

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) **11**
La Fromagerie 4 étoiles (Perche)

Assiette de charcuterie **11**
Maison Conquet (Laguiolle-Aveyron)

SALADES

Salade de Pays **14.5**
Mesclun, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises.

Salade Vегgie **14.5**
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Poivrons marinés, Pignons, Basilic frais.

Salade Burratchaut **16.5**
Mesclun, Tomates cerises, Artichauts marinés et Burratina.

PIZZAS

PSG Napoli* **12.5**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Basilic frais.

Régine* **15.5**
Tomates de Provence, Jambon blanc des Frères Huguier, Fleur de lait, Origan, Champignons de Paris.

Pantoufle **15.5**
La Régine mais en Calzone.

Rock 4 **16.5**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

N'golo Comté **16**
Tomates de Provence, Basilic frais, Tomates séchées, Mozzarella de Bufflonne. Copeaux de Comté 30 mois

Végédream (Végan) **16**
Tomates de Provence, Artichauts et Poivrons marinés, Roquette, Champignons de Paris, Olives de Nyons AOP.

La Pizzou **17**
Pain provençal, Pesto, Burratina, Tomates cerises, Roquette, Comté affiné 30 mois.

Maya la Chèvre (Blanche) **17**
Fleur de lait, Crème de Normandie, Chèvre, Noix, Roquette, Tomates cerises, Chèvre, Miel.

Richard Virenque (Blanche) **17.5**
Fleur de lait, Crème de Normandie, Saucisse piquante d'Aveyron, Mozzarella de Bufflonne, Basilic frais.

Carbonémara (Blanche) **17.5**
Fleur de lait, Crème de Normandie, Ventrèche grand cru de la Maison Conquet, jaune d'œuf, Copeaux de Comté 30 mois, Poivre du moulin, Basilic.

DESSERTS

Tiramizzou **7.5**
Panna Cotta **7.5**
Pizza Nutella Mon Amour **9**
À commander avant la fermeture des cuisines.

Napo d'Issy **15.5**
Tomates de Provence, Fleur de Lait, Câpres, Anchois, Olives de Nyons AOP.

Qu'Issy frotte s'y pique **17.7**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Pesto maison, Basilic frais.

Cerise sur le Bufflon **15**
Tomates de Provence, Basilic frais, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne.

Peña Auvergnat **18**
Tomates de Provence, Roquette, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises.

Truffe à Régine (Blanche) **18.5**
Fleur de lait, Crème de truffe, Champignons de Paris, Roquette, Jambon blanc des Frères Huguier, Huile goût truffe blanche.

Raymond Coppa **18.5**
Tomates de Provence, Burratina, Tomme de Savoie, Coppa de la Maison Conquet, Roquette.

Poivrotte **16**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Poivrons marinés.

***FORMAT PIZZOUNETTE** **7.5**
Pour les enfants jusqu'à 12 ans

→ SUPPLÉMENTS

Légumes
Roquette, Champignons, Origan, Oignons rouges, Basilic, Tomates cerises, Olives de Nyons AOP, Anchois, Câpres, Miel, Noix, Pesto maison **1.5**

Tomates séchées, Artichauts et Poivrons marinés **2**

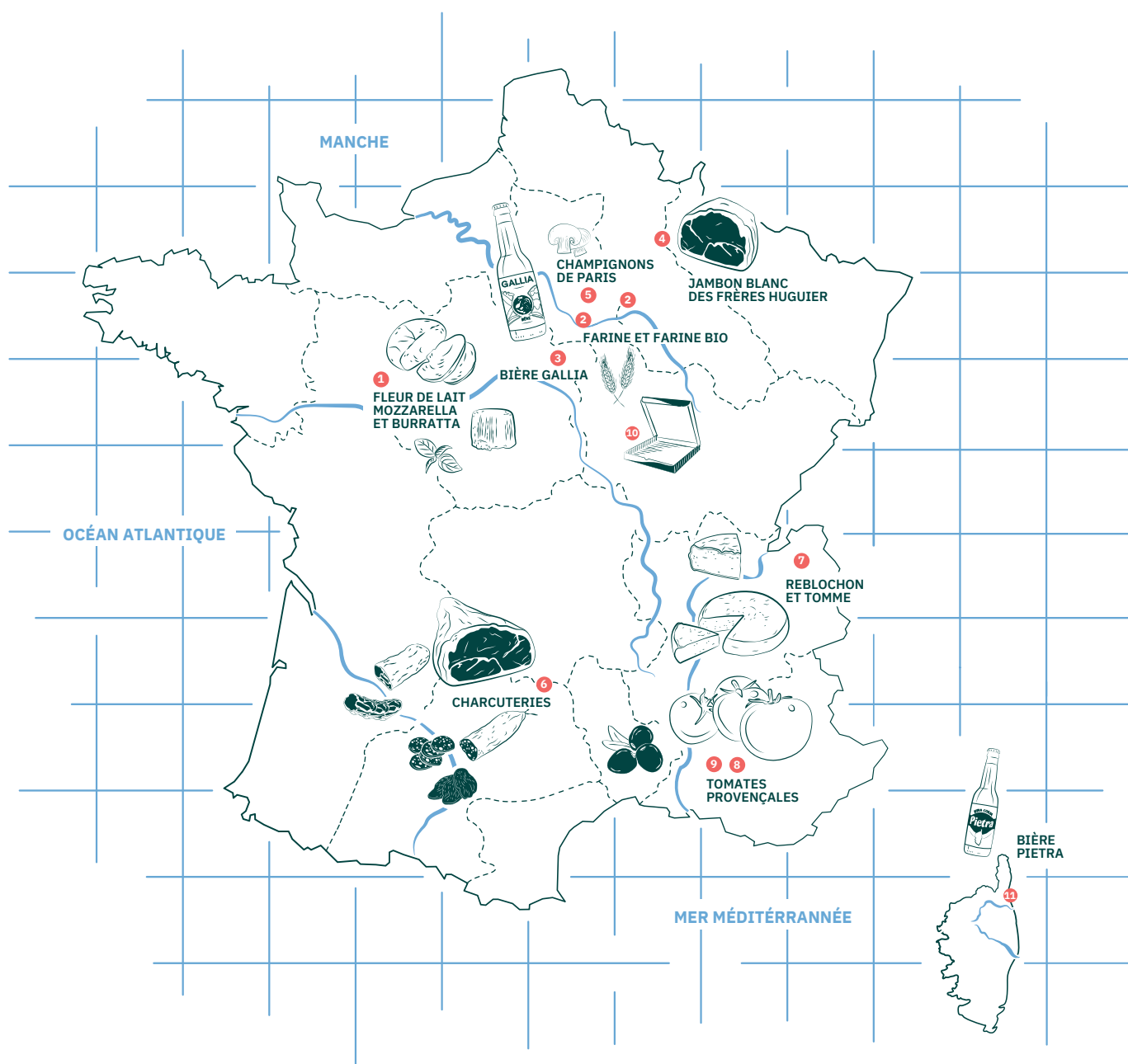
Fromages
Fleur de lait, Mozzarella de Bufflonne, Chèvre, Comté 30 mois, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC, Brie de Meaux AOC, Tomme de Savoie **2.5**
Stracciatella **3.5** Burratina **4.5**

Charcuteries
Saucisse piquante, Jambon de pays 9 mois, Coppa, Ventrèche grand cru de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier **2.5**
Bol de salade (mesclun/sucrine/roquette) **3.5**

La liste des allergènes est disponible.

PIZZOU

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).