



La Pizza de Nico
C'EST L'HISTOIRE D'UNE
→ POMME ↻
RECONNAISSABLE
ENTRE TOUTES ! POUR
SA FRAÎCHEUR
... **NATURELLE** ...
SON AUDACE INCONTESTABLE
& SA GOURMANDISE
⇒ **AFFIRMÉE !**

Choisissez la taille de votre pizza :



— 31 cm — — 40 cm —
LA PIZZA SOLO **LA PIZZA MAXI**
Pour 1 personne Pour 2/3 personnes

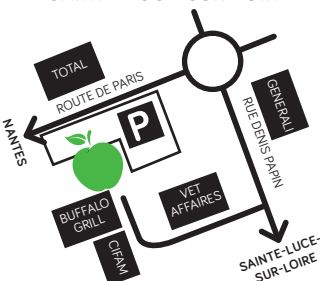
TÉLÉPHONEZ
COMMANDEZ, VENEZ
EN 15 MIN
↻ C'EST PRÊT ! ↻
À EMPORTER
DRIVE
02 40 18 09 09

OUVERT 7J/7

TOUS LES JOURS
11H30 > 14H00
18H00 > 22H00

DIMANCHES ET
JOURS FÉRIÉS
18H00 > 22H00

122 ROUTE DE PARIS
SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE



PIZZAS INTEMPORELLES

Dégustez ces grands classiques, dont la simplicité des recettes et la pâte fine maison ont fait notre succès !

MARGUERITE sauce tomate, mozzarella, emmental	SOLO 6€90	CURRY FOLIE crème salée, champignons de Paris, oignons, poulet épicé, poivrons verts, mozzarella, sauce Curry	SOLO 8€90
PAYSANNE sauce tomate, oignons, lardons fumés, mozzarella	SOLO 7€90	POULETTE sauce tomate, champignons de Paris, poulet épicé, poivrons verts, mozzarella	SOLO 8€90
PÊCHEUR sauce tomate, fruits de mer, mozzarella, persillade	SOLO 8€30	SUPRÊME sauce tomate, jambon blanc, lardons fumés, merguez, mozzarella, oeuif	SOLO 8€90
PIMIENTO sauce tomate, chorizo, merguez, poivrons verts, mozzarella, anneaux de piments rouges	SOLO 8€30	SUCRÉE AUX POMMES uniquement en format solo crème sucrée, pommes Golden, sucre roux, cannelle	SOLO 4€90
REINE sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc, mozzarella	SOLO 8€30		

à partager
PIZZA MAXI +4€
pour 2/3 personnes

PIZZAS ÉPHÉMÈRES AUTOMNE HIVER

Savourez ces délicieuses pizzas, imaginées tout spécialement pour charmer vos papilles. Laissez-vous séduire et goûtez-les... D'octobre 2018 à mars 2019 uniquement !

SHANGHAI sauce tomate, menthe fraîche, oignons, ananas frais, poulet épicé, mozzarella, sauce Thai	SOLO 7€90	SAMOURAÏ sauce tomate, oignons, bœuf haché, merguez, poivrons verts, mozzarella, sauce Samouraï	SOLO 8€90
THON MARINIÈRE sauce tomate, oignons, thon, poivrons verts, mozzarella, persillade	SOLO 7€90	SAVOYARDE crème salée, oignons, pommes de terre, lardons fumés, mozzarella, emmental, reblochon AOP	SOLO 8€90
CHARCUT ← Sélectionnée par nos fans ! crème salée, oignons rouges, pommes de terre, saucisse fumée, mozzarella	SOLO 8€90	VEGAN purée de potiron, champignons de Paris, émincé de poireaux, tofu fumé, vromage, persillade, graines de courge	SOLO 8€90
FRENCHIESE crème salée, mozzarella, emmental, reblochon AOP	SOLO 8€90	IRRÉSISTIBLE CALZONE CHOCO POIRE uniquement en format solo pâte à tartiner choco/noisette, poires Williams, sucre roux	SOLO 4€90
GREEN'PIZZ sauce tomate, champignons de Paris, oignons rouges, émincé de poireaux, aubergines marinées, mozzarella, chèvre affiné	SOLO 8€90		

à partager
PIZZA MAXI +4€
pour 2/3 personnes

FLAMBÉES

Confectionnées à base de crème onctueuse, elles sont aussi gourmandes que savoureuses. Encore un bon prétexte pour vous laisser tenter !

ALSACIENNE crème salée, oignons, lardons fumés	SOLO 6€90	FORESTIÈRE crème salée, champignons de Paris, oignons, lardons fumés, emmental	SOLO 8€30
GRATINÉE crème salée, oignons, lardons fumés, emmental	SOLO 7€90	NORVÉGIENNE crème salée, oignons, saumon fumé, emmental	SOLO 8€30

à partager
FLAMBÉE MAXI +4€
pour 2/3 personnes

NOS ENGAGEMENTS QUI FONT LA QUALITÉ ET LE SUCCÈS DE NOS PIZZAS

Nico sélectionne rigoureusement des ingrédients de qualité pour l'élaboration de ses délicieuses pizzas

- NOUS AVONS ÉLABORÉ NOTRE RECETTE DE FARINE EN COLLABORATION AVEC UN CÉLÈBRE MEUNIER ITALIEN. MULTICÉRÉALE ET RICHE EN FIBRE, ELLE AIDE À LA BONNE DIGESTION.
- NOTRE PÂTE À L'HUILE D'OLIVE EST FAITE MAISON TOUS LES JOURS DANS NOS RESTAURANTS.
- NOS BONS LÉGUMES FRAIS SONT DÉCOUPÉS SUR PLACE CHAQUE MATIN.
- NOTRE SAUCE TOMATE EST SANS COLORANT, SANS CONSERVATEUR ET SANS ADDITIF ET À BASE DE TOMATES ITALIENNES CUEILLIES À MATURITÉ.
- NOUS AVONS FAIT LE CHOIX D'INGRÉDIENTS AOP ET IGP POUR VOUS GARANTIR LA MEILLEURE QUALITÉ ET LE MEILLEUR GOÛT.
- NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ POUR VOUS, LA MEILLEURE QUALITÉ DE MOZZARELLA FRAÎCHE ET FONDANTE.

MAXI PANINIS

- VÉGÉTARIEN** 4€60*
Pain ciabatta, persillade, champignons de Paris, chèvre affiné, mozzarella, origan, tomates cerises, roquette
- POULET**
Pain ciabatta, sauce tomate, filet de poulet, piment d'Espelette AOP, poivrons verts, mozzarella, origan, tomates cerises, roquette
- MONTAGNARD**
Pain ciabatta, crème salée, jambon blanc, reblochon AOP, oignons rouges



MAXI PARTS DE PIZZA

* supplément de 1€ sur place
Tout supplément ou modification à la carte entraîne une majoration de 1€. Titre restaurant et chèque déjeuner acceptés. Les paiements par cartes bleues sont acceptés.

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX (50 cl)	1€80
EAUX AROMATISÉES (50 cl)	2€
THÉ INFUSÉ GLACÉ (33 cl)	2€
JUS DE FRUITS (25 cl)	2€10
JUS DE FRUITS BORDERLINE (25 cl)	2€40
SODAS (33 cl) 1€80 / (50 cl) 2€40 / (1,5 l) 3€50	
LIMONADE BIO GALVANINA (35,5 cl)	2€90
VINS AU VERRÉ (18,5 cl)	2€90
Rouge, Blanc, Rosé : Vin de Pays d'Oc - Domaine Capendu	
VINS (37,5 cl) 6€/ (75 cl) 9€	
Lambrusco rouge de Reggio Emilia d'Italie DOC (37,5 cl)	
Vin rosé de Bordeaux AOC (37,5 cl)	
Vin rouge Chianti Villa Cardini d'Italie DOC (37,5 cl)	
Lambrusco rouge d'Emilia Romagna d'Italie IGT (75 cl)	
Vin rosé de méditerranée IGP (75 cl)	
BIÈRES (27,5 cl) 2€40 / (33 cl) 2€90	

DESSERTS**

TENTATION	1€90
Cookie*, Muffin*, Magnum barre	
MAXI PLAISIR	2€60
Brownie*, Fondant*, Fromage blanc coulis, Mousse chocolat*, Tarte aux fruits*, Yaourt	
CRAQUAGE COMPLET	3€30
Tiramisu*	

* Produits décongelés, ne pas recangler.
** Plus de choix disponibles en restaurant

CRÈMES GLACÉES

COOKIE DOUGH	4€
150 ML	
CARAMEL CHEW CHEW	7€
500 ML	
CHOCOLATE FUDGE BROWNIE	

