

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 et Burrata sont produites et livrées tous les 2 jours par notre ami Fabio de la Fromagerie 4 étoiles dans le Perche.

ENTRÉES (à partager... ou pas)

Stracciatella (Cœur fondant de la Burrata) **11**
La Fromagerie 4 étoiles (Perche)

Assiette de charcuterie **11**
Maison Conquet (Laguiole-Aveyron)

Pain provençal (à partager) **4**

SALADES

Salade de Pays **14.5**
Mesclun, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises.

Salade Veggie **14.5**
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Poivrons marinés, Pignons torréfiés, Basilic frais.

Salade Burratchaut **16.5**
Mesclun, Tomates cerises, Artichauts marinés et Burratina.

PIZZAS

PSG Napoli* **12.5**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Basilic frais.

Régine* **15.5**
Tomates de Provence, Jambon blanc des Frères Huguier, Fleur de lait, Origan, Champignons de Paris.

Pantoufle **15.5**
La Régine mais en Calzone.

Rock **4** **16.5**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

Signature **17**
Pain provençal, Pesto, Burratina, Tomates cerises, Roquette, Comté affiné 30 mois.

N'golo Comté **16**
Tomates de Provence, Basilic frais, Tomates séchées, Mozzarella de Bufflonne, Copeaux de Comté 30 mois.

Végédream (Végan) **15.5**
Tomates de Provence, Artichauts et Poivrons marinés, Roquette, Champignons de Paris, Olives de Nyons AOP.

Bonne Mère **15.5**
Tomates de Provence, Moitié Anchois, Moitié Fleur de lait, Olives de Nyons AOP, Câpres, Origan.

Maya la Chèvre (Blanche) **17**
Fleur de lait, Crème de Normandie, Noix, Roquette, Tomates cerises, Chèvre, Miel.

Graine de Strat **17**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Tomates cerises, Stracciatella, Basilic frais.

Mortelle Adèle (Blanche) **18.5**
Fleur de lait, Pesto de Pistache, Crème de Normandie, Mortadelle de la Maison Victor, Stracciatella, Pistaches concassées.

Picotte **17.5**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Pesto maison, Basilic frais.

Brie qu'Aubrac (Blanche) **17.5**
Fleur de lait, Crème de Normandie, Brie de Meaux AOC, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Roquette, Tomates séchées.

Truffe à Régine (Blanche) **18.5**
Fleur de lait, Crème de truffe, Champignons de Paris, Roquette, Jambon blanc des Frères Huguier, Huile de truffe blanche.

Raymond Coppa **18.5**
Tomates de Provence, Burratina, Tomme de Savoie, Coppa de la Maison Conquet, Tomates cerises, Roquette.

Richard Virenque (Blanche) **17.5**
Fleur de lait, Crème de Normandie, Saucisse piquante d'Aveyron, Mozzarella de Bufflonne, Basilic frais.

Calvi on the Alpes **17.5**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Lonzu de Castagniccia, Tomme de Savoie, Tomates séchées.

* **FORMAT PIZZOUNETTE** **7.5**
Pour les enfants jusqu'à 12 ans

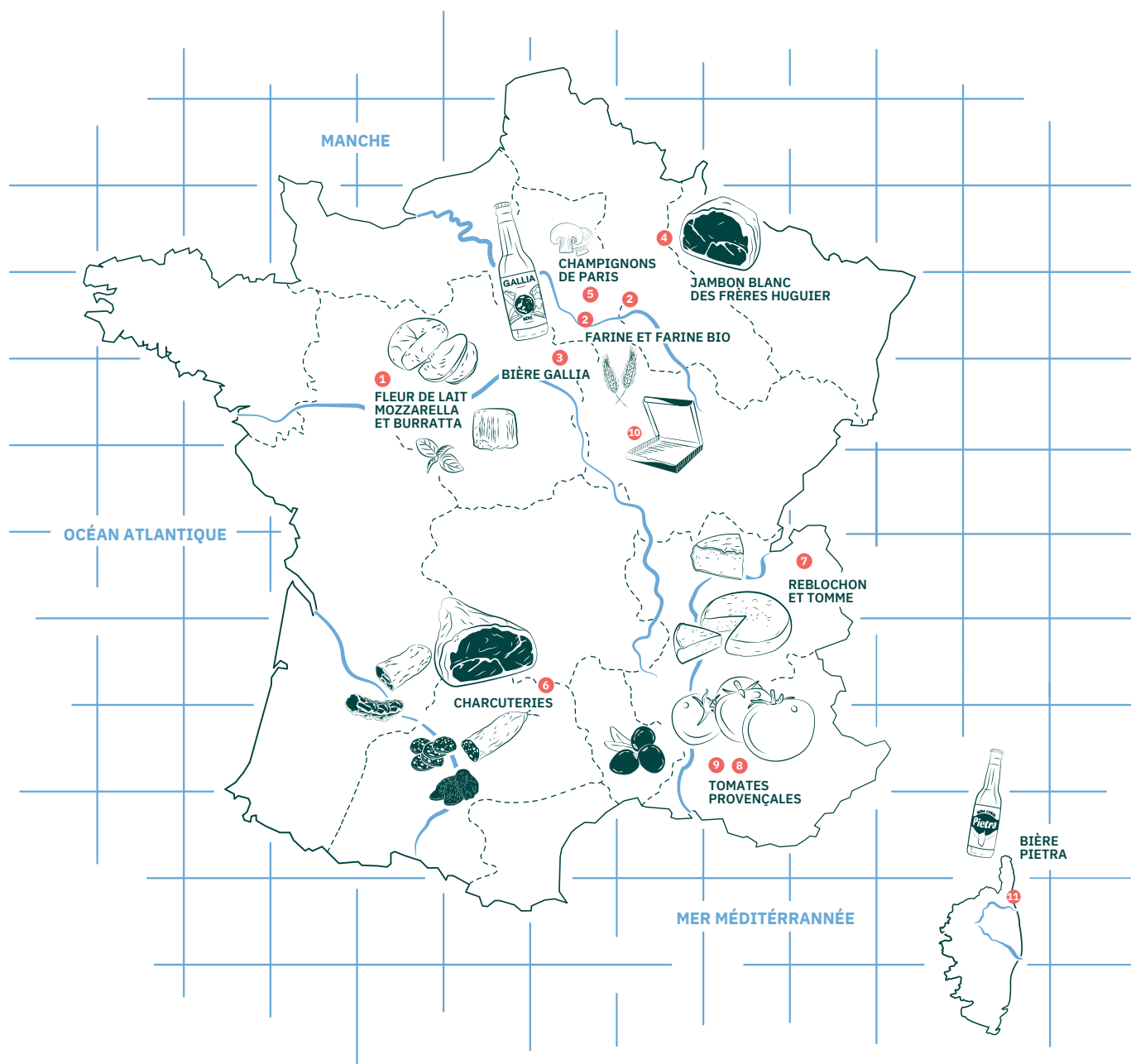
→ **SUPPLÉMENTS**
Légumes/autres
Roquette, Champignons, Origan, Basilic, Oignons rouges, Olives de Nyons AOP, Pesto maison, Tomates cerises, Anchois, Câpres **1.5**
Tomates séchées, Artichauts marinés, Poivrons marinés **2**
Fromages
Fleur de lait, Mozzarella de Bufflonne, Chèvre, Comté 30 mois, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC, Brie de Meaux AOC **2.5**
Stracciatella **3.5** Burratina **4.5**
Charcuterie
Saucisse piquante d'Aveyron, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Lonzu de Castagniccia, Mortadelle de la Maison Victor, Coppa de la Maison Conquet, **2.5**
Bol de salade (mesclun/sucrine/roquette) **3.5**

DESSERTS *5€ le midi en semaine

Tiramizzou **7.5***
Panna Cotta **7.5***
Pizza Nutella Mon Amour **9**
À commander avant la fermeture des cuisines.

*La liste des allergènes est disponible.
Demandez-la au personnel en salle si besoin :)*

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 nets en Euro, TVA et service inclus.
La maison n'accepte pas les chèques ni les tickets restaurants papiers
Wifi : **Pizzou** / Mot de passe : **BisouBisou**
Carafe d'eau et doggybag disponible et gratuit



*Tous nos produits et 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 Fromagerie 4 Étoiles
(Perche).

2 FARINE ET FARINE BIO
Grands moulins de Paris (Paris)
et Decollogne Bio (Précy sur Marne).

3 BIÈRE GALLIA
Gallia Bière brassée à Pantin.

**4 JAMBON BLANC
DES FRÈRES HUGIER**
(Champagne)

5 LES CHAMPIGNONS DE PARIS

6 LA CHARCUTERIE
Maison Conquet (Laguiolle).

7 REBLOCHON ET TOMME
Reblochon laitier de Savoie AOC
et Tomme de Savoie (Savoie).

8 TOMATES PROVENÇALES
Tomates pour la sauce (Monteux).

9 OLIVES NOIRE DE NYONS AOP
Olives de la ferme d'Ayguemarse
(Drôme).

10 BOÎTE À PIZZA
Fabriquées en France.

11 BIÈRE PIETRA
La bière emblématique
des Corses (Furiani).