

# 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 Buratta 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 de votre choix pour 5€ de plus!**  
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 di Buffala, Tomates séchées.

**Salade Veggie 14,5€**  
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises, Pignons, Basilic frais.

**Salade Burratchaut 16,5€**  
Mesclun, Tomates cerises, 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.

**Cerise sur le Bufflon 14,5€**  
Tomates de Provence, Basilic frais, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne.

**Végédream 15€**  
Tomates de Provence, Aubergines, Courgettes, Tomates cerises, Artichauts marinés, Champignons de Paris.

**Signature 16€**  
Pain provençal cuit au four, Pesto maison, Burratina, Tomates cerises, Roquette.

**Maya La Chèvre (Blanche) 16,5€**  
Fleur de lait, Noix, Roquette, Tomates cerises, 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

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

**Comté Partiro 17€**  
Tomates de Provence, Aubergines grillées, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne, Copeaux de Comté 30 mois.

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

**Peña Auvergnat 17,5€**  
Tomates de Provence, Roquette, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises.

**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, Tomates cerises, Champignons, Origan, Basilic **1,5€**  
Tomates confites, Artichauts, Courgettes, Aubergines, Pesto maison **2€**

**Fromages**  
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€**  
**Charcuteries**  
Lonzu de Castagniccia, Saucisse piquante, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Coppa de la Maison Conquet **2,5€**

# PIZZOU

28 Rue de Douai, 75009 PARIS

01 74 64 50 10

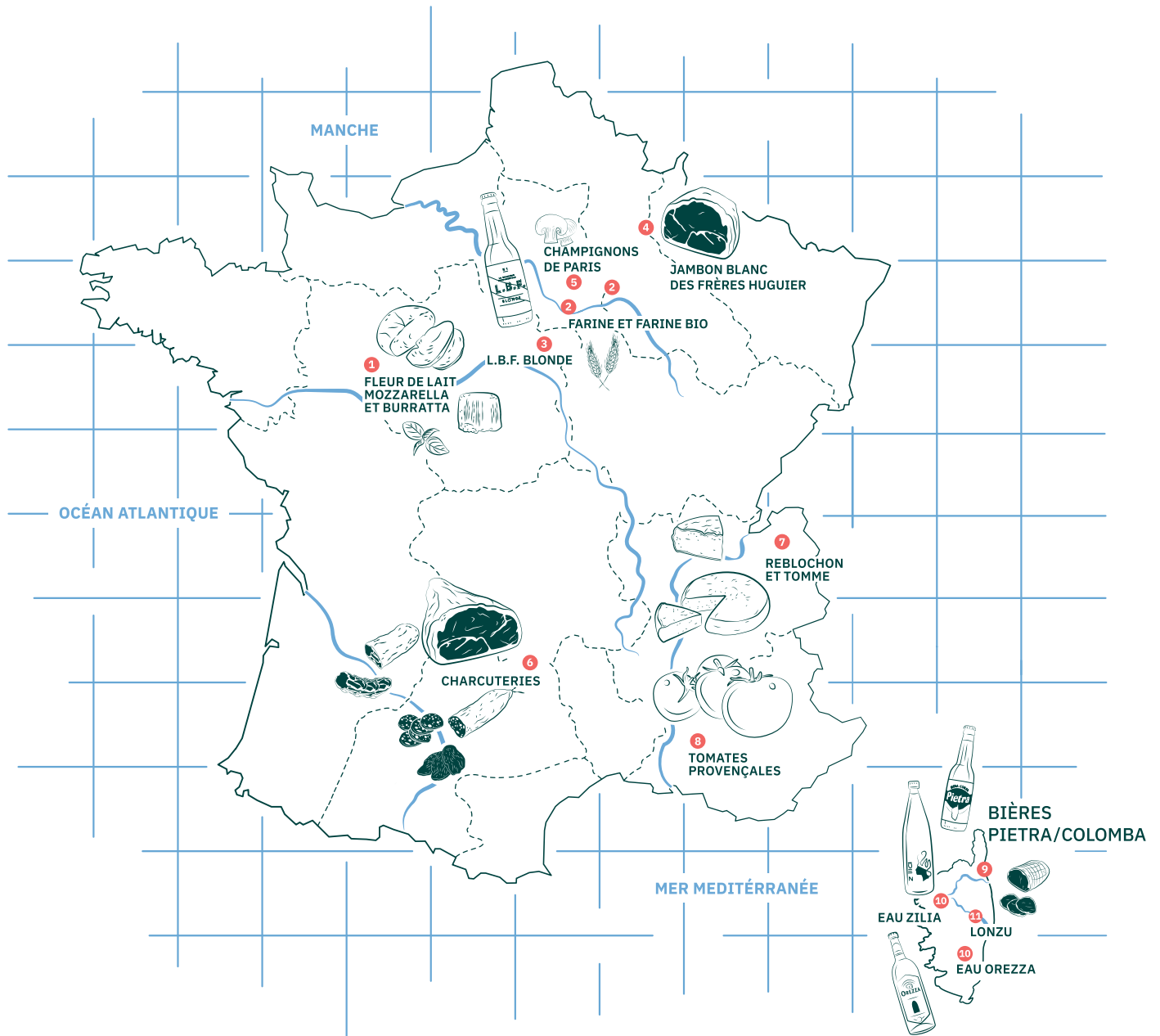
  @pizzou\_pizzou

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 nets, TVA et service inclus.

La maison n'accepte pas les chèques.

Wifi: **Pizzou** / Mot de passe: **BisouBisou**



*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)

**2 Farine et Farine Bio**

Grands moulins de Paris (Paris)  
et Decollogne Bio (Précy sur Marne).

**3 L.B.F. Blonde**

100% Houblon Français,  
Micro brasserie (Nangeville)

**4 Jambon Blanc des Frères Huguier**

(Champagne)

**5 Champignons de Paris**

**6 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 (Monteux)

**9 Bières Pietra / Colomba**

La bière emblématique  
des Corses (Furiani)

**10 Eau Zilia / Orezza**

(Corse)

**11 Lonzu**

(Castagniccia)