

# 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) **10**

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 séchées.

### **Salade Veggie** **14.5**

Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Poivrons marinés, Pignons torréfiés, Basilic frais.

### **Salade Burratcchaut** **16.5**

Mesclun, Tomates séchées, Artichauts marinés et Burratina.

## PIZZAS

### **PSG Napoli\*** **12**

Tomates de Provence, Fleur de lait, Basilic frais.

### **Régine\*** **15**

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

### **Pantoufle** **15**

La Régine mais en Calzone.

### **Rock 4** **16**

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

### **La Tire Fesses** (Blanche) **17**

Fleur de lait, Crème de Normandie, Reblochon laitier de Savoie AOC, Lonzu de Castagniccia, Oignons rouges, Roquette.

### **N'golo Comté** **15.5**

Tomates de Provence, Basilic frais, Tomates séchées, Mozzarella de Bufflonne, Copeaux de Comté 30 mois.

### **Végédream** (Végan) **15**

Tomates de Provence, Artichauts et Poivrons marinés, Roquette, Champignons de Paris, Olives de Nyons AOP.

### **La Bonne Mère** **15**

Tomates de Provence, Moitié Anchois-Moitié Fleur de lait, Olives de Nyons AOP, Origan.

### **Maya La Chèvre** (Blanche) **16.5**

Fleur de lait, Crème de Normandie, Noix, Roquette, Tomates séchées, Chèvre, Miel.

### **Gigi Bufflonne** **18**

Tomates de Provence, Fleur de lait, Mozzarella de Bufflonne, Jambon de Pays 9 mois de la maison Conquet.

## DESSERTS \*5€ le midi en semaine

### **Tiramizzou** **6.5\***

### **Panna Cotta** **6.5\***

### **Pizza Nutella Mon Amour** **8.5**

À commander avant la fermeture des cuisines.

### **La Mortelle Adèle** (Blanche) **18**

Fleur de lait, Pesto de Pistaches, Crème de Normandie, Mortadelle de la Maison Victor, Stracciatella, Pistaches concassées.

### **La Picotte** **17**

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

### **Brie qu'Aubrac** (Blanche) **17**

Fleur de lait, Crème de Normandie, Brie de Meaux AOC, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Roquette, Tomates séchées.

### **La Truffe à Régine** (Blanche) **18**

Fleur de lait, Crème de truffe, Champignons de Paris, Roquette, Jambon blanc des Frères Huguier, Huile de truffe blanche.

### **Bourre & Bourre & Burratam** (Blanche) **18**

Fleur de lait, Crème de Normandie, Pignons torréfiés, Pesto maison, Tomates séchées, Copeaux de Comté 30 mois, Basilic frais, Burratina.

### **Richard Virenque** (Blanche) **17**

Fleur de lait, Crème de Normandie, Saucisse piquante d'Aveyron, Mozzarella de Bufflonne, Basilic frais.

\* **FORMAT PIZZOUNETTE** **7.5**

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

### → **SUPPLÉMENTS**

#### **Légumes**

Roquette, Champignons, Origan, Basilic, Oignons rouges, Olives de Nyons AOP, Pesto maison **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**

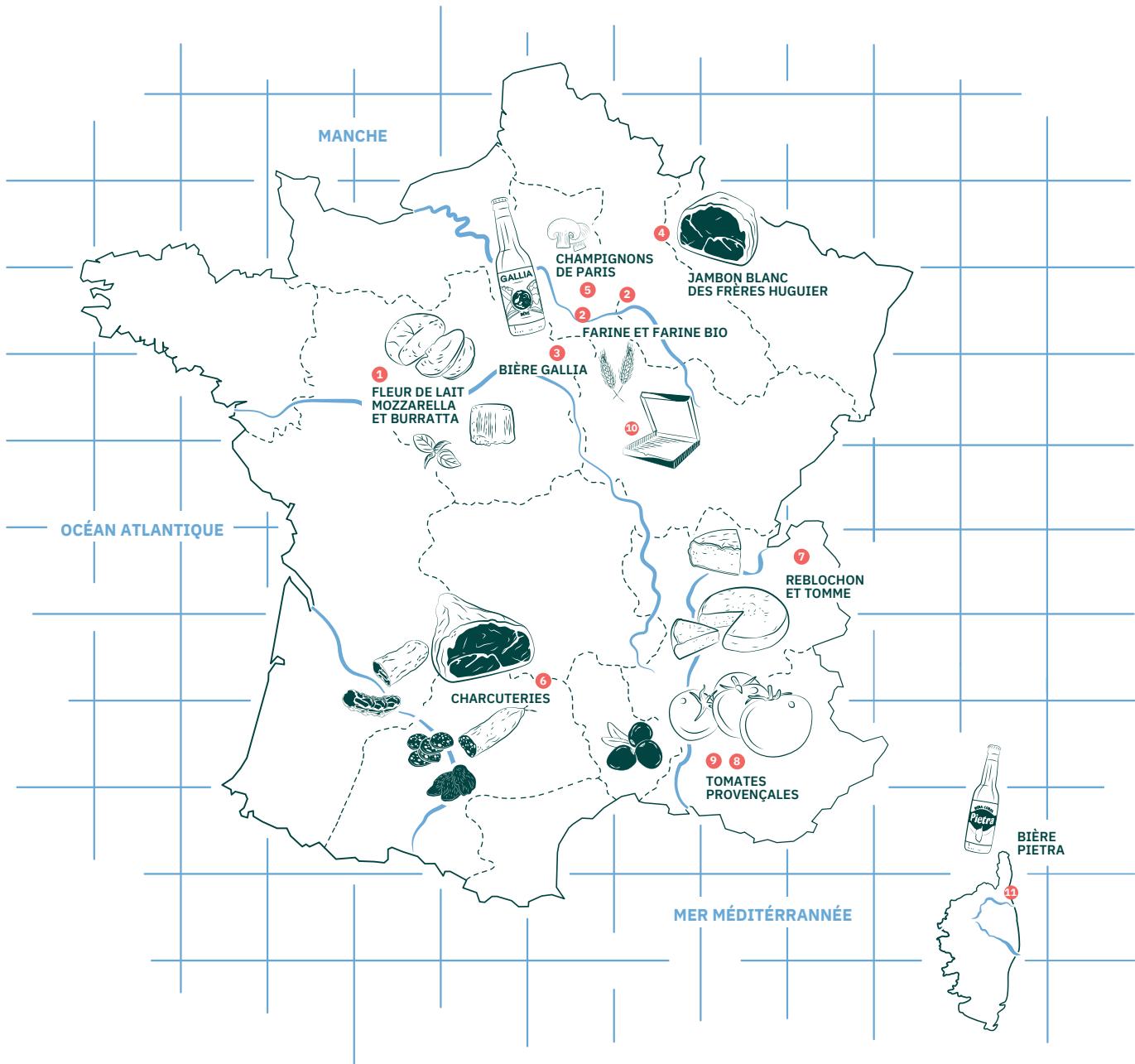
#### **Charcuterie**

Saucisse piquante d'Aveyron et Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Lonzu de Castagniccia, Mortadelle de la Maison Victor **2.5**

**Bol de salade (mesclun/sucrine/roquette)** **3.5**

*La liste des allergènes est disponible.*

*Demandez là au personnel en salle si besoin :)*



*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 (Laguiole).

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

**8 TOMATES PROVENÇALES**  
Tomates pour la sauce (Monteuix).

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

**10 BOÎTE À PIZZA**  
Fabriquées en France.

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