



- * 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.

