



- \* Notre pâte fermente 24h
- \* La pâte est pétrie et étalée à la main
- \* Savoir-faire Artisanal
- \* Fruits & Légumes Locaux
- \* Tout est fait maison au maximum du possible

#### Nos fournisseurs :

- Fromages & Charcuteries « origine France »
- Farine « Moulin du Vivier », Castelnaudary
- Viande Bovine origine France
- Mozzarella de Bufflone AOP, fabriquée en Italie



Florian & Abigaël

« Margherita » & « Hot & Fresh »



# Nos Pizzas (26cm or 33cm)

## Sauce Tomate Maison

**Margherita - 11€ / 12€**

Base tomate, mozzarella Fior Di Latte, mozzarella Di Bufala, basilic frais, origan, huile d'olive, olives

**Royale - 12€ / 13€**

Base tomate, mozzarella Fior Di Latte, jambon blanc « France », champignons de paris frais, olives, origan

**Calzone - 13€**

Base tomate, mozzarella Fior Di Latte, jambon blanc, oeuf bio, champignons de paris frais, origan

**Burger - 14€ / 15€**

Base tomate, cheddar, viande de boeuf hachée « Origine France », pickles, oignons frits, sauce burger

**Hot & fresh - 14€ / 16€**

Base tomate, Mozzarella Fior Di Latte, chorizo, rondelles d'oignons rouge, mozzarella Di Bufala fraiche, roquette, origan

**La Bufflone - 16€ / 17€**

Base tomate, mozzarella Fior Di Latte, 1 mozzarella Di Bufala AOP (150g), roquette, huile d'olive à la truffe

### Suppléments:

1€ - Légumes

1€50 - Fromages

2€ - Viandes et Poissons

## Sauce crème aux herbes

**Chèvre miel - 12€ / 13€**

Crème aux herbes, mozzarella Fior Di Latte, crottin de chèvre, miel de fleurs, noix, basilic frais

**Quattro Formaggi - 13€ / 14€**

Mozzarella Fior Di Latte, mozzarella Di Bufala, crottin de chèvre, gorgonzola, olives, origan

**Abi - 14€ / 15€**

Crème aux herbes, mozzarella Fior Di Latte, saumon fumé au bois de hêtre, avocat frais, aneth

**Montagnarde - 14€ / 15€**

Crème aux herbes, mozzarella Fior Di Latte, pomme de terre, reblochon fermier, poitrine fumée « France », Confit d'oignons maison

**Chasseuse - 14€ / 15€**

Crème aux herbes, mozzarella Fior Di Latte, magret de canard séché, champignons de paris frais, origan

## Les Spéciales

**Pizz'apéro - 6€**

Pizza tressée, crème aux herbes & mozzarella Fior Di Latte

+ 1 sauce de votre choix

(crème aux herbes, sauce tomate maison, sauce burger, sauce bbq)

**Focaccia - 5€**

Pain rond maison aux herbes de Provence, olives noires & huile d'olive

**Pizza du Chef -**

Pizza du moment (éphémère) - Demandez nous !

Prix nets - TVA et service inclus.

Nos prix sont donnés à titres indicatifs et peuvent varier.

Nos pizzas peuvent contenir des produits allergènes, veuillez nous demander la liste.

## Panuzzos

Le Panuzzo est un spécialité Italienne; (sandwich chaud)  
Pain rond maison avec la pâte à pizza, garnit avec des produits frais

**Le Chèvre - 7€90**

Crottin de chèvre, miel de fleurs, noix, basilic frais

**Le Printanier - 9€90**

Pastrami de Boeuf, Tzatziki maison, oignons pikles maison

**Le Burrata - 9€90**

1 Burrata, jambon serrano, roquette

## Nos Formules

(uniquement le midi)

**La petite faim - 6€**

2 parts de pizzas + 1 boisson

**La gourmande - 7€50**

3 parts de pizzas + 1 boisson

**Les petits chamallow - 9€** (jusqu'à 10 ans)

Jambon-fromage ou margherita au choix (en 26cm) + 1 boisson + 1 sucette

## Nos Desserts

(1/2 Panuzzo Sucré)

1/2 Panuzzo Nutella / noix de coco - 5€50

1/2 Panuzzo Nutella / cacahuètes - 5€50

Prix nets - TVA et service inclus.

Nos prix ne sont pas donnés à titres indicatifs et peuvent varier.

Nos pizzas peuvent contenir des produits allergènes, veuillez nous demander la liste.

