

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, Straciatella, 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

Straciatella (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 Veggies 14,5€
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Poivrons marinés, Pignons, Basilic frais.

Salade Burratachaut 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 15,50€
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 Signature 16€
Pain provençal cuit au four, Pesto maison, Burratina, Tomates séchées, Roquette.

Maya La Chèvre (Blanche) 15,50€
Fleur de lait, noix, Roquette, Tomates séchées, Chèvre, Miel.

Richard Virenque (Blanche) 17,00€
Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Mozzarella di Buffala, Basilic frais.

DESSERTS

Tiramizzou 6,50€

Panna Cotta 6,50€

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

Pique et Pique et Colegram 17€
Tomates de Provence, Saucisse piquante d'Aveyron, Fleur de lait, Artichauts marinés.

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

Calvi on the Alps 17,5€
Tomates de Provence, Fleur de lait, Tomme de Savoie, tomates confites, Lonzu de Castagniccia.

La Peña Auvergnat 17.5€
Tomates de Provence, Roquette, Jambon de pays 7 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.

Raymond Coppa 18€
Tomates de Provence, Burratina, Tomme de Savoie, Coppa de la Maison Conquet, Roquette.

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€**

Fromage
Tomme de Savoie, 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€**

Charcuterie
Lonzu de Castagniccia, Saucisse piquante 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

28, rue de Douai, 75009 PARIS

01 74 64 50 10

  @pizzou

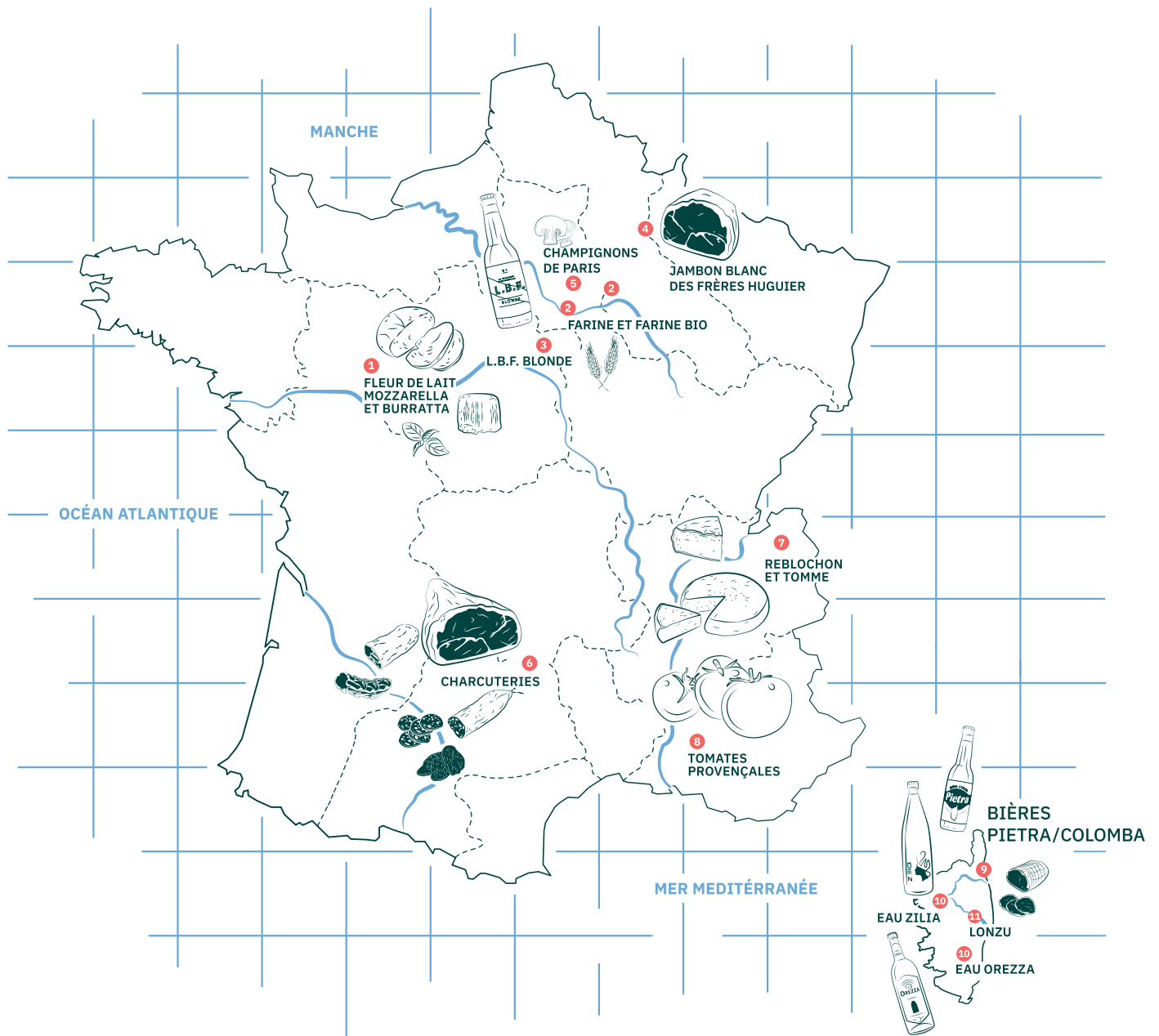
pizzou.fr

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) |