

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) **9,00€**
La Ferme 4 Étoiles (Auffargis-Yvelines)

Assiette de charcuterie **9,00€**
Maison Conquet (Laguirole-Aveyron)

Pain provençal (à partager) **3,50€**

Le verre de vin de votre choix pour 5€ de plus!
Offre valable en semaine, à l'heure du déjeuner.



SALADES

Salade de pays **13,50€**
Roquette, jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella di Buffala, tomates séchées.

Salade Veggie **13,50€**
Sucrine, Mozzarella di Buffala, tomates cerises, pignons, basilic frais.

Salade Burratchaut **15,50€**
Mesclun, Tomates cerise, Artichauts marinés et Burratina.

PIZZAS

PSG Napoli* **9,50€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, basilic frais.

Régine* **13,50€**
Tomates de Provence, jambon blanc des Frères Huguier, Fleur de lait, origan, champignons de Paris.

Pantoufle **13,50€**
La Régine mais en Calzone.

Rock 4 **15,00€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

La Cerise sur le Bufflon **14,00€**
Tomates de Provence, basilic frais, tomates cerises, Mozzarella di Buffala.

Végédream **14,00€**
Tomates de Provence, aubergines, courgettes, tomates cerises, roquette, champignons de Paris.

La Signature **15,00€**
Pain provençal cuit au four, Pesto maison, Burratina, tomates cerises, roquette.

Maya La Chèvre (Blanche) **15,50€**
Fleur de lait, noix, roquette, tomates cerises, chèvre, miel.

Richard Virenque (Blanche) **16,00€**
Fleur de lait, saucisse piquante d'Aveyron, Mozzarella di Buffala, basilic frais.

DESSERTS

Tiramizzou **6,50€**

Panna Cotta **6,50€**

Pizza Nutella Mon Amour **8,50€**
À commander avant la fermeture des cuisines

Pique et Pique et Colegram **16,00€**
Tomates de Provence, saucisse piquante d'Aveyron, Fleur de lait, artichauts marinés.

Comté Partiro **16,00€**
Tomates de Provence, aubergines grillées, tomates cerises, Mozzarella di Buffala, copeaux de Comté 24 mois.

Calvi on the Alps **16,50€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Tomme de Savoie, tomates confites, Lonzu de Castagniccia.

La Peña Auvergnat **16,50€**
Tomates de Provence, roquette, jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella di Buffala, tomates cerises.

La Truffe à Régine (Blanche) **17,00€**
Fleur de lait, crème de truffe, champignons de Paris, roquette, jambon blanc des Frères Huguier, huile de truffe blanche.

Raymond Coppa **17,00€**
Tomates de Provence, Burratina, Tomme de Savoie, Coppa de la Maison Conquet, roquette.

* **FORMAT PIZZOUNETTE** **6,00€**
Pour les enfants jusqu'à 12 ans

→ SUPPLÉMENTS

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

Fromage
Tomme de Savoie, Fleur de lait, Mozzarella di Buffala, Chèvre, Comté 24 mois, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC, Brie de Meaux AOC **2,5€**
Burratina **4,5€**

Charcuterie
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

VINS, BOISSONS ET DIGESTIFS



VINS ROUGES

Léger et fruité

Beaujolais-Villages « Boîte à Gamay » 2021 Domaine Thulon **Gamay 6€/29€**

Bergerac « Fruissance » 2021 Château Les Hauts de Caillevet **Merlot, Malbec 6€/30€**

Reuilly « La Commanderie » 2020 Domaine des Ballandors **Pinot Noir 43€**

Frais et équilibré

Chinon « Le Petit Chemin » 2020 Domaine Dozon **Cabernet Franc 6€/30€**

Pays d'Oc « Amuse Bouche » 2021 Domaine Tour Boisée **Grenache, Cinsault 5,5€/26€**

Structuré et épicé

Corbières « Les Mains sur les Hanches » 2020 Domaine SMDC **Grenache, Syrah 6,5€/34€**

Minervois « Les Trois Cailloux » 2018 Domaine JP Charpentier **Syrah, Carignan 31€**

Touraine « Cent Visages » 2021 Domaine JF Mérieau **Côt (Malbec) 41€**

Ventoux « Terrasses » 2017 Château Pesquié **Grenache, Syrah 37€**

VINS BLANCS (*Ils sont tous secs ...*)



Vif et minéral

Bergerac « Fleur de Roche » 2021 Château Les Hauts de Caillevet **Sauvignon Blanc 6€/30€**

Val de Loire « Florès » 2020 Domaine Les Hautes Noëllés **Grolleau Gris 41€**

Frais et fruité

Vin de France « La Calèche » 2021 Domaine Baumard **Chenin Blanc, Chardonnay 5,5€/26€**

Vin de France « Liberty'Nages » N/M Château de Nages **Grenache Blanc, Colombard 6€/29€**

VINS ROSÉS

Hérault « Le Coq & l'Arlequin » 2021 Maison Lejeune **Grenache Blacnc, Gris 5,5€/26€**

Provence « Rosé Fleuri » 2021 Château Barbeville **Grenache, Syrah, Cinsault 28€**

BULLES

Touraine « J'ose les Fines Bulles » 2018 Domaine JF Merieau **Menu Pineau, Chenin Blanc 40€**

APÉRITIFS

Ricard 5€

Cap Mattei 5€

Rouge, Blanc



BIÈRES

L.B.F. Blonde (Paris) 6,5€

Pietra (Corse) 6,5€

Colomba Blanche (Corse) 6,5€

COCKTAILS

French Spritz 9,5€

St Raphael Ambré, Avèze, Sirop de romarin

Negroni 9,5€

Gin Tonic / Gin To Hibiscus 9,5€

SOFTS & EAUX

Coca-Cola / Zéro (33cl) 4,3€

Orangina (33cl) 4,3€

Jus de fruits BIO (25cl) 4,5€

Maison Meneau Pomme, Abricot, Tomate

Thé glacé maison 5€

Limonade maison 5€

Orezza / Zilia (33cl) 4,5€

Orezza / Zilia (1l) 6,5€

CAFÉS & THÉS

Expresso / Déca 2,5€

Noisette 3€

Crème 4€

Double Expresso 4€

Thé Dammann Frères 4€

Vert, Citron, Noir, Fruits rouges

DIGESTIFS (4cl)

Limoncellu (Corse) 6€

Myrte (Corse) 7,5€

Get 27 7,5€

Chartreuse Verte 9€

Shoot & Zou 4,5€

Bas-Armagnac Gelas Sélection 9,5€

Calvados Michel Maison Godet 9,5€

Cognac VSOP Original

Maison Godet 9,5€

Gin Maison Baccae (Paris) 8,5€

Noix des Pères Chartreux 7,5€

Rhum St James 1765 (Martinique) 11€

BM Sign Whisky 9 ans 11,5€



Prix nets, TVA et service inclus.

La maison n'accepte pas les chèques.