



## La Pizza de Nico

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

**DES INGRÉDIENTS  
SÉLECTIONNÉS  
AVEC SOIN  
ET FRAÎCHEMENT  
COUPÉS  
SUR PLACE**

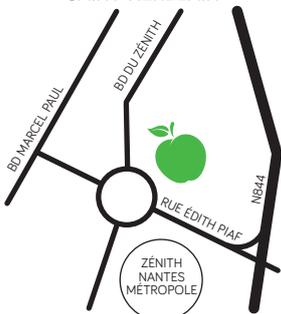
**TÉLÉPHONEZ  
COMMANDEZ, VENEZ  
EN 15 MIN  
C'EST PRÊT !  
À EMPORTER  
02 28 43 95 45**

## OUVERT

DU LUNDI AU VENDREDI  
11H30 > 14H00

OUVERT LES SOIRS  
DE CONCERT AU ZÉNITH  
SUR RÉSERVATION

ESPLANADE GEORGES  
BRASSENS  
4 BOULEVARD DU ZÉNITH  
SAINT-HERBLAIN



## PIZZAS INTEMPORELLES

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

<b>MARGUERITE</b> sauce tomate, mozzarella, emmental	8€90	<b>CURRY FOLIE</b> crème salée, champignons de Paris, oignons, poulet épicé, poivrons verts, mozzarella, sauce Curry	10€90
<b>PAYSANNE</b> sauce tomate, oignons, lardons fumés, mozzarella	9€80	<b>POULETTE</b> sauce tomate, champignons de Paris, poulet épicé, poivrons verts, mozzarella	10€90
<b>PÊCHEUR</b> sauce tomate, fruits de mer, mozzarella, persillade	10€40	<b>SUPRÊME</b> sauce tomate, jambon blanc, lardons fumés, merguez, mozzarella, oeuf	10€90
<b>PIMIENTO</b> sauce tomate, chorizo, merguez, poivrons verts, mozzarella, piment d'Espelette AOP	10€40	<b>SUCRÉE AUX POMMES</b> crème sucrée, pommes Golden, sucre roux, cannelle	4€90
<b>REINE</b> sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc, mozzarella	10€40		

## PIZZAS ÉPHÉMÈRES

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

<b>CALYPSO</b> sauce tomate, oignons, thon, tomates cerises, mozzarella, piment d'Espelette AOP	9€80	<b>LUNE DE MIEL</b> crème salée, miel de fleurs, jambon Serrano IGP, mozzarella, feta AOP	10€90
<b>KIPIK</b> sauce tomate, pepperoni, poivrons verts, mozzarella, anneaux de piments rouges	9€80	<b>PRIMEUR</b> sauce tomate, basilic frais, champignons de Paris, oignons, poivrons verts, tomates cerises, mozzarella, feta AOP	10€90
<b>BARBECUE</b> sauce tomate, oignons, merguez, bœuf haché, poivrons verts, mozzarella, sauce barbecue	10€90	<b>VEGAN</b> sauce tomate, champignons de Paris, oignons, poivrons verts, émincé vegan, sauce blanche vegan	10€90
<b>CHEEZY</b> sauce tomate, mozzarella, emmental, gorgonzola AOP, feta AOP	10€90	<b>IRRÉSISTIBLE CALZONE CHOCO</b> pâte à tartiner choco/noisette, sucre roux	4€90
<b>FIESTA</b> ← Sélectionnée par nos fans ! huile d'olive vierge extra, basilic frais, jambon Serrano IGP, tomates cerises, mozzarella, gorgonzola AOP	10€90		

## FLAMBÉES

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

<b>ALSACIENNE</b> crème salée, oignons, lardons fumés	8€90	<b>FORESTIÈRE</b> crème salée, champignons de Paris, oignons, lardons fumés, emmental	10€40
<b>GRATINÉE</b> crème salée, oignons, lardons fumés, emmental	9€80	<b>NORVÉGIENNE</b> crème salée, oignons, saumon fumé, emmental	10€40

## Menu de Nico

1 PIZZA  
OU  
1 FLAMBÉE  
OU  
1 PANINI  
OU  
1 SALADE  
OU  
1 PART DE PIZZA  
AU CHOIX

+

3€90



1 BOISSON\*  
&  
1 DESSERT\*\*

Supplément bière + 1€

\* Hors vin 75cl

\*\* hors glaces Ben & Jerry's et pizzas sucrées

## 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

- NOTRE FARINE RICHE EN CÉRÉALES PROVIENT D'UN MEUNIER RÉPUTÉ DE LA RÉGION DE NAPLES.
- NOTRE SAUCE TOMATE EST SANS COLORANT, SANS CONSERVATEUR ET SANS ADDITIF ET À BASE DE TOMATES ITALIENNES CUEILLIES À MATURITÉ.
- NOTRE PÂTE À L'HUILE D'OLIVE EST FAITE MAISON TOUS LES JOURS DANS NOS RESTAURANTS.
- NOUS AVONS FAIT LE CHOIX D'INGRÉDIENTS AOP ET IGP POUR VOUS GARANTIR LA MEILLEURE QUALITÉ ET LE MEILLEUR GOÛT.
- NOS BONS LÉGUMES FRAIS SONT DÉCOUPÉS SUR PLACE CHAQUE MATIN.
- NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ POUR VOUS, LA MEILLEURE QUALITÉ DE MOZZARELLA FRAÎCHE ET FONDANTE.

## SALADES

<b>POULET-GRANA PADANO</b> salade composée, carottes râpées, tomates cerises, filet de poulet, copeaux Grana Padano AOP	5€90*
<b>JARDINIÈRE</b> salade composée, carottes râpées, tomates cerises, poivrons verts, concombres, copeaux Grana Padano AOP, oignons frits	
<b>JAMBON SERRANO-FETA</b> salade composée, jambon Serrano IGP, feta AOP, tomates cerises, olives noires	

## MAXI PANINIS

VÉGÉTARIEN - POULET - JAMBON SERRANO

## MAXI PARTS DE PIZZA

\* supplément de 1€ sur place

## BOISSONS FRAÎCHES

EAUX (50 cl)	2€30
EAUX AROMATISÉES (50 cl)	2€50
THÉ INFUSÉ GLACÉ (33 cl)	2€50
JUS DE FRUITS (25 cl)	2€30
JUS DE FRUITS ARTISANAUX (25 cl)	2€50
SODAS (50 cl)	2€60
LIMONADE BIO (33 cl)	2€90
VINS AU VERRE (18,5 cl)	3€
VINS (75 cl)	10€
BIÈRES (27,5 cl)	2€60 / (33 cl) 2€90

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.

## DESSERTS\*\*

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

\* Produits décongelés, ne pas recongeler.

\*\* Plus de choix disponibles en restaurant.

## CRÈMES GLACÉES

BEN & JERRY'S COOKIE DOUGH	4€ 150 ML
CARAMEL CHEW CHEW	7€ 500 ML
CHOCOLATE FUDGE BROWNIE	