

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

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, 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 16 🌿
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

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 Brie Truffée (Blanche) 16 🌿
Crème de truffe, Brie de Meaux AOC, Champignons de Paris Huile de Truffe blanche, Roquette.

Maya La Chèvre (Blanche) 16,5 🌿
Fleur de lait, Crème de Normandie, Chèvre, noix, Roquette, Tomates séchées, Miel.

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

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.)

From Pesto with Chorizo 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, Crème de Normandie, Reblochon laitier de Savoie AOC, Lonzu de Castagniccia, Oignons rouges, Roquette.

La Mortelle Adèle (Blanche) 18
Fleur de lait, Crème de Normandie, Pesto de Pistache, Crème de Normandie, Mortadelle de la Maison Victor, Stracciatella, Pistaches concassées.

La Peña Auvergnat 17.5
Tomates de Provence, Roquette, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, 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.

José Bovin 18
Tomates de Provence, Burratina, Copeaux de Comté 30 mois, Tomates séchées, Boeuf séché d'Aubrac, Roquette.

* **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, Pistaches concassées **1.5**
Tomates séchées, Artichauts, 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**

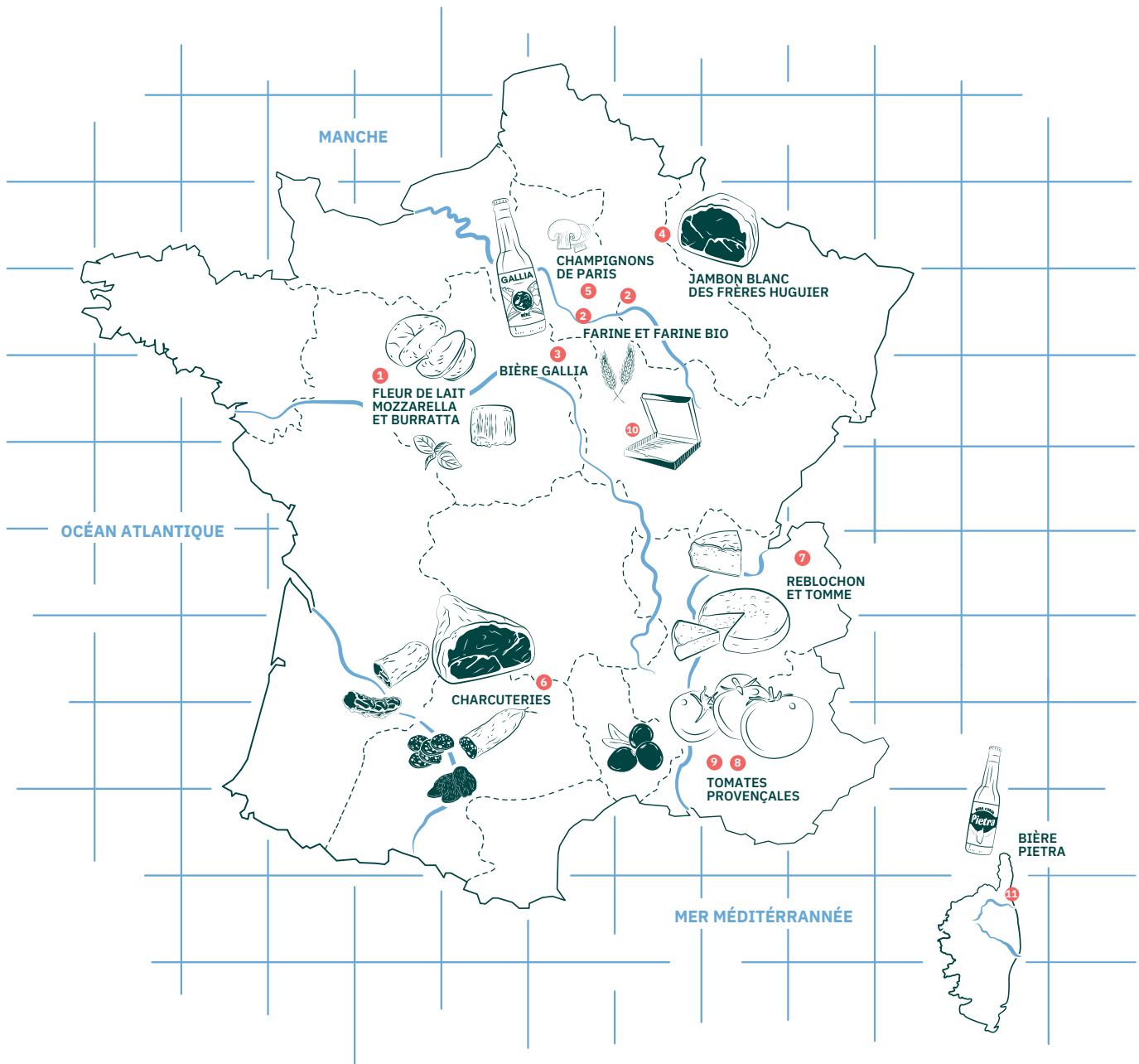
Burratina **4.5** Stracciatella **3.5**

Charcuteries
Lonzu de Castagniccia, Saucisse piquante, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Boeuf séché d'Aubrac, 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 :)

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).