

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) 10

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 séchées.

Salade Veggie 14.5

Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Poivrons marinés, Pignons, Basilic frais.

Salade Burratchaut 16.5

Mesclun, Artichauts marinés, Tomates séchées 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.

La Brie'yoncé 16

Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Oignons rouges, Origan, Basilic frais.

Végédream (Végan) 15

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

Maya La Chèvre (Blanche) 16.5

Fleur de lait, Crème de Normandie, Noix, Roquette, Tomates séchées, Chèvre, Miel.

Richard Virenque (Blanche) 17

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

La Mortelle Adèle (Blanche) 18

Fleur de lait, Crème de Normandie, Pesto de Pistache, Mortadelle de la Maison Victor, Stracciatella, Pistaches concassées.

La point Virgule 17

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

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.

La Carbonémara (Blanche) 17

Fleur de lait, Crème de Normandie, Ventrèche grand cru de la Maison Conquet, jaune d'oeuf, Copeaux de Comté 30 mois, Basilic.

Serrano de Bergerac (Blanche) 17.5

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

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, Champignons, Origan, Basilic, Oignons rouges, Olives de Nyons AOP, Pesto maison, 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

Ventrèche grand cru de la Maison Conquet, Saucisse piquante, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Boeuf, séché d'Aubrac, Mortadelle **2.5**
Bol de salade (Mesclun/Sucrine/Roquette) **3.5**

La liste des allergènes est disponible.

Demandez là au personnel en salle si besoin :)

DESSERTS *5€ le midi en semaine

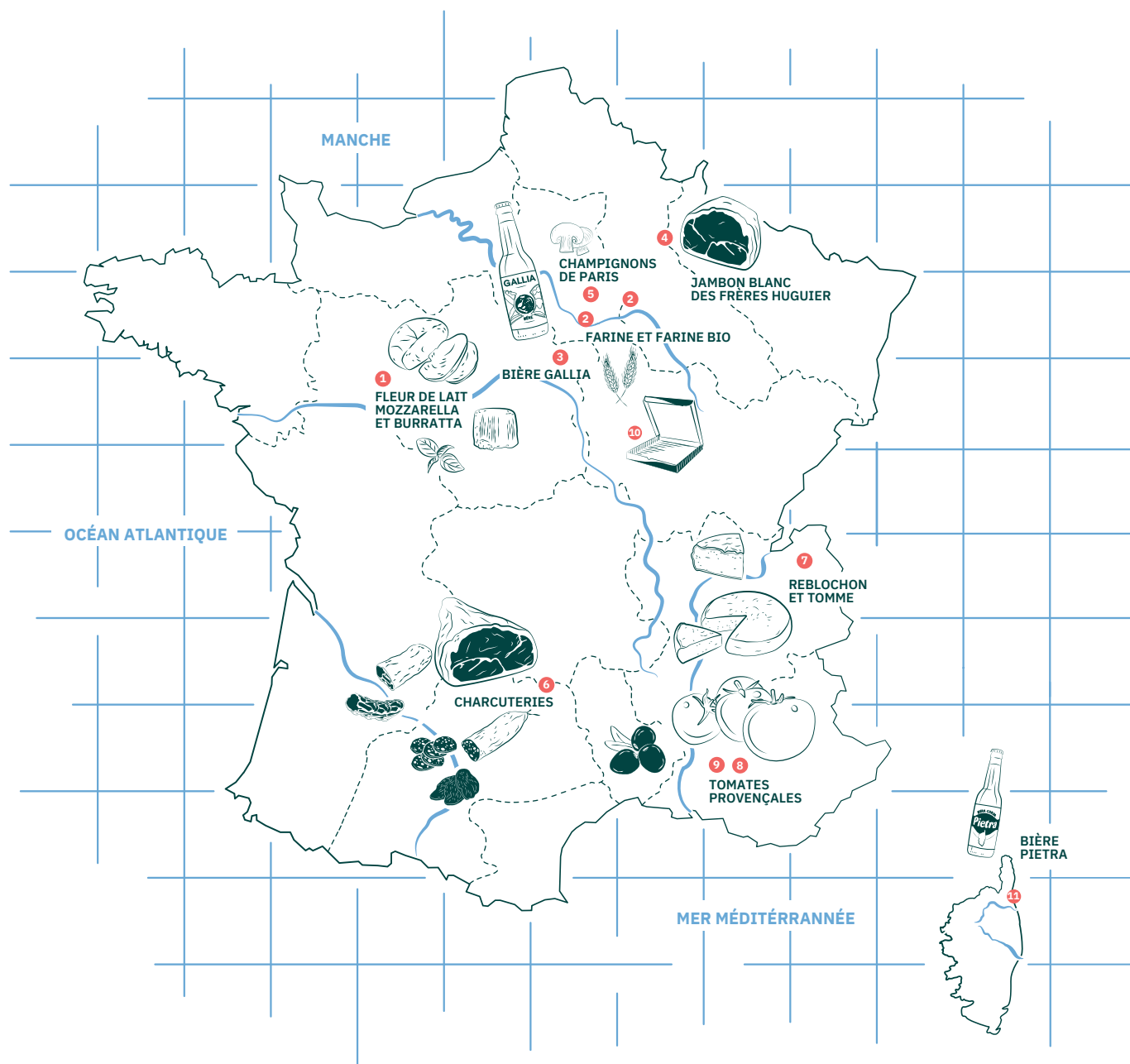
Tiramizzou 6.5*

Panna Cotta 6.5*

Pizza Nutella Mon Amour 8.5

À commander avant la fermeture des cuisines.

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 (Laguiolle).

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).