



La Pizza de Nico

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

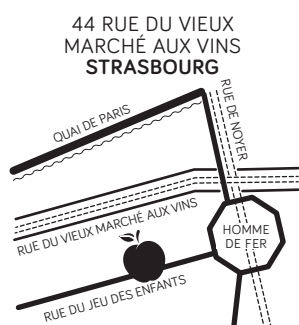
DES INGRÉDIENTS
SÉLECTIONNÉS
⇒ AVEC SOIN
ET **FRAÎCHEMENT**
COUPÉS
SUR PLACE

TÉLÉPHONEZ
COMMANDEZ, VENEZ
EN 15 MIN
C'EST PRÊT !
À EMPORTER
03 88 22 67 67

OUVERT 7J/7

TOUS LES JOURS
09H00 > 22H00

DIMANCHES ET
JOURS FÉRIÉS
11H00 > 22H00



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

PIZZAS ÉPHÉMÈRES

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

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

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

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

POULET-GRANA PADANO salade composée, carottes râpées, tomates cerises, filet de poulet, copeaux Grana Padano AOP	5€90*
JARDINIÈRE salade composée, carottes râpées, tomates cerises, poivrons verts, concombres, copeaux Grana Padano AOP, oignons frits	
JAMBON SERRANO-FETA 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

CRÈMES GLACÉES

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