

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, Ricotta 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)
La Ferme 4 Etoiles (Auffargis - Yvelines) **9,00€**

Assiette de charcuterie
Maison Conquet (Laguiole - Aveyron) **9,00€**

Pain provençal (à partager) **3,50€**

SALADES

Veggie **13,00€**
Sucrine, Mozzarella de Bufflonne, Tomates cerises, Pignons, Basilic frais.

Burratchaut **15,00€**
Mesclun, Tomates cerises, Artichauts marinés et Burratina.

Platini **16,00€**
Roquette, Melon, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Mozzarella de Bufflonne, Tomates séchées.

PIZZAS

PSG Napoli * **9,00€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, basilic frais.

Régine * **13,00€**
Tomates de Provence, Jambon blanc des Frères Huguier, Fleur de lait, Champignons de Paris, Origan.

Pantoufle **13,00€**
La Régine mais en Calzone.

Rock 4 **14,00€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC.

La Cerise sur le Bufflon **13,00€**
Tomates de Provence, basilic frais, Tomates cerises, Mozzarella de Bufflonne.

Végédream **13,00€**
Tomates de Provence, Courgettes, Aubergines, Artichauts marinés, Champignons de Paris, Tomates cerises.

La Bonne Mère **14,00€**
Tomates de Provence, Moitié Anchois - Moitié Fleur de lait, Olives noires, Origan.

Maya La Chèvre (Blanche) **14,50€**
Fleur de lait, Noix, Roquette, Tomates cerises, Chèvre, Miel

Richard Virenque (Blanche) **15,00€**
Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Mozzarella de Bufflonne, basilic frais.

La Picotte **15,00€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Saucisse piquante d'Aveyron, Oignons rouges, Pesto maison, basilic frais.

Enricotta Macias **15,00€**
Tomates de Provence, Aubergines grillées, Ricotta, Copeaux de Comté 24 mois, basilic frais, huile d'Olive.

Brie qu'Aubrac (Blanche) **16,00€**
Fleur de lait, Brie de Meaux AOC, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Roquette, Tomates séchées.

La Truffe à Régine (Blanche) **16,00€**
Fleur de lait, Crème de truffe, Champignons de Paris, Roquette, Jambon blanc des Frères Huguier, Huile de truffe blanche.

Bourre & Bourre & Burratam (Blanche) **16,50€**
Fleur de lait, Pignons torréfiés, Pesto maison, Tomates séchées, Copeaux de Comté 24 mois, basilic frais, Burratina.

* Format PIZZOUNETTE:

Pour les enfants jusqu'à 12 ans **6,00€**

DESSERTS

Tiramizzou **6,00€**

Panna Cotta **6,00€**

Pizza Nutella Mon Amour **8,00€**

À commander avant la fermeture des cuisines

→ SUPPLÉMENTS:

Légumes: **1,5€** Roquette, Tomates cerises, Champignons, Origan, Basilic
2€ Tomates séchées, Artichauts, Courgettes, Aubergines, Pesto maison

Fromages: **2,5€** Fleur de lait, Mozzarella di Buffala, Chèvre, Comté 24 mois, Fourme d'Ambert AOC, Reblochon laitier de Savoie AOC, Brie de Meaux AOC / **3€** Ricotta / **4,5€** Burratina

Charcuteries: **2,5€** Lonzu de Castagniccia, Jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet, Jambon blanc des Frères Huguier, Saucisse piquante d'Aveyron, Coppa de la Maison Conquet

Pizzou

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 net, TVA et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
Wifi : *Pizzou Aligre* - Mot de Passe : *BisouBisou*

Notre carte des vins est exclusivement composée de vins Bio et/ou Nature en provenance de vigneron récoltants. 

CAFÉS & THÉS

Expresso / Décaféiné **2,50€**

Noisette / Crème **3,00€**

Double expresso **3,50€**

Thé Dammann **4,00€**

Vert Menthe, Citron, Fruits rouges, Earl Grey, Verveine

SOFTS & EAUX

Citronnade maison (40cl) **4,00€**

Thé glacé maison (40cl) **4,00€**

Jus de Pommes (25cl) **4,50€**

Jus de Tomates (25cl) **4,50€**

Jus de Pêche (25cl) **4,50€**

Zilia / Orezza (33cl) **4,50€**

Zilia / Orezza (1L) **6,50€**

Coca Cola / Zéro (33cl) **3,90€**

Orangina (33cl) **3,90€**

BIÈRES PRESSION (25cl / 50cl)

L.B.F. Session Pale Ale (*Nangeville*) **3,80€ / 7,00€**

L.B.F. IPA (*Nangeville*) **4,50€ / 8,50€**

BIÈRE BOUTEILLE (33cl)

Colomba Blanche (*Corse*) **6,50€**

DIGESTIFS (4cl)

Bas-Armagnac Gelas Sélection **9,00€**

Cognac N°1 Original Maison Godet **9,00€**

Calvados Michel Maison Godet **8,00€**

Chartreuse Verte (*Isère / Savoie*) **8,00€**

Rhum St James 1765 (*Martinique*) **11,00€**

BM Sign Whisky Vin Jaune 9 ans 42° (*Jura*) **11,00€**

Limoncellu (*Corse*) **7,00€**

Get 27 **7,00€**

Vodka Coqllicorne (*Pays de la Loire*) **11,00€**

Myrte (*Corse*) **7,00€**

Shoot & Zou **4,00€**

APÉRITIFS

Kir **5,00€**

Cap Mattei Rouge, Blanc. **5,00€**

Ricard 2cl/4cl. **2,50€ / 5,00€**

VINS ROUGES (Prix au verre - 14cl)

Le Paria **24,00€** (5,50€)

Maison Fantenac (*Languedoc*)

Domaine Chante Bise **28,00€** (6,50€)

Domaine Chante Bise (*Rhône*)

Bob Singlar **31,00€**

Domaine Mongestine (*Provence*)

Pic Saint Loup AOC **39,00€**

Château La Roque (*Hérault*)

VINS BLANCS

Cuvée Marie **23,00€** (5,50€)

Maison Ventenac (*Languedoc*)

Origine Nature **27,00€**

Domaine Chante Bise (*Rhône*)

Expression **29,00€**

Touraine (*Loire*)

Les Pertusots **36,00€**

Domaine de la Monette (*Bourgogne*)

VIN ROSÉ

Liberty'Nages **27,00€** (6,00€)

Château de Nages, Famille Grassier (*Rhône*)

VIN PÉTILLANT NATUREL

Free Mousse **40,00€**

Manoir de la tête Rouge (*Loire*)

VIN ORANGE

Skin Contact **39,00€**

GINS

Gin Maison Baccae (*Paris*) **9,00€**

Gin 501 Coqllicorne (*Pays de la Loire*) **11,00€**

Gin Generous (*Cognac*) **11,00€**

Gin Artisanal Pic Pic (*Languedoc*) **10,00€**

Gin Artisanal Garrigue (*Languedoc*) **11,00€**

Tonic au choix **+1,50€**

(Schweppes Hibiscus, Ginger Beer, La French Tonic)

COCKTAIL SIGNATURE

French Spiritz **9,00€**