

les MENUS

MALIN 10€90

1 pizza* ou 1 flambée + 1 boisson**

SOLO 13€50

1 pizza* ou 1 flambée
+ 1 boisson** + 1 dessert***

DUO 24€90

2 pizzas* ou 2 flambées
+ 2 boissons** + 2 desserts***

MAXI 32€90

2 pizzas maxi* + 1 boisson 1,5L
+ 1 irrésistible sucrée duo

* + 2€ pour 1 pizza (+ 4€ pour 2 pizzas) de la gamme « Les Sélections », hors pizzas événementielles. ** + 0,50 € pour un soda 50cl, +1 € pour 1 boisson « Borderline » ou « Galvanina » ou bière ou vin au verre. Hors vins 37,5cl, 75cl et boissons 1,5L. Hors bières 50cl.
*** Hors glaces « Moustache » 500ml et irrésistibles sucrées duo.

ESPRESSO + 1€

pour l'achat d'1 menu

menu
p'tit NICO
jusqu'à 10 ans
5€90 seulement
1 mini pizza
Marguerite, Reine ou Alsacienne gratinée
+ 1 boisson
Oasis tropical 25 cl ou Eau 31 cl ou Tropicana 25 cl
+ 1 dessert
au choix parmi la gamme coup de cœur
+ 1 SURPRISE

LA GOURMANDISE EN FIN DE CUISSON

*L'ajout d'une touche gourmande pour
sublimer ta pizza ?*

COPEAUX DE GRANA PADANO AOP
CRÈME DE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP
OIGNONS FRITS
ROQUETTE

+1€

PIZZAS INTÉMPORELLES

*Ces grands classiques, dont la simplicité des
recettes a fait notre succès*

MARGUERITE 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental

CHAMPÊTRE **NEW** 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, lardons fumés,
champignons de Paris frais, oignons jaunes frais, per-
sillade à l'huile d'olive

CURRY FOLIE 9€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, poulet
mariné³, champignons de Paris frais, poivrons verts
frais, oignons jaunes frais, sauce curry

PÊCHEUR 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, fruits de mer,
persillade à l'huile d'olive

PIMIENTO 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, merguez¹,
chorizo, poivrons verts frais, anneaux de piment rouge

POULETTE **NEW** 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, poulet
mariné³, champignons de Paris frais, poivrons verts
frais, crème de poivrons



La Poulette

*La Poulette, une recette ensoleillée avec du filet
de poulet mariné origine France et
de la crème de poivrons*

REINE 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de
Paris, champignons de Paris frais

SUPRÊME 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de
Paris, merguez¹, lardons fumés, œuf plein air

PIZZAS ÉPHÉMÈRES

Laissez-vous séduire et goûtez-les jusqu'en octobre 2021 uniquement

ADDICT'CHEESE 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola
AOP, chèvre frais, emmental, basilic frais

ATHÉNA 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon à la
grecque, duo d'olives, ciboulette fraîche

BARBECUE 9€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, bœuf haché²,
merguez¹, poivrons verts frais, oignons jaunes frais,
sauce barbecue

FLAMENCO 9€90
Sélectionnée par nos fans !
huile d'olive **BIO**, mozzarella Fior di Latte, chorizo, duo
d'olives, tomates cerises fraîches

PRIMAVERA 9€90
huile d'olive **BIO**, mozzarella Fior di Latte, aubergines
grillées, oignons rouges frais, tomates cerises fraîches,
Grana Padano AOP, roquette

VEGAN *nouvelle recette* 9€90
sauce tomate, râpé végétal, houmous, aubergines
grillées, oignons rouges frais, tomates cerises fraîches,
ciboulette fraîche

VIANDE FRANÇAISE
**filet de poulet
merguez
& boeuf haché**



FLAMBÉES

Confectionnées à base de crème onctueuse, ces "flammekueche" sont un clin d'œil à nos origines alsaciennes



La Forestière

L'ALSACIENNE 7€90
crème onctueuse, lardons fumés, oignons jaunes frais

CHÈVRE-MIEL 9€90
crème onctueuse, chèvre affiné, lardons fumés,
oignons jaunes frais, miel de fleurs

FORESTIÈRE **NEW** 9€90
crème onctueuse, emmental, lardons fumés, champi-
gnons de Paris frais, oignons jaunes frais

NORVÉGIENNE 9€90
crème onctueuse, emmental, saumon fumé, oignons
jaunes frais

Les Sélections

SERRENA 11€90

crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte,
jambon Serrano, tomates cerises fraîches,
basilic frais, Grana Padano AOP, roquette

CHICK'N CROUSTY 11€90

sauce tomate, mozzarella Fior di Latte,
poulet crispy³, bacon, sauce creamy onion**,
oignons frits



La Chick'n Crousty * poulet croustillant ** crème et oignons

SALAD'BOWL**

7€90
avec mini pains pizz'

COCORICO

épeautre , salade composée, Grana Padano AOP, filet de poulet³, crème de poivrons, tomates cerises fraîches, duo d'olives, ciboulette fraîche

VÉGÉ

quinoa aux légumes, salade composée, Grana Padano AOP, houmous, tomates cerises fraîches, edamame, ciboulette fraîche

VIKING

quinoa aux légumes, salade composée, saumon fumé, crevettes, tartare de concombre, edamame, ciboulette fraîche



BOISSONS



Eaux	(50cl) 1€90
Eaux aromatisées	(50 cl) 2€50
Jus de fruits	(25 cl) 2€10
Jus de fruits borderline	(25 cl) 3€
Sodas	(33 cl) 1€90 / (50 cl) 2€50 / (1,5L) 3€50
Limonade bio galvanina 	(35,5 cl) 3€

SÉLECTION DE VINS ET BIÈRES SUR PLACE

GOURMANDISES**

COUP DE COEUR 1€90
compote de pomme à boire • cookie pépites choco* • glace à l'eau framboise • muffin cœur choco*

CRAQUAGE COMPLET 3€50
brownie noix de pécan caramélisées* • mousse choco • panna cotta coulis framboise • tarte au flan* • tiramisu



GLACES ARTISANALES sans colorants, sans arômes
pot individuel 125 ml 3€90
pot à partager 500 ml 8€
Caramel au beurre salé • Vanille noix de pécan • Choco caramel • Sorbet fraise vegan 

IRRÉSISTIBLES SUCRÉES

Pom'Caramel

crème onctueuse, pommes Golden, caramel au beurre salé de Guérande, cannelle

Calzone Tout-Choco

pâte à tartiner choco-noisette, nuage de sucre glace

Calzone Choco-Framboise **NEW!**

pâte à tartiner choco-noisette, framboises, nuage de sucre glace
édition limitée

format mini
3€50

format duo
5€90



* Produits décongelés, ne pas recongeler. ** Selon disponibilité en restaurant

La Pizza de Nico
Sélestat

sur place & à emporter | commande en ligne sur lapizzadenico.com

13 rue de la Maison Rouge - **03 88 57 13 13**

lundi au samedi 11h30 > 14h00 | 18h00 > 21h30

dimanche et jours fériés 18h00 > 21h30