

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)

Pain provençal (à partager) **4€**

Le verre de vin de votre choix pour 5€ de plus!
Offre valable en semaine, à l'heure du déjeuner.



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, Tomates cerises, 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 **15,5€**
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€**
Tomates de Provence, Courgettes et Aubergines grillées, Artichauts marinés, Champignons de Paris, Tomates cerises.

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 cerises, 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

Tibourg Pif **17€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Pesto maison, Basilic frais.

Comté Partiro **17€**
Tomates de Provence, Aubergines grillées, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne, Copeaux de Comté 30 mois.

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 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

SUPPLÉMENTS

Légumes
Roquette, Tomates cerises, Champignons, Origan, Basilic, Oignons rouges **1,5€**

Fromages
Tomates confites, Artichauts, Courgettes, Aubergines, 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€**

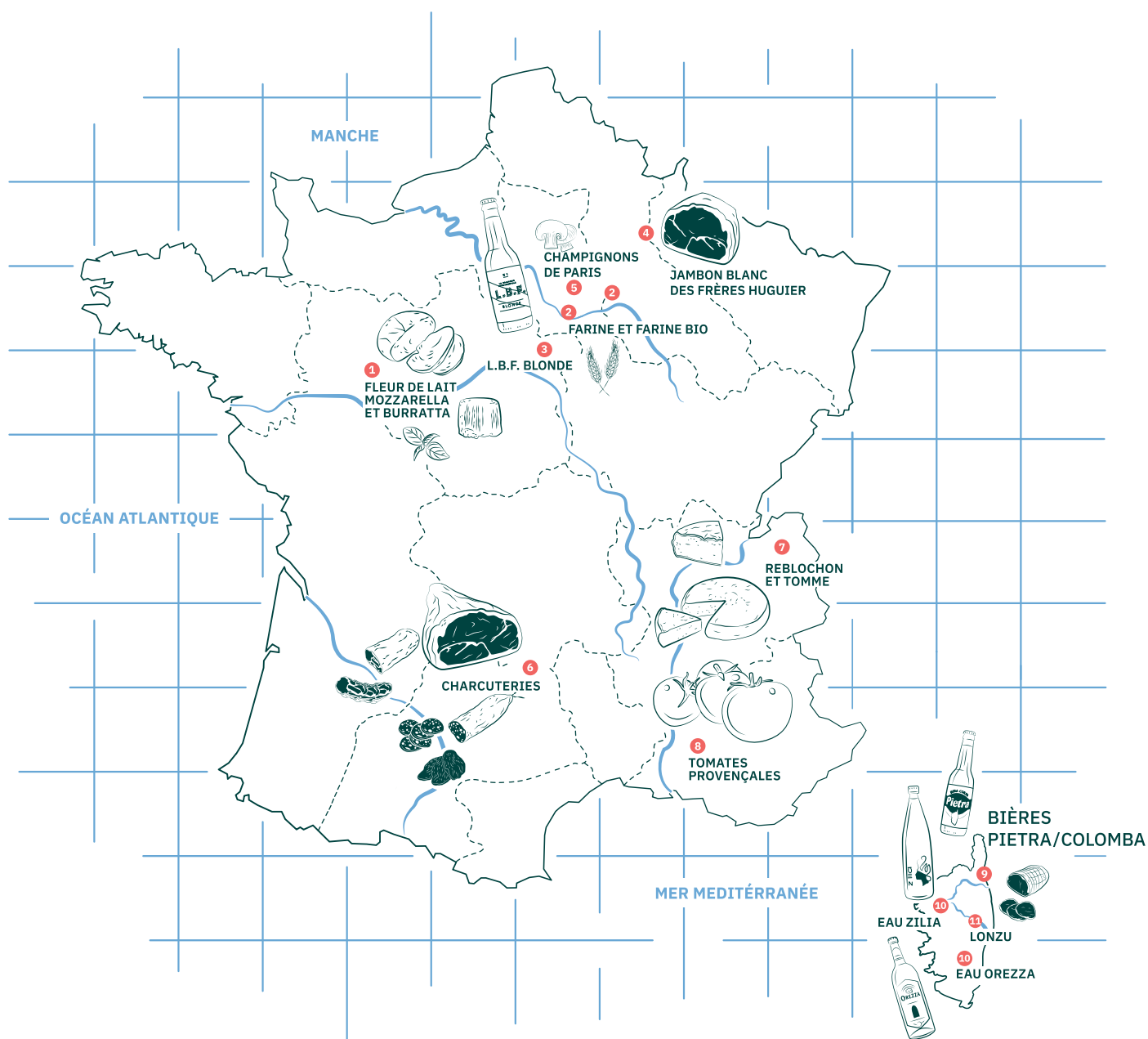
PIZZOU

29 Rue du Bourg Tibourg, 75004 Paris

09 83 56 47 93

  @pizzou_pizzou

pizzou.fr



*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 Huguiers

(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)