

PIZZOU

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

ENTRÉES

Stracciatella (Cœur fondant de la Burrata)
La Ferme 4 Étoiles (Auffargis - Yvelines) **9,00€**

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

Pain provençal (à partager) **3,50€**

SALADES

Salade de pays **13,00€**
Roquette, jambon de pays 7 mois de la Maison Conquet,
Mozzarella di Buffala, tomates séchées.

Salade Veggie **13,00€**
Sucrine, Mozzarella di Buffala, tomates cerises,
pignons, basilic frais.

Salade Burratchaut **15,00€**
Mesclun, Tomates cerise, Artichauts marinés
et Burratina"

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, origan, champignons de Paris.

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 di Buffala.

Végédream **13,00€**
Tomates de Provence, aubergines, courgettes,
tomates cerises, roquette, champignons de Paris.

La Signature **14,50€**
Pain provençal cuit au four, Pesto maison,
Burratina, tomates cerises, roquette.

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 di Buffala, basilic frais.

Pique et Pique et Colegram **15,00€**
Tomates de Provence, saucisse piquante d'Aveyron,
Fleur de lait, artichauts marinés.

Comté Partiro **15,00€**
Tomates de Provence, aubergines grillées, tomates cerises,
Mozzarella di Buffala, copeaux de Comté 24 mois.

Calvi on the Alps **16,00€**
Tomates de Provence, Fleur de lait, Tomme de Savoie,
tomates confites, Lonzu de Castagniccia.

La Peña Auvergnat **15,50€**
Tomates de Provence, roquette, jambon de pays 7 mois
de la Maison Conquet, Mozzarella di Buffala, tomates cerises.

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.

Raymond Coppa **16,50€**
Tomates de Provence, Burratina, Tomme de Savoie,
Coppa de la Maison Conquet, roquette.

* **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

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

Charcuterie: **2,5€** Lonzu de Castagniccia, jambon de pays 7 mois
de la Maison Conquet, jambon blanc des Frères Huguier,
saucisse piquante, 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* - Password : *BisouBisou*

CAFÉS & THÉS

Expresso / Décaféiné 2,50€

Noisette / Crème 3,00€

Double expresso 3,00€

Thé Dammann 3,00€

Vert, Citron, Fruits rouges, Black

SOFTS & EAUX

Coca Cola / Zéro (33cl) 3,50€

Orangina (25cl) 3,50€

Jus de fruit BIO (25cl) 3,50€

Maison Meneau - Pomme, Abricot, Tomate

Thé glacé maison (40cl) 4,00€

Citronnade maison (40cl) 4,00€

Zilia / Orezza (33cl) 3,00€

Zilia / Orezza (1l) 5,00€

BIÈRES (33cl)

L.B.F. Blonde (Paris) 6,50€

Pietra (Corse) 6,50€

Colomba Blanche (Corse) 6,50€

DIGESTIFS (4cl)

Bas-Armagnac Gelas Sélection 9,00€

Vodka Perfect 1864 9,00€

Cognac VSOP Original Maison Godet 9,00€

Calvados Michel Maison Godet 9,00€

Gin Maison Baccae (Paris) 8,00€

Chartreuse Verte (Isère / Savoie) 8,00€

Noix des Pères Chartreux (Isère / Savoie) 7,00€

Rhum St James 1765 (Provence) 9,00€

BM Sign Whisky Vin Jaune 9 ans 42° 11€

Limoncellu (Corse) 7,00€

Get 27 7,00€

Myrte (Corse) 7,00€

Shoot & Zou 4,00€

FAIR Liqueur Café Maison du Whisky 7,00€

APÉRITIFS

Kir / Ricard 5,00€

Cap Mattei Rouge, Blanc. 5,00€

VINS ROUGES (Prix au verre - 14cl)

Buddy Rouge 21,00€ (5,00€)

Maison Marigny (Languedoc – Pays d'Oc)

L'instant Pinot Noir 24,00€

Vignoble Berthier (Loire)

L'invincible sans sulfites ajoutés 26,00€

Château Lauduc (Bordeaux)

Lou Pitchoun, Cotes du Rhône 27,00€ (6,00€)

Domaine des Gravennes, BIO (Rhône)

Le Petit Chemin 29,00€ (6,50€)

Domaine Dozon (Loire – Chinon)

Liberty Of Burgundy 31,00€

Maison Marigny (Bourgogne)

Pic Saint Loup AOP, Ailes & Moi 33,00€

Château Boisset (Hérault)

VINS BLANCS

À vendredi 21,00€ (5,00€)

100% Chardonnay (Hérault)

Liberty'Nages 25,00€

Château de Nages - Famille Gassier

Vin de France (Rhône)

BIO Posey Blanc 33,00€

Grand Vin de Vacances - IGP (Languedoc)

VINS ROSÉS

Le Coq & L'Arlequin 21,00€ (5,00€)

(Hérault)

Rosé Fleuri Barbu 25,00€

Château Barbebelles (Provence)

BULLES

Brut Tradition 45,00€ (11€)

Champagne Marteaux

COCKTAILS (40cl)

French Spiritz 8,50€

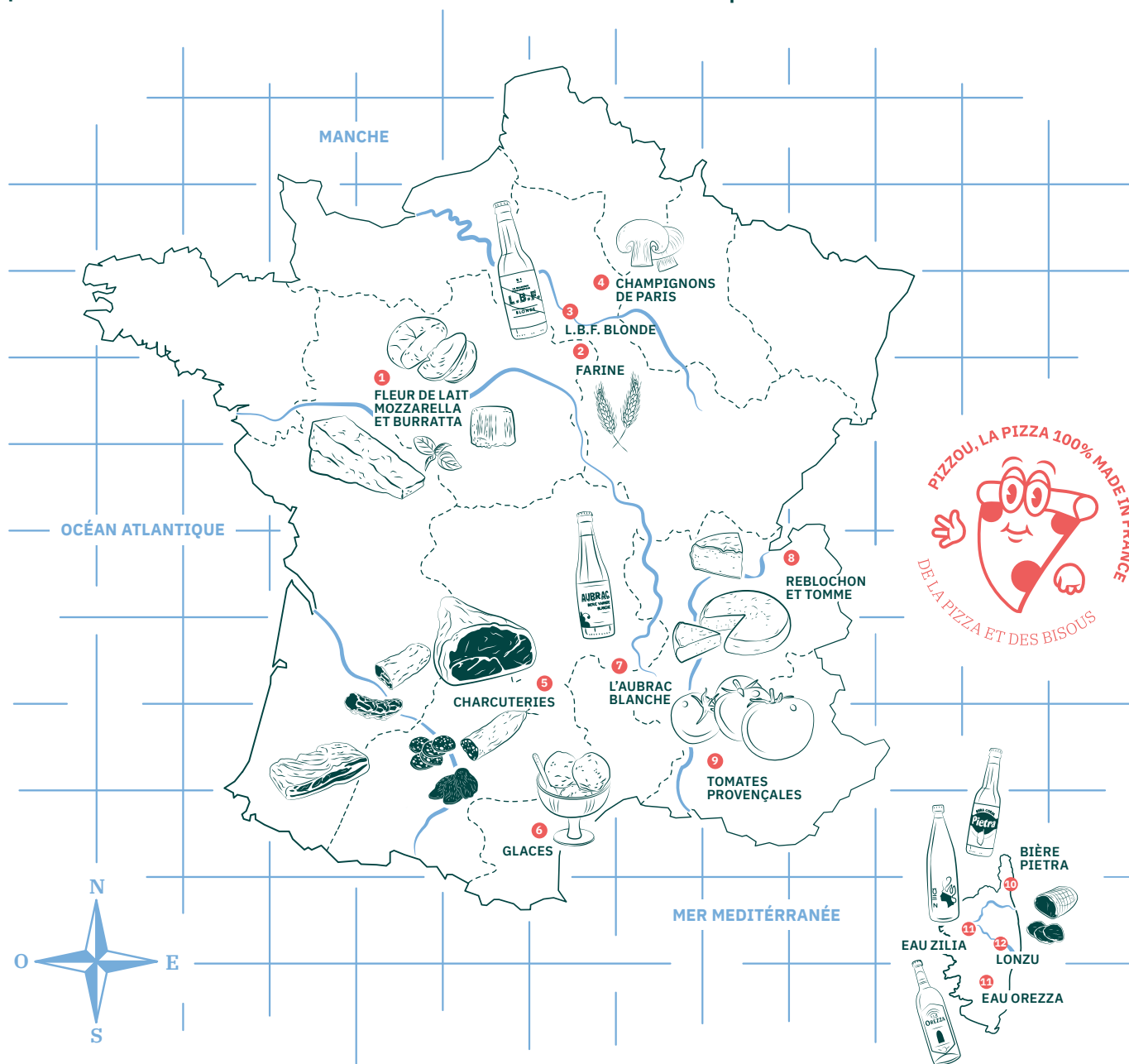
Gin Tonic Hibiscus 8,50€

PIZZOU

28 rue de Douai, 75009 PARIS
01 74 64 50 10

   pizzou
pizzou.fr

Tous nos produits et nos 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 LA FARINE

Grands moulins de paris (Paris).

3 L.B.F. BLONDE

100 % Houblon Français,
Micro brasserie (Paris).

4 LES CHAMPIGNONS DE PARIS

La Parisienne, (Laigneville).

5 LA CHARCUTERIE

Maison Conquet (Laguiole).

6 LES GLACES

Maison Antolin, classée
Entreprise du Patrimoine
Vivant (Boujan Sur Libron).

7 COLOMBA BLANCHE

Brasserie Pietra (Corse).

8 REBLOCHON ET TOMME

Reblochon laitier de Savoie AOC
et Tomme de Savoie (Savoie).

9 TOMATES PROVENÇALES

Tomates pour la sauce
(Monteux).

10 BIÈRE PIETRA

La bière emblématique
des Corses (Furiani).

11 EAU ZILIA / OREZZA

(Corse).

12 LONZU

(Castagniccia).