

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 (à partager... ou pas)

Stracciatella (Cœur fondant de la Burrata) 10

La Ferme 4 Étoiles (Auffargis-Yvelines)

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 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates séchées.

Salade Veggie 14,5

Sucrune, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises, Poivrons marinés, Pignons, Basilic frais.

Salade Burratchaut 16,5

Mesclun, Tomates cerise, 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 16

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

Cerise sur le Bufflon 14,5

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

Végédream 15 (Végan)

Tomates de Provence, Artichauts marinés, Champignons de Paris, Tomates cerises, Olives de Nyons AOP, Roquette.

Maya La Chèvre (Blanche) 16,5

Fleur de lait, Noix, Roquette, Tomates cerises, Chèvre, Miel.

Richard Virenque (Blanche) 17

Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Mozzarella de Bufflonne, Basilic frais.

La Mortelle Adèle 17.5 (Blanche)

Fleur de lait, Pesto de Pistache, Mortadelle de la Maison Victor, Stracciatella, Pisatches concassées.

La point Virgule 17

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

DESSERTS

Tiramizzou 6,5*

Panna Cotta 6,5*

Pizza Nutella Mon Amour 8,5

À commander avant la fermeture des cuisines.

***5€ le midi en semaine**

Tibourg Pif 17

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

N'golo Comté 15,5

Tomates de Provence, Mozzarella de Bufflonne, Tomates séchées, Copeaux de Comté 30 mois, Basilic.

Calvi on the Alpes 17,5

Tomates de Provence, Fleur de lait, Tomme de Savoie, Tomates confites, Lonzu de Castagniccia.

Serrano de Bergerac (Blanche) 17,5

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

Truffe à Régine (Blanche) 18

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

Bourg Tiburrata 18

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

* FORMAT PIZZOUNETTE 7,5

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

SUPPLÉMENTS

Légumes

Roquette, Tomates cerises, Champignons, Origan, Basilic, Oignons rouges, Olives de Nyons AOP 1,5

Tomates confites, Artichauts, Pesto maison 2

Fromages

Tomme de Savoie, 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

Charcuteries

Lonzu de Castagniccia, Saucisse piquante, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Boeuf séché d'Aubrac 2,5

Bol de salade (Mesclun/Sucrune/Roquette) 3.5

La liste des allergènes est disponible.

Demandez là au personnel en salle si besoin :)