

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 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 de Bufflonne, Tomates séchées.

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

Salade Burratchaut 16,5€
Mesclun, Tomates cerise, 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.

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

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

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 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.

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

Enricotta Macias 16,5€
Tomates de Provence, Aubergines grillées, Ricotta, Copeaux de Comté 24 mois, Basilic frais, Huile d'Olive.

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, Tomates cerises, Champignons, Origan, Basilic, Oignons rouges **1,5€**

Tomates séchées, Artichauts, Courgettes, Aubergines, Pesto maison **2€**

Fromages
Fleur de lait, Mozzarella de Bufflonne, Chèvre, Comté 24 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, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Coppa de la Maison Conquet **2,5€**

PIZZOU

14 Rue de Cotte, 75012 PARIS

01 43 46 63 63

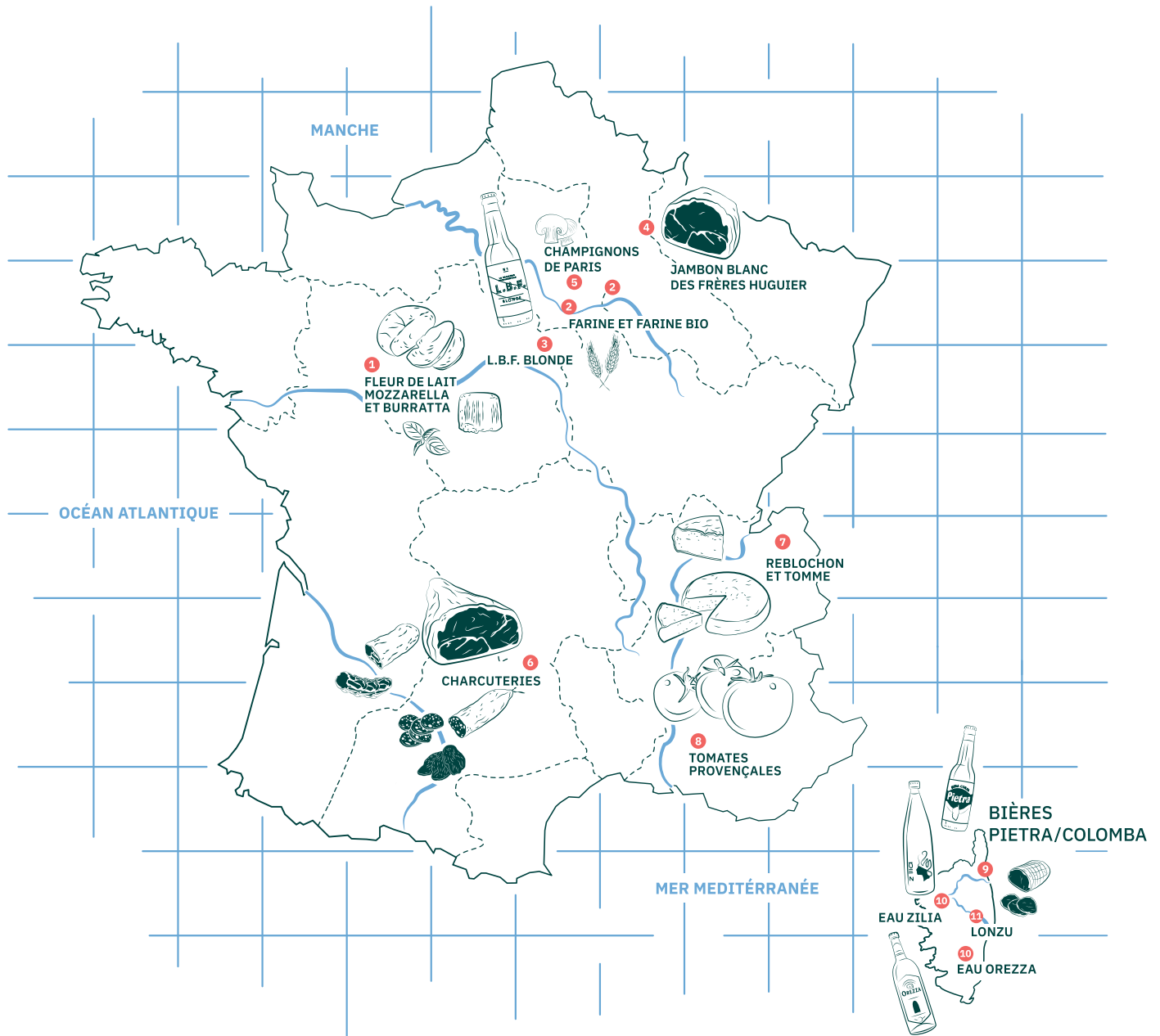
  @pizzou_pizzou

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**



*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 Barine 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 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 (Monteux)

9 Bières Pietra / Colomba

La bière emblématique
des Corses (Furiani)

10 Eau Zilia / Orezza

(Corse)

11 Lonzu

(Castagniccia)