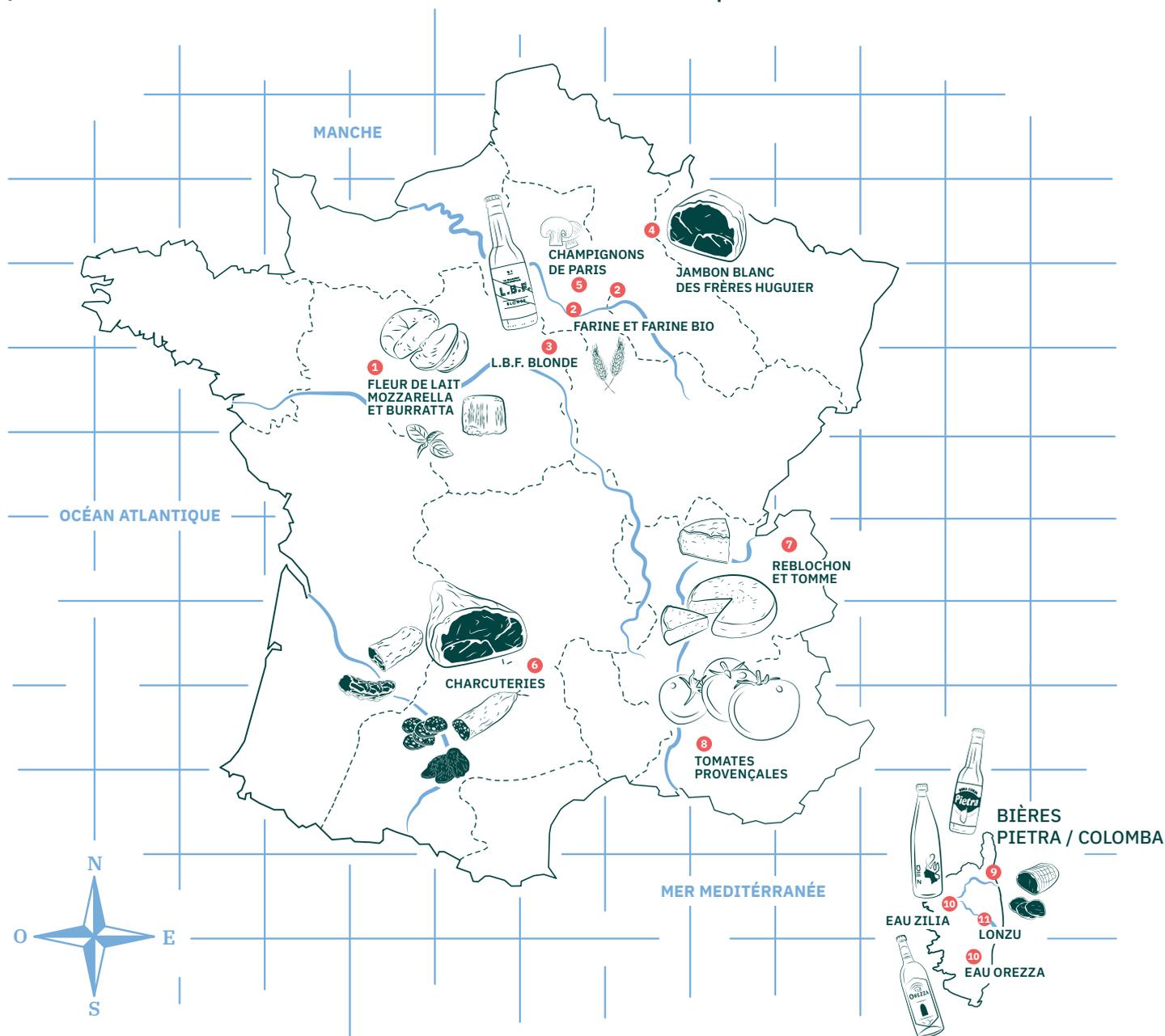
French Spiritz 9,00€

PIZZOU

28, rue de Douai, 75009 PARIS
01 74 64 50 10

  pizzou
pizzou.fr

Tous nos produits et nos ingrédients mettent à l'honneur le terroir français. Nous vous invitons à découvrir les producteurs avec qui nous sommes fiers de travailler !



1 FLEUR DE LAIT, MOZZARELLA ET BURRATA

La Ferme 4 Étoiles
(Auffargis - Yvelines).

2 FARINE ET FARINE BIO

Grands moulins de Paris (Paris)
et Decollogne Bio (Précy sur Marne).

3 L.B.F. BLONDE

100 % Houblon Français,
Micro brasserie (Nangeville)

4 JAMBON BLANC DES FRÈRES HUGUIER

(Champagne)

5 LES CHAMPIGNONS DE PARIS

6 LA CHARCUTERIE

Maison Conquet (Laguiole).

7 REBLOCHON ET TOMME

Reblochon laitier de Savoie AOC
et Tomme de Savoie (Savoie).

8 TOMATES PROVENÇALES

Tomates pour la sauce
(Monteux).

9 BIÈRES PIETRA / COLOMBA

La bière emblématique
des Corses (Furiani).

10 EAU ZILIA / OREZZA

(Corse).

11 LONZU

(Castagniccia).