

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 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)

Le verre de vin de votre choix pour 5€ de plus!
Offre valable en semaine, à l'heure du déjeuner.
(hors Chablis et Brouilly)



SALADES

Salade de pays 14,5€
Roquette, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates séchées.

Salade Véggie 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 15,5€
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 Poivrote 16€
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Poivrons marinés.

Maya La Chèvre (Blanche) 16,5€
Fleur de lait, Noix, Roquette, Tomates séchées, 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 Napo d'Issy 15€
Tomates de Provence, Fleur de Lait, Capres, Anchoix, 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, 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, Pesto maison, Olives de Nyons AOP **1,5€**

Tomates séchées, Artichauts et Poivrons marinés.

Pesto maison **2€**

Fromages

Tomme de Savoie, 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€**

Burratina **4,5€**

Charcuteries

Saucisse piquante, 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

19 Rue Ernest Renan, 92130 Issy-les-Moulineaux

09 73 89 62 23

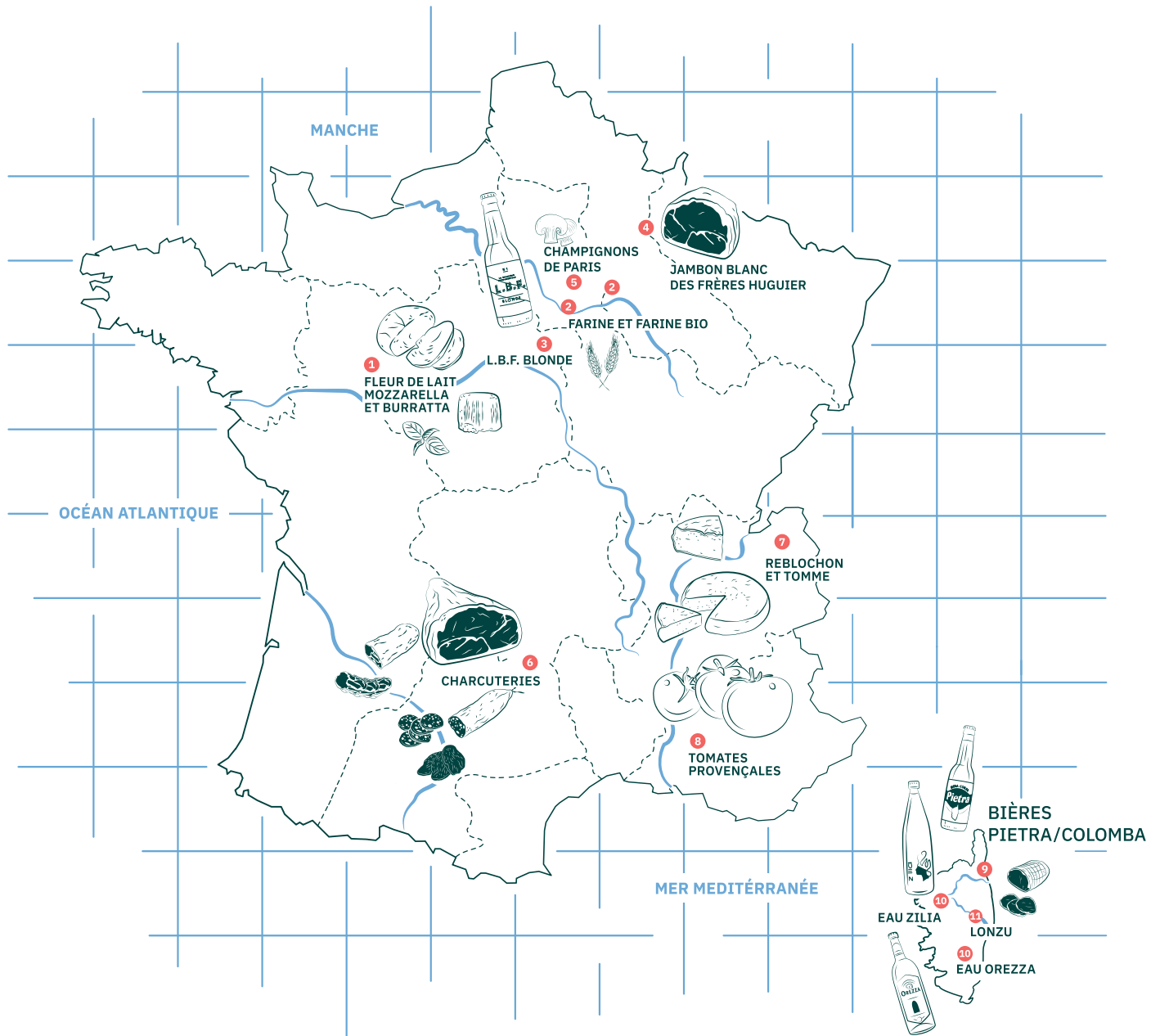
  @pizzou_pizzou
pizzou.fr

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**

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) | |