

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

Stracciatella (Cœur fondant de la Burrata) 10€
La Ferme 4 Étoiles (Auffargis-Yvelines)

Assiette de charcuterie 11€
Maison Conquet (Laguiole-Aveyron)

Nos petits pains à partager :

-Provençal
Huile d'olive, Origan **4€**

-Fleur provençale
Fleur de lait, huile d'olives, origan et poivre du moulin **8€**

-Marinara
Tomates de provence, huiles d'olives, ail et origan **7€**

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 15,5€
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

La Poivrote 16€
Tomates de Provence, Fleur de Lait, Saucisse, Piquante d'Aveyron, Poivrons marinés.

Végédream 15€ (Végan)
Tomates de Provence, Artichauts marinés, Champignons de Paris, Tomates séchées, Olives de Nyons AOP, Roquette.

Brie'Yoncé 16€
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Origan, Basilic frais.

Maya La Chèvre (Blanche) 16,5€
Fleur de lait, Noix, Roquette, Tomates séchées, Chèvre, Miel.

Richard Virenque (Blanche) 17€
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

SALADES

Salade de Pays 14,5€
Roquette, Jambon de pays 7 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, Tomates séchées. Artichauts marinés et Burratina.

Le verre de vin ou le dessert de votre choix pour 5€ de plus! (hors pizza Nutella) offre valable à l'heure du déjeuner en semaine



La point Virgule 17€

Tomates de Provence, Champignons de Paris, Artichauts marinés, Tomates séchées, Burratina, Olives noires, 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.

Calvi on the Alps 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 7 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

SUPLÉMENTS

Légumes

Roquette, Champignons, Origan, Basilic, Oignons rouges,

Olives noires **1,5€**

Tomates séchées, Artichauts et Poivrons marinés, 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

7 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Boeuf séché d'Aubrac **2,5€**

La liste des allergènes est disponible. Demandez là au personnel en salle si besoin :)

PIZZOU

29 Rue du Bourg Tibourg, 75004 Paris

09 83 56 47 93

  @pizzou_pizzou
pizzou.fr

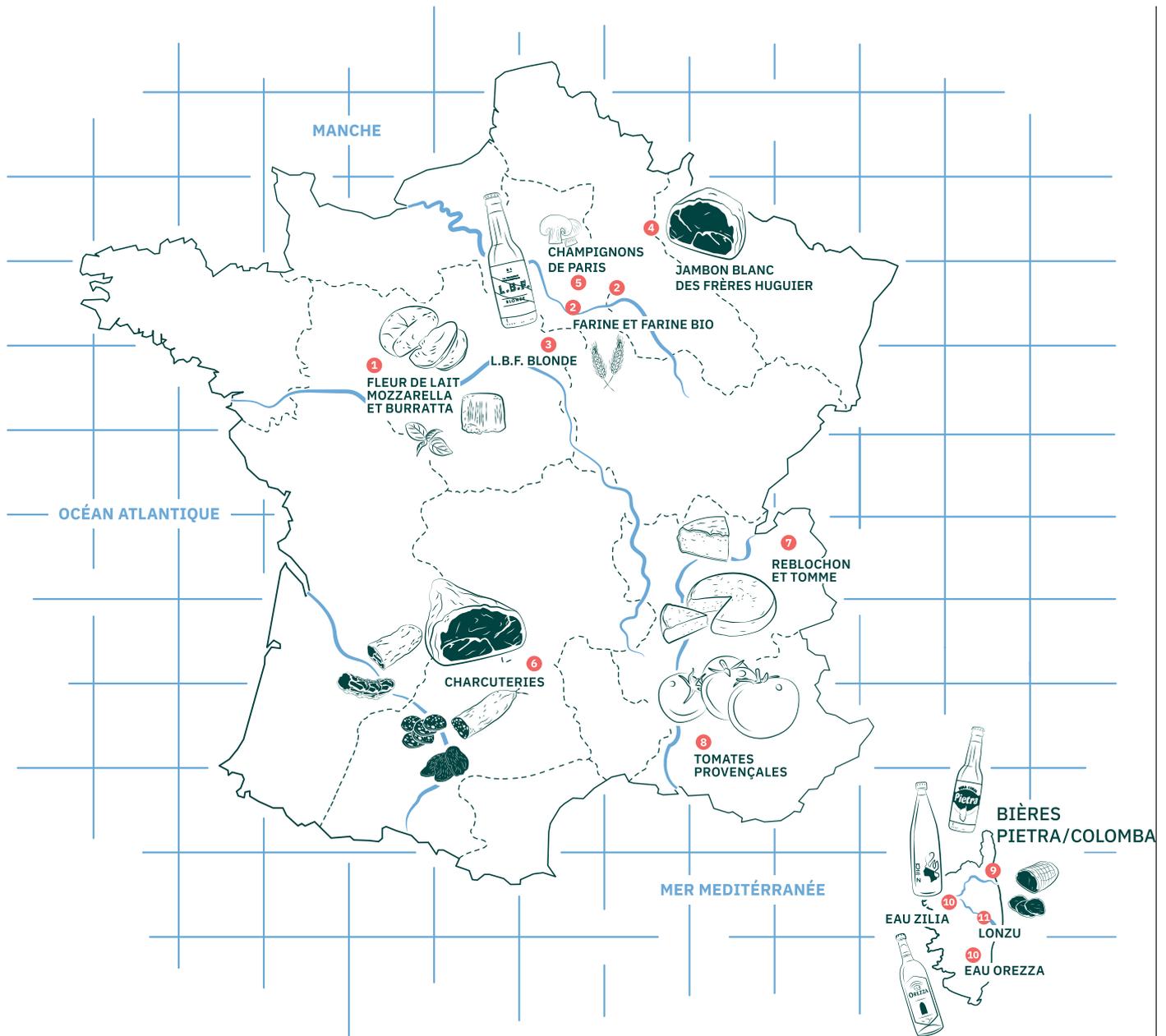
Les plats faits maison sont élaborés sur place à base de produits bruts. N'hésitez pas à nous demander conseil en cas d'allergie (s) alimentaire (s). Prix nets, TVA et service inclus.

La maison n'accepte pas les chèques.

Wifi : Pizzou / Mot de passe : BisouBisou

Nom : pizzou-marais

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 Ferme 4 Étoiles (Auffargis-Yvelines)

2 Farine et Farine 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 Champignons de Paris

6 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)