

PIZZOU

DU LUNDI AU VENDREDI

Ici, toutes nos pizzas sont faites maison, cuites au four traditionnel et nos produits mettent à l'honneur le terroir français! 🇫🇷



TOUS LES MIDIS

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.

À PARTAGER OU PAS...

Stracciatella (Cœur fondant de la Burrata) 11

La Fromagerie 4 étoiles (Perche)

Focaccia 14

(Virenque, Truffe à Régine et SSD)

Burrata XL (200g) 14

La Fromagerie 4 étoiles (Perche)

Pain Provençal 4

Assiette de charcuterie 12

Jambon blanc des Frères Huguier,
Saucisse piquante d'Aveyron
Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet

Assiette de fromages 12

Tomme de Savoie, Comté 30 mois, Crottin de Chavignol AOP

Assiette Mixte 22

(Fromage + charcuterie)

SALADES

Salade de Pays 14.5

Mesclun, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet,
Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises.

Salade Veggie 14.5

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

Salade Burratachaut 16.5

Mesclun, Tomates cerises, Artichauts marinés
et Burratina.

PIZZAS

PSG / Napoli * 12.5

Tomates de Provence, Fleur de lait, Basilic frais.

Régine* 15.5

Tomates de Provence, Jambon blanc des Frères Huguier,
Fleur de lait, Origan, Champignons de Paris.

Pantoufle 15.5

La Régine mais en Calzone.

Rock 4 16.5

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

SSD 17

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

Végédream (Végan) 15.5

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

Maya la Chèvre (Blanche) 17

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

Richard Virenque (Blanche) 17.5

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

Napo 15.5

Tomates de Provence, Fleur de lait, Câpres, Anchois,
Olives de Nyons AOP, Origan.

Pesto Loco 17.5

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

Cerise sur le Bufflon 15

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

Serrano de Bergerac 18

Tomates de Provence, Roquette, Jambon de pays 9 mois
de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates séchées.

Truffe à Régine (Blanche) 18.5

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

Signature 17

Pain provençal, Pesto, Burratina, Tomates cerises, Roquette,
Comté affiné 30 mois.

José Bovin 18.5

Tomates de Provence, Burratina, Copeaux de Comté 30 mois,
Tomates séchées, Bœuf séché d'Aubrac, Roquette.

*FORMAT PIZZOUNETTE 7.5

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

→ SUPPLÉMENTS

Légumes

Roquette, Champignons, Tomates cerises, Origan, Oignons rouges,
Basilic, Olives de Nyons AOP, Anchois, Câpres, Miel, Noix, Pesto maison
1.5

Tomates séchées, Artichauts et Poivrons marinés 2

Fromages 2.5

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,

Stracciatella 3.5 Burratina 4.5

Charcuteries 2.5

Saucisse piquante, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet,
Jambon blanc des Frères Huguier, Coppa de la Maison Conquet,
Bœuf séché d'Aubrac de la Maison Conquet

Bol de salade (mesclun/sucrine/roquette) 3.5

DESSERTS

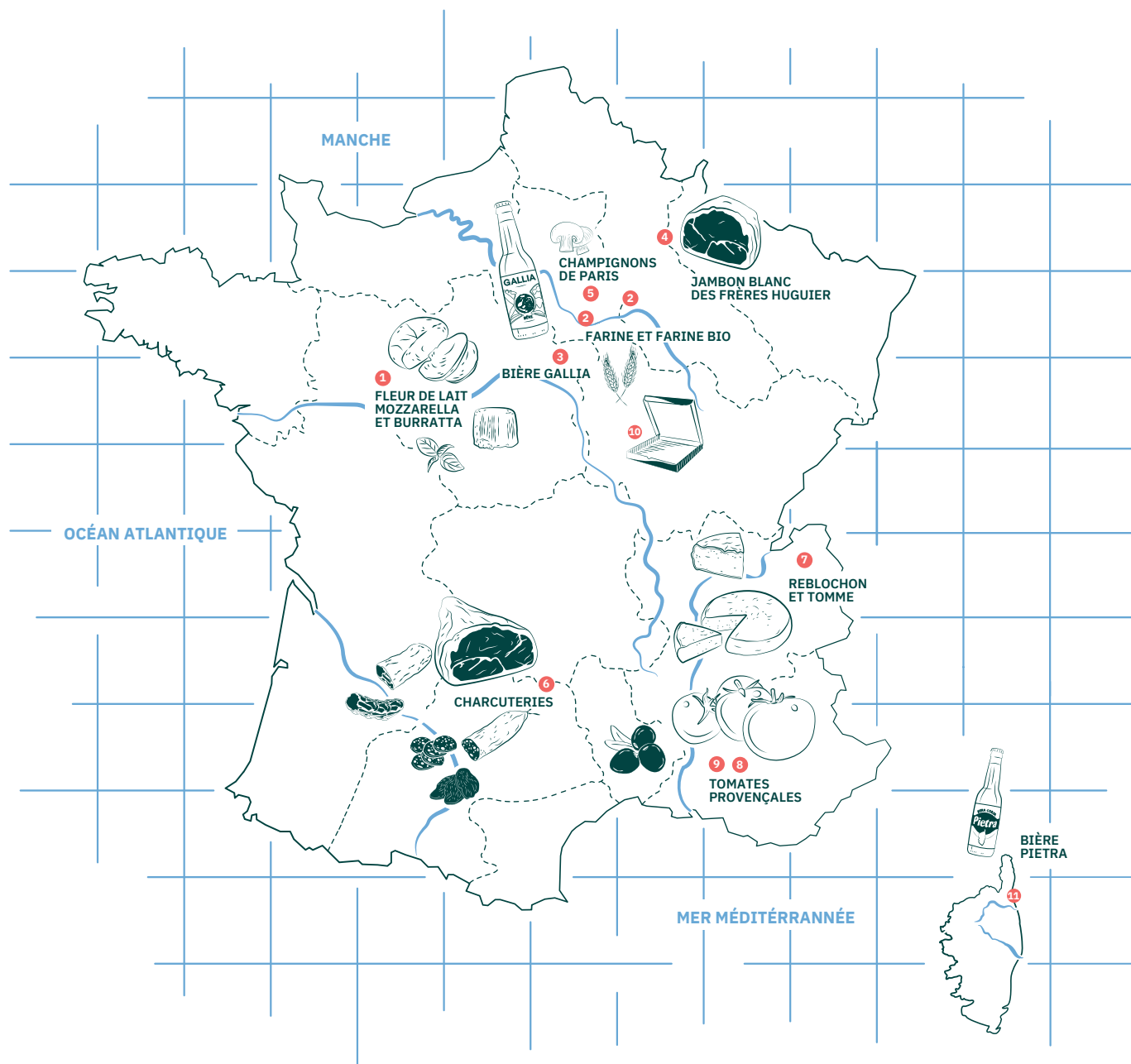
Tiramizzou 7.5

Panna Cotta 7.5

Pizza Nutella Mon Amour 9

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).