

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 (à partager... ou pas)

Stracciatella (Cœur fondant de la Burrata) 11
La Fromagerie 4 étoiles (Perche)

Assiette de charcuterie 11
Maison Conquet (Laguirole-Aveyron)

Pain Provençal 4
Huile d'olive, Origan

SALADES

Salade de Pays 14.5
Mesclun, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises

Salade Veggie 14.5
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises, Poivrons marinés, Pignons, Basilic frais.

Salade Burratchaut 16.5
Mesclun, Artichauts marinés, Tomates cerises et Burratina

PIZZAS

PSG Napoli* 12.5
Tomates de Provence, Fleur de lait, Basilic frais.

Régine* 15.5
Tomates de Provence, Jambon blanc des Frères Huguier, Fleur de lait, Origan, Champignons de Paris.

Pantoufle 15.5
La Régine mais en Calzone.

Rock 4 16.5
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

Signature 17
Pain provençal, Pesto, Burratina, Tomates cerises, Roquette, Comté affiné 30 mois.

Végédream (Végan) 15.5
Tomates de Provence, Artichauts marinés, Champignons de Paris, Tomates cerises, Olives de Nyons AOP, Roquette.

Maya la Chèvre (Blanche) 17
Fleur de lait, Crème de Normandie, Noix, Roquette, Tomates cerises, Chèvre, Miel.

Richard Virenque (Blanche) 17.5
Fleur de lait, Crème de Normandie, Saucisse piquante d'Aveyron, Mozzarella de Bufflonne, Basilic frais.

Mortelle Adèle (Blanche) 18.5
Fleur de lait, Crème de Normandie, Pesto de Pistache, Mortadelle de la Maison Victor, Stracciatella, Pistaches concassées.

DESSERTS *5€ le midi en semaine

Tiramizzou 7.5*

Panna Cotta 7.5*

Pizza Nutella Mon Amour 9

À commander avant la fermeture des cuisines.

Point-virgule 17.5

Tomates de Provence, Champignons de Paris, Artichauts marinés, Tomates cerises, Burratina, Olives noires de Nyons AOP, Basilic frais.

Tibourg Pif 17.5

Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Pesto maison, Basilic frais.

Cerise sur le Bufflon 15

Tomates de Provence, Basilic frais, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne.

Bonne mère 15.5

Tomates de Provence, Fleur de lait, Anchois, Câpres, Olives de Nyons AOP, Origan.

Serrano de Bergerac (Blanche) 18

Fleur de lait, Crème de Normandie, Brie de Meaux AOC, Champignons de Paris, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Roquette, Tomates séchées.

Truffe à Régine (Blanche) 18.5

Fleur de lait, Crème de truffe, Champignons de Paris, Roquette, Jambon blanc des Frères Huguier, Huile de truffe blanche.

Bourg Tiburrata 18.5

Tomates de Provence, Burratina, Copeaux de Comté 30 mois, Tomates séchées, Boeuf séché d'Aubrac, Roquette.

* **FORMAT PIZZOUNETTE 7.5**

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

SUPLÉMENTS

Légumes

Roquette, Champignons, Origan, Tomates cerises, Basilic, Oignons rouges, Olives de Nyons AOP, Pesto maison, Anchois, Câpres, Pistaches concassées **1.5**

Tomates confites, Artichauts, Poivrons marinés **2**

Fromages

Fleur de lait, Mozzarella de Bufflonne, Chèvre, Comté 30 mois, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC, Brie de Meaux AOC **2.5**
Burratina **4.5** Stracciatella **3.5**

Charcuteries

Saucisse piquante, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Boeuf, séché d'Aubrac, Mortadelle de la Maison Victor, Coppa de la Maison Conquet, **2.5**

Bol de salade (Mesclun/Sucrine/Roquette) 3.5

La liste des allergènes est disponible.

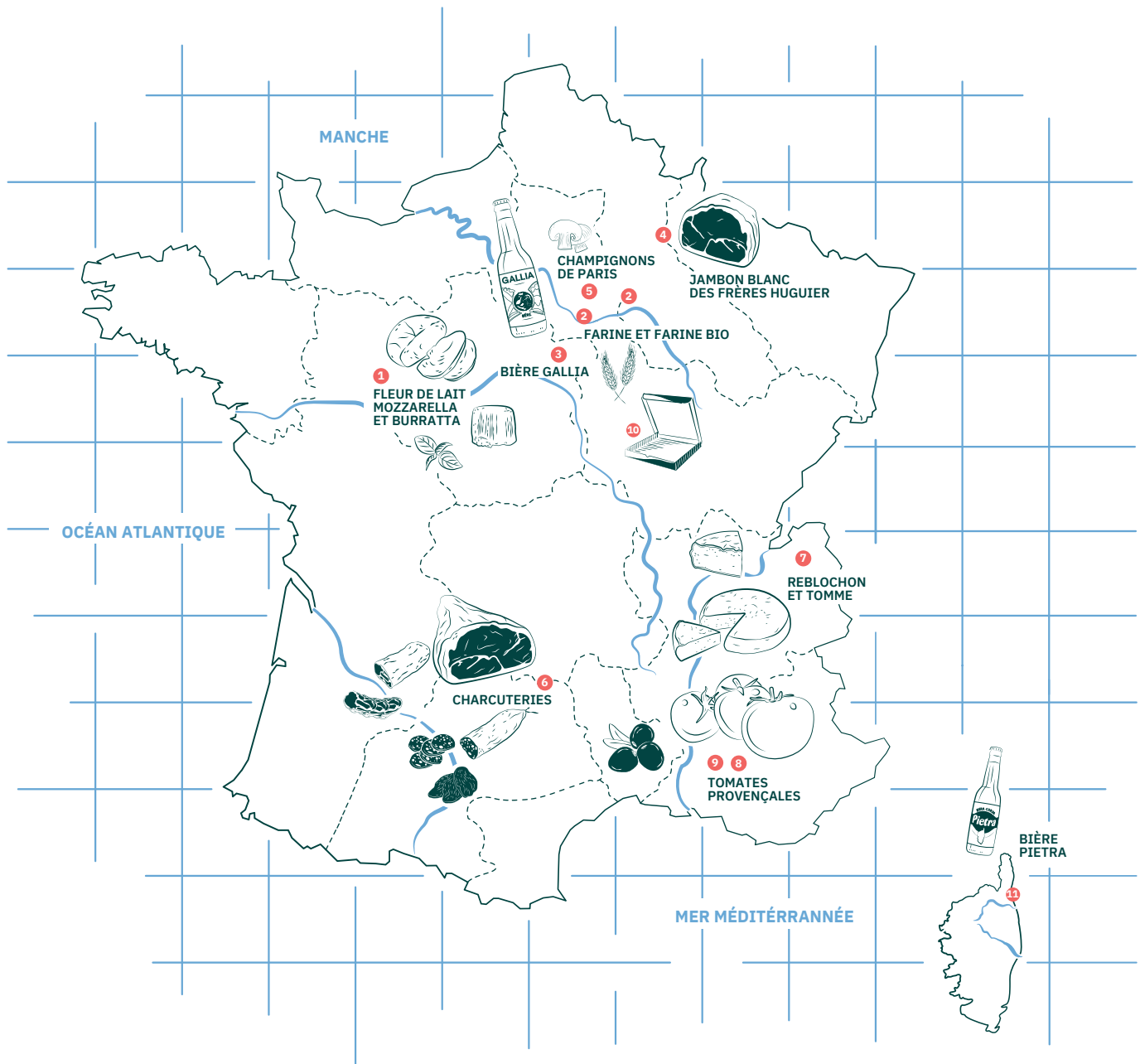
Demandez-la au personnel en salle si besoin. :)

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'Ayguemarse
(Drôme).

10 BOÎTE À PIZZA

Fabriquées en France.

11 BIÈRE PIETRA

La bière emblématique
des Corses (Furiani).