

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, Straciatella, 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

Straciatella (Cœur fondant de la Burrata) **9€**
La Ferme 4 Étoiles (Auffargis-Yvelines)

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

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

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 Veggies **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, Aubergines, Poivrons marinés, Tomates cerises, Roquette, Champignons de Paris.

La Poivrote **15€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Poivrons marinés.

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

Qu'Issy frotte s'y Pique **16€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Pesto maison, Basilic frais.

Comté Partiro **16€**
Tomates de Provence, Aubergines grillées, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne, Copeaux de Comté 24 mois.

Aubrac'adabra **16€**
Velouté de Potimarron, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Basilic frais.

La Peña Auvergnat **16,5€**
Tomates de Provence, Roquette, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises.

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.

Raymond Coppa **17€**
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, Tomates cerises, Champignons, Origan, Oignons rouges, Basilic, Pesto maison **1,5€**
Tomates séchées, Artichauts, Aubergines, 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€**

PIZZOU

19 Rue Ernest Renan, 92130 Issy-les-Moulineaux

09 73 89 62 23

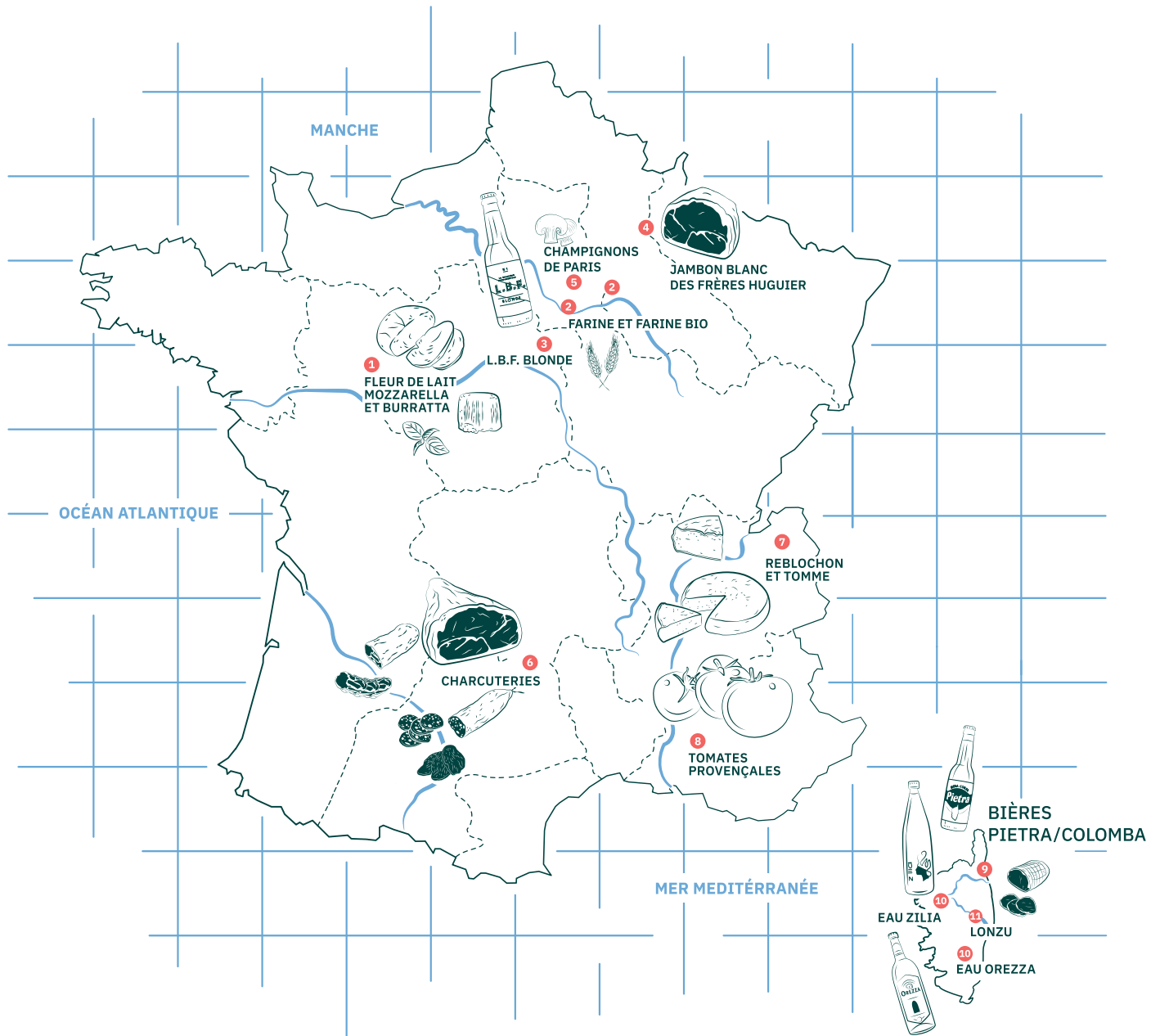
  @pizzou_pizzou

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**



*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)

2 Farine et Barine Bio

Grands moulins de Paris (Paris)
et Decollogne Bio (Précy sur Marne).

3 L.B.F. Blonde

100% Houblon Français,
Micro brasserie (Nangeville)

4 Jambon Blanc des Frères Huguier

(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 Bières Pietra / Colomba

La bière emblématique
des Corses (Furiani)

10 Eau Zilia / Orezza

(Corse)

11 Lonzu

(Castagniccia)