

# 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€**  
La Ferme 4 Étoiles (Auffargis-Yvelines)

**Assiette de charcuterie 9€**  
Maison Conquet (Laguiole-Aveyron)

**Pain provençal** (à partager) **3,5€**

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



## SALADES

**Salade de pays 13,5€**  
Roquette, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates séchées.

**Salade Veggie 13,5€**  
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises, Pignons, Basilic frais.

**Salade Burratchaut 15,5€**  
Mesclun, Tomates cerise, Artichauts marinés et Burratina.

## PIZZAS

**PSG Napoli\* 11€**  
Tomates de Provence, Fleur de lait, Basilic frais.

**Régine\* 13,5€**  
Tomates de Provence, Jambon blanc des Frères Huguier, Fleur de lait, Origan, Champignons de Paris.

**Pantoufle 13,5€**  
La Régine mais en Calzone.

**Rock 4 15€**  
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€**  
Tomates de Provence, Basilic frais, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne.

**Végédream 14€**  
Tomates de Provence, Courgettes, Aubergines, Artichauts marinés, Champignons de Paris, Tomates cerises.

**La Bonne Mère 14€**  
Tomates de Provence, Moitié Anchois-Moitié Fleur de lait, Olives noires, Origan.

**Maya La Chèvre (Blanche) 15,5€**  
Fleur de lait, Noix, Roquette, Tomates cerises, Chèvre, Miel.

**Richard Virenque (Blanche) 16€**  
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 16€**  
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Pesto maison, Basilic frais.

**Enricotta Macias 15,5€**  
Tomates de Provence, Aubergines grillées, Ricotta, Copeaux de Comté 24 mois, Basilic frais, Huile d'Olive.

**Brie qu'Aubrac (Blanche) 16€**  
Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Roquette, Tomates séchées.

**La Truffe à Régine (Blanche) 17€**  
Fleur de lait, Crème de truffe, Champignons de Paris, Roquette, Jambon blanc des Frères Huguier, Huile de truffe blanche.

**Bourre & Bourre & Burratam (Blanche) 17€**  
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

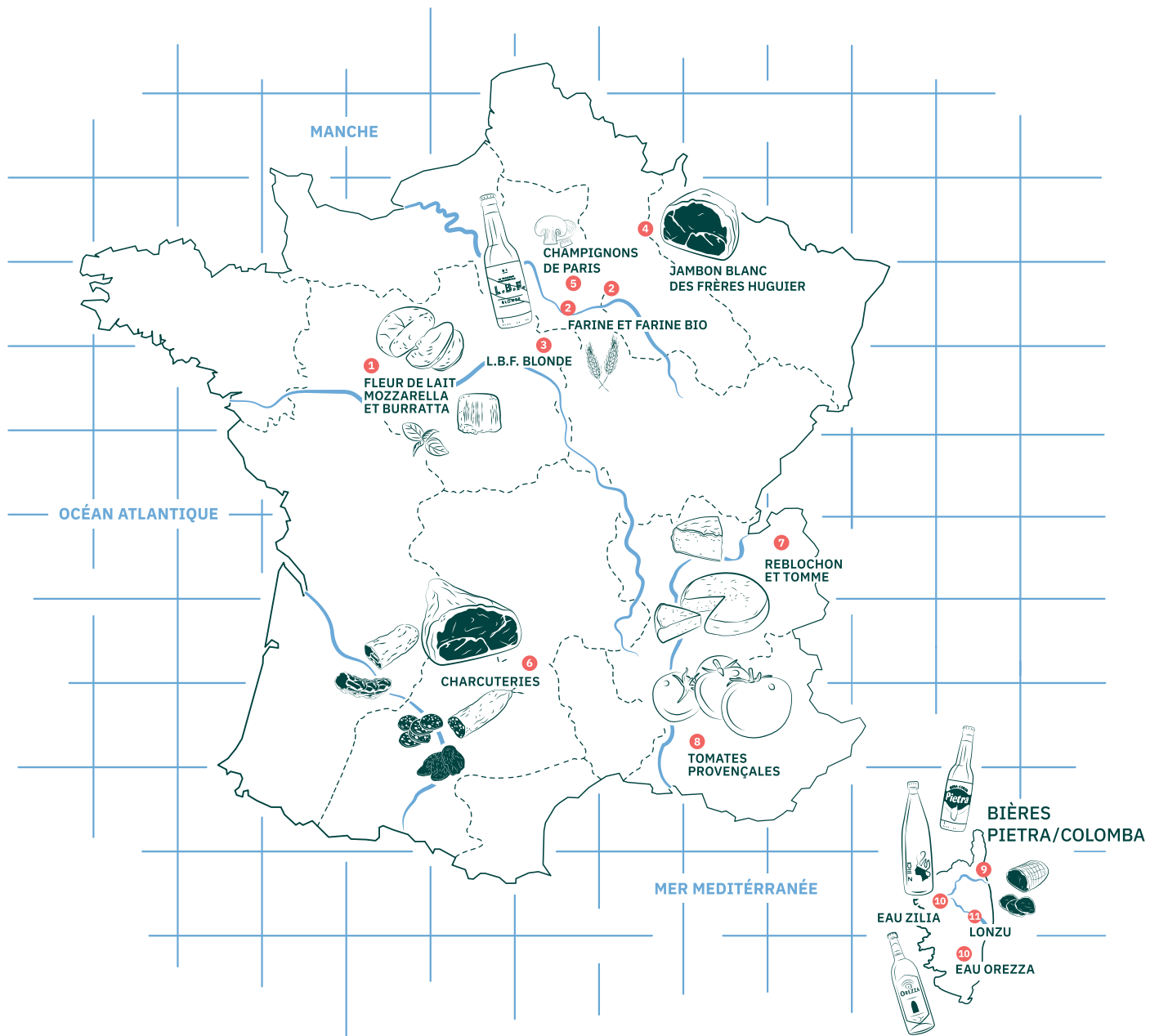
  @pizzou\_pizzou

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 !*

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>1</b> Fleur de lait, Mozzarella et Burrata<br>La Ferme 4 Étoiles (Auffargis–Yvelines)                 | <b>4</b> Jambon Blanc des Frères Huguier<br>(Champagne)                                       | <b>8</b> Tomates Provençales<br>Tomates pour la sauce (Monteux)                |
| <b>2</b> Farine et Barine Bio<br>Grands moulins de Paris (Paris)<br>et Decollogne Bio (Précy sur Marne). | <b>5</b> Les Champignons de Paris   | <b>9</b> Bières Pietra / Colomba<br>La bière emblématique des Corses (Furiani) |
| <b>3</b> L.B.F. Blonde<br>100% Houblon Français,<br>Micro brasserie (Nangeville)                         | <b>6</b> La Charcuterie<br>Maison Conquet (Laguiole)  | <b>10</b> Eau Zilia / Orezza<br>(Corse)  |
|  | <b>7</b> Reblochon et Tomme<br>Reblochon laitier de Savoie AOC et<br>Tomme de Savoie (Savoie) | <b>11</b> Lonzu<br>(Castagniccia)  |