

# 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.*

[À PARTAGER OU PAS...](#)

## Stracciatella (Cœur fondant de la Burrata) 10

La Fromagerie 4 étoiles (Perche)

## Œufs mayo 5.5

## Focaccia 14

(Virenque, Truffe à Régine, SDD)

## Burrata XL (200g)

La Fromagerie 4 étoiles (Perche)

## Assiette de charcuterie 12

Maison Conquet (Laguiole-Aveyron)

## Assiette de fromages 12

## Assiette Mixte 14

## Pain Provençal 4

## 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, Tomates séchées, 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 16

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

### SSD 16.5

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

### Végédream (Végan) 15

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

### Flammenzzou (Blanche) 15

Fleur de lait, Crème de Normandie, Lardons fumés, Oignons jaunes.

### Maya La Chèvre (Blanche) 16.5

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

### Richard Virenque (Blanche) 17

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

### Napo 15

Tomates de Provence, Fleur de Lait, câpres, Anchois, Olives de Nyons AOP.

### Pesto Loco 17

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

### Mortelle Adèle (Blanche) 18

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

### Serrano de Bergerac 17.5

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

### Truffe à Régine (Blanche) 18

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

### Raymond Coppa 18

Tomates de Provence, Burratina, Tomme de Savoie, Coppa de la Maison Conquet, Roquette.

### Bourre & Bourre & Burratam (Blanche) 18

Fleur de lait, Crème de Normandie, Pignons torréfiés, Pesto maison, Tomates séchées, Copeaux de Comté 30 mois, Basilic frais, Burratina.

### \*FORMAT PIZZOUNETTE 7.5

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

### → SUPPLÉMENTS

#### Légumes

Roquette, Champignons, Origan, Oignons rouges, Basilic, Olives de Nyons AOP, Anchois, câpres, Miel, Noix, Pesto maison 1.5  
Tomates séchées, Artichauts et Poivrons marinés 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  
Stracciatella 3.5 Burratina 4.5

#### Charcuteries

Saucisse piquante, Jambon de pays 9 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Coppa de la Maison Conquet  
Mortadelle de la Maison Victor, Lardons fumés 2.5

#### Bol de salade (mesclun/sucrine/roquette) 3.5

La liste des allergènes est disponible.

Demandez la au personnel en salle si besoin :)

## DESSERTS

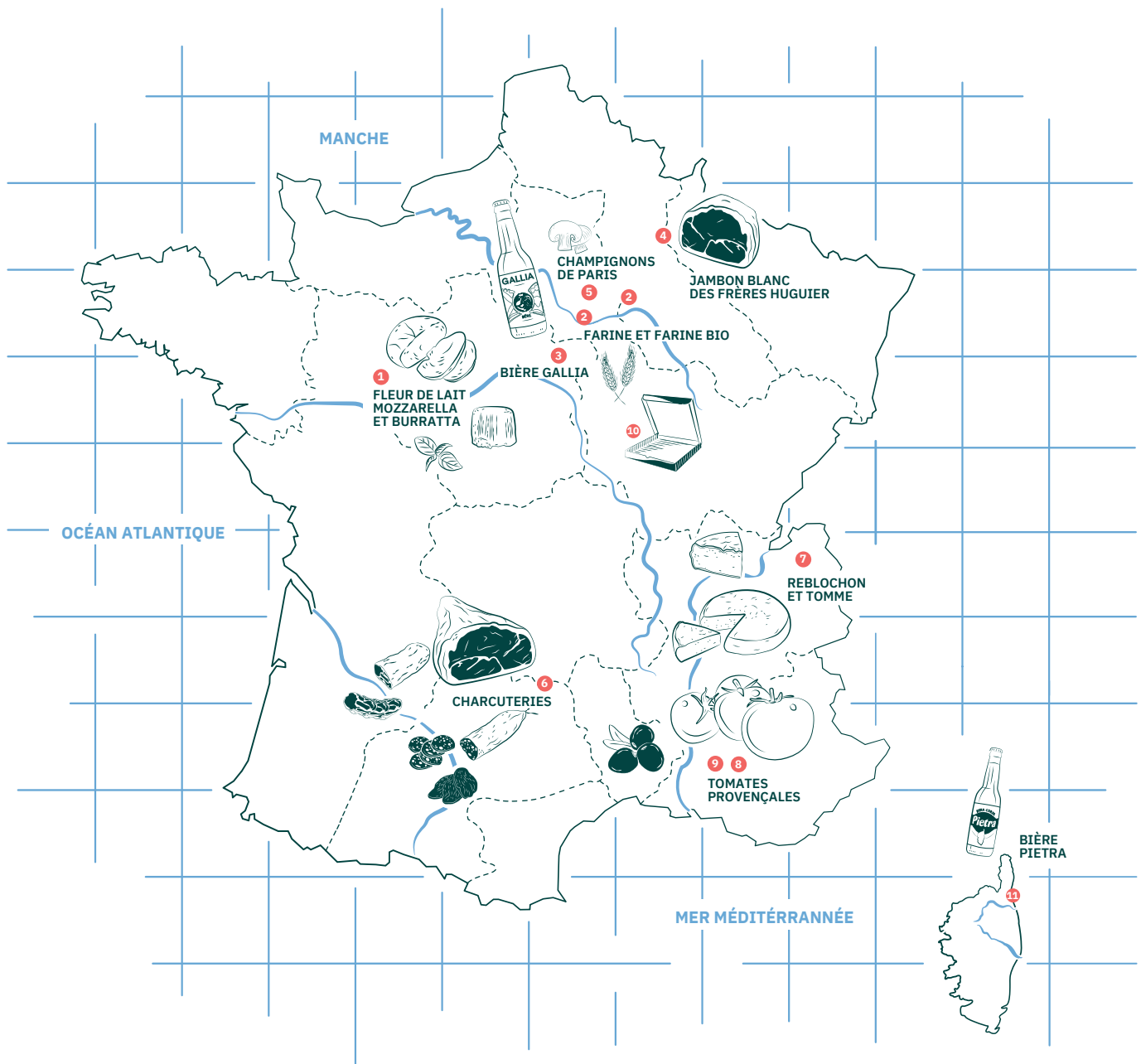
### Tiramizzou 6.5

### 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).