

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) **9€**
La Ferme 4 Étoiles (Auffargis-Yvelines)

Assiette de charcuterie **9€**
Maison Conquet (Laguiole-Aveyron)

Pain provençal (à partager) **3,5€**

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



SALADES

Salade de Pays **13,5€**
Roquette, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates séchées.

Salade Veggie **13,5€**
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises, Pignons, Basilic frais.

Salade Burratchaut **15,5€**
Mesclun, Tomates cerise, Artichauts marinés et Burratina.

PIZZAS

PSG Napoli* **11€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Basilic frais.

Régine* **13,5€**
Tomates de Provence, Jambon blanc des Frères Huguier, Fleur de lait, Origan, Champignons de Paris.

Pantoufle **13,5€**
La Régine mais en Calzone.

Rock 4 **15€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

Cerise sur le Bufflon **14€**
Tomates de Provence, Basilic frais, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne.

Végédream **14€**
Tomates de Provence, Courgettes, Aubergines, Artichauts marinés, Champignons de Paris, Tomates cerises.

Brie'Yoncé **15€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Origan, Basilic frais.

Maya La Chèvre (Blanche) **15,5€**
Fleur de lait, Noix, Roquette, Tomates cerises, Chèvre, Miel.

Richard Virenque (Blanche) **16€**
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 **16€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Pesto maison, Basilic frais.

Comté Partiro **16€**
Tomates de Provence, Aubergines grillées, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne, Copeaux de Comté 30 mois.

Calvi on the Alpes **16,5€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Tomme de Savoie, Tomates confites, Lonzu de Castagniccia.

Serrano de Bergerac (Blanche) **16,5€**
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) **17€**
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€**

Tomates séchées, 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, Coppa de la Maison Conquet **2,5€**

PIZZOU

29 Rue du Bourg Tibourg, 75004 Paris

09 83 56 47 93

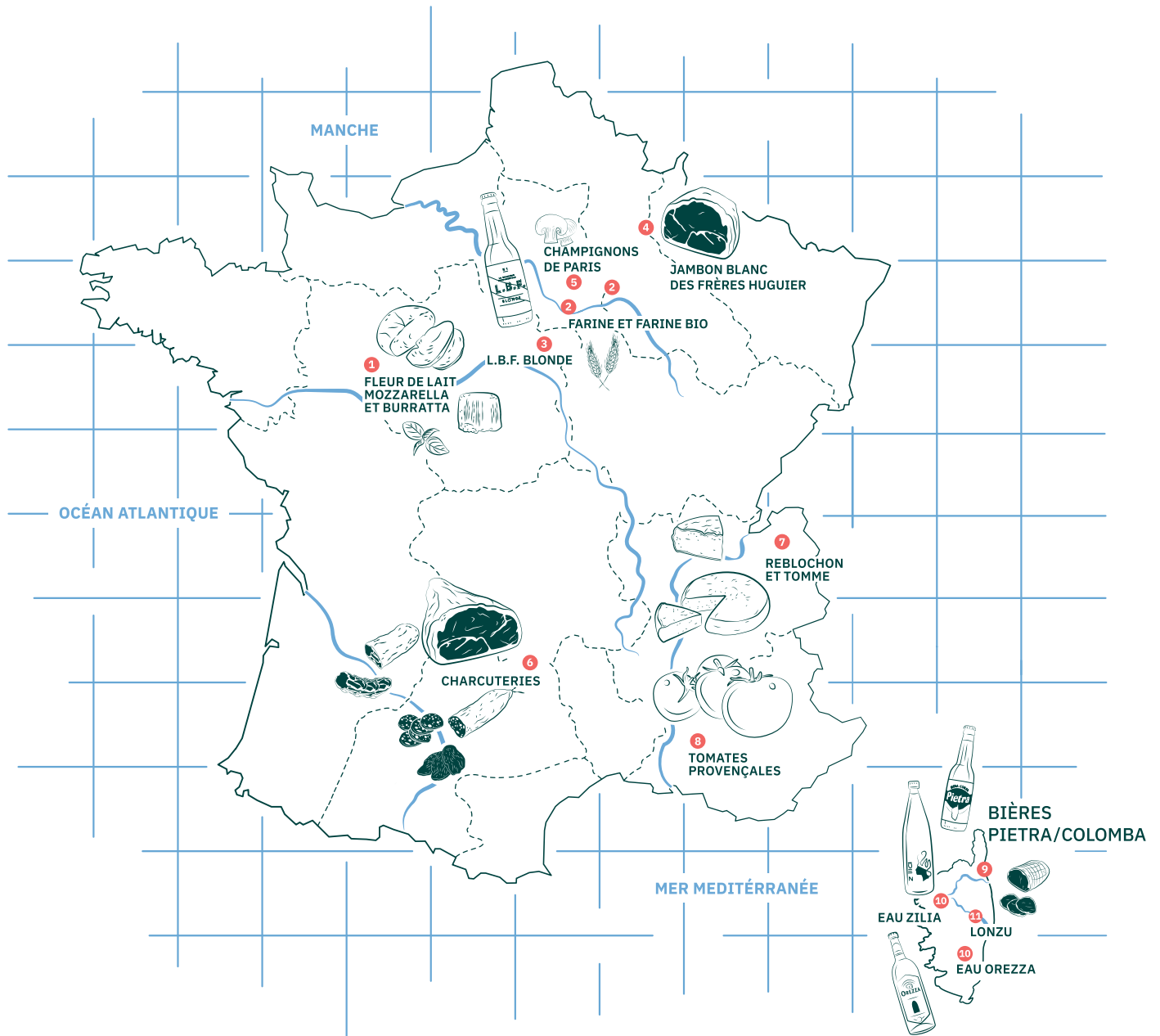
  @pizzou_pizzou

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**



*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) | 4 Jambon Blanc des Frères Huguier
(Champagne) | 8 Tomates Provençales
Tomates pour la sauce (Monteux) |
| 2 Farine et Farine Bio
Grands moulins de Paris (Paris)
et Decollogne Bio (Précy sur Marne). | 5 Les Champignons de Paris | 9 Bières Pietra / Colomba
La bière emblématique des Corses (Furiani) |
| 3 L.B.F. Blonde
100% Houblon Français,
Micro brasserie (Nangeville) | 6 La Charcuterie
Maison Conquet (Laguiole) | 10 Eau Zilia / Orezza
(Corse) |
| | 7 Reblochon et Tomme
Reblochon laitier de Savoie AOC et
Tomme de Savoie (Savoie) | 11 Lonzu
(Castagniccia) |