

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*)

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'Yoncé 16
Tomates de Provence, Fleur de lait, Oignons rouges, Brie de Meaux AOC, Origan, Basilic frais.

Maya La Chèvre (Blanche) 16.5
Fleur de lait, Crème de Normandie, Chèvre, Noix, Roquette, Tomates séchées, Chèvre, Miel.

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

La Carbonémara (Blanche) 17
Fleur de lait, Crème de Normandie, Ventrière grand cru de la Maison Conquet, jaune d'oeuf, Copeaux de Comté 30 mois, Basilic.

DESSERTS

Tiramizzou 6.5
Panna Cotta 6.5
Pizza Nutella Mon Amour 8.5
À commander avant la fermeture des cuisines.

La Napo d'Issy 15

Tomates de Provence, Fleur de Lait, Capres, Anchois, Olives de Nyons AOP.

Qu'Issy frotte s'y Pique 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 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 goût 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, Oignons rouges, Basilic, Olives de Nyons AOP, Anchois, Capres, Miel, Noix, Pesto maison **1.5**
Tomates séchées, Artichauts et Poivrons marinés **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, Tomme de Savoie **2.5**

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

Charcuteries

Saucisse piquante, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Coppa de la Maison Conquet Ventrière grand cru de la Maison Conquet **2.5**

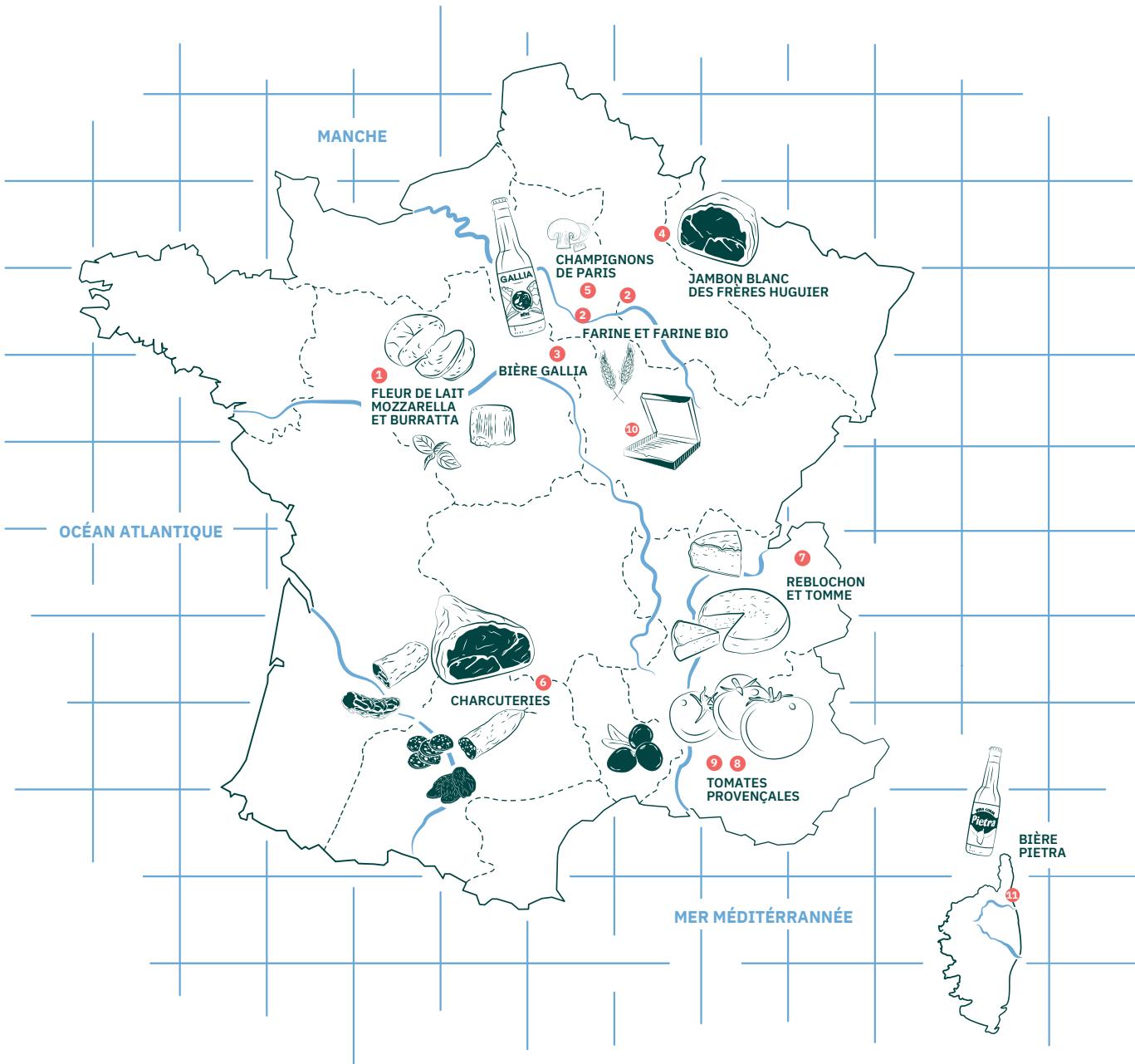
Bol de salade (mesclun/sucrine/roquette) 3.5

La liste des allergènes est disponible.

Demandez là au personnel en salle si besoin :)

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 (Laguiole).

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'Ayguesmarse
(Drôme).

⑩ **BOÎTE À PIZZA**
Fabriquées en France.

⑪ **BIÈRE PIETRA**
La bière emblématique
des Corses (Furianni).