

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) **10€**
La Ferme 4 Étoiles (Auffargis-Yvelines)

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

Pain provençal (à partager) **4€**

Le verre de vin ou le dessert de votre choix pour 5€ de plus! (hors pizza nutella)
Offre valable en semaine, à l'heure du déjeuner.



SALADES

Salade de pays 14,5€
Roquette, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates séchées.

Salade Veggie 14,5€
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Poivrons marinés, Pignons, Basilic frais.

Salade Burratchaut 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 15,5€
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

N'golo Comté 14,5€
Tomates de Provence, Basilic frais, Tomates séchées, Mozzarella de Bufflonne. Copeaux de Comté 30 mois.

Végédream 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 noires, Origan.

Maya La Chèvre (Blanche) 16,5€
Fleur de lait, Noix, Roquette, Tomates séchées, Chèvre, Miel.

Richard Virenque (Blanche) 17€
Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Mozzarella de Bufflonne, Basilic frais.

DESSERTS

Tiramizzou 6,5€

Panna Cotta 6,5€

Pizza Nutella Mon Amour 8,5€
À commander avant la fermeture des cuisines.

La Picotte 17€
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Pesto maison, Basilic frais.

La Tire Fesses (Blanche) 17€
Fleur de lait, Reblochon laitier de Savoie AOC, Lonzu de Castagniccia Oignons rouges, Roquette.

Brie qu'Aubrac (Blanche) 17€
Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Jambon de pays 7 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, Pignons torréfiés, Pesto maison, Tomates séchées, Copeaux de Comté 24 mois, Basilic frais, Burratina.

* **FORMAT PIZZOUNETTE 7,5€**
Pour les enfants jusqu'à 12 ans

→ SUPPLÉMENTS

Légumes

Roquette, Champignons, Origan, Basilic, Oignons rouges, Olives de Nyons AOP. **1,5€**

Tomates séchées, Artichauts marinés, Pesto maison **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€**

Ricotta **3€**

Burratina **4,5€**

Charcuteries

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

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

PIZZOU

14 Rue de Cotte, 75012 PARIS

01 43 46 63 63

  @pizzou_pizzou

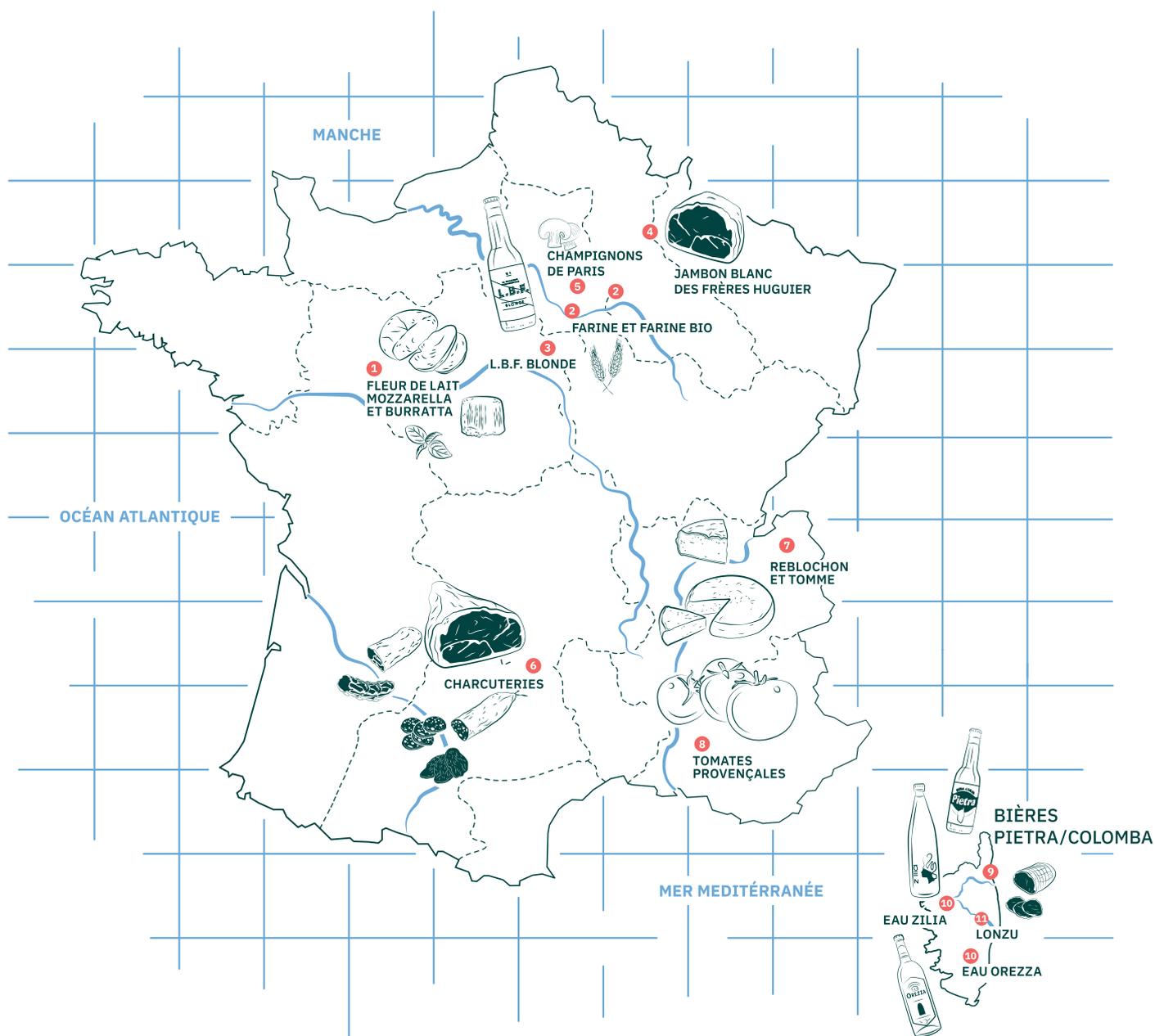
pizzou.fr

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** - Password : **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 Ferme 4 Étoiles (Auffargis-Yvelines) | 4 Jambon Blanc des Frères Huguier
(Champagne) | 8 Tomates Provençales
Tomates pour la sauce (Monteux) |
| 2 Farine et Barine Bio
Grands moulins de Paris (Paris)
et Decollogne Bio (Précy sur Marne). | 5 Les Champignons de Paris | 9 Bières Pietra / Colomba
La bière emblématique des Corses (Furiani) |
| 3 L.B.F. Blonde
100% Houblon Français,
Micro brasserie (Nangeville) | 6 La Charcuterie
Maison Conquet (Laguiole) | 10 Eau Zilia / Orezza
(Corse) |
| | 7 Reblochon et Tomme
Reblochon laitier de Savoie AOC et
Tomme de Savoie (Savoie) | 11 Lonzu
(Castagniccia) |