

PIZZAS INTÉMPORELLES

Elles ont fait le succès de nos restaurants

MARGUERITE sans ajout de supplément ou touche gourmande possible 6€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte

GREEN'PIZZ 8€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais, poivrons verts frais, persillade à l'huile d'olive

MERGUEZ 8€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, merguez¹ , poivrons verts frais

CURRY FOLIE 10€90
crème onctueuse , mozzarella Fior di Latte, poulet mariné , champignons de Paris frais, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce curry

PIMIENTO  10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, merguez¹ , chorizo, poivrons verts frais, anneaux de piment rouge

POULETTE 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné , champignons de Paris frais, poivrons verts frais, crème de poivrons

REINE 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon, de Paris, champignons de Paris frais

SUPRÊME 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de Paris, merguez¹ , lardons fumés, œuf plein air 

PIZZAS ÉPHÉMÈRES NEW

Laissez-vous séduire jusqu'en avril 2023 uniquement

ARTI'SHOW 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chèvre affiné, artichauts marinés, oignons jaunes frais, olives de Kalamata et olives vertes

BUFFALINA 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental , camembert crémeux di Bufala , ciboulette fraîche

CRISPY BACON 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, bacon fumé, œuf plein air , oignons frits

L'APRÈS-SKI 10€90
crème onctueuse , mozzarella Fior di Latte, reblochon AOP, bacon fumé, jambon de Paris

THUNA 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon mariné à la persillade, oignons jaunes frais, poivrons verts frais, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

VEGAN 10€90
crème de courge, râpé végétal, artichauts marinés, champignons de Paris frais, oignons rouges frais, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

FORMAT **maxi** + 4€

Les Sélections

CHÈVRE-NOIX 12€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chèvre affiné, jambon Serrano, cerneaux de noix, roquette

3 POIVRES 12€90
crème onctueuse , mozzarella Fior di Latte, bœuf haché , champignons de Paris frais, poivrons verts frais, sauce trois poivres, ciboulette fraîche



La Chèvre-Noix

LA GOURMANDISE EN FIN DE CUISSON

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

dès **1€**

+ 1€ : CRÈME BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP
ou OIGNONS FRITS ou ROQUETTE
+ 1€50 : CERNEAUX DE NOIX ou JAMBON SERRANO

nouveau

pâte épaisse
+ 1€

hors format maxi



Visuel non contractuel

FLAMBÉES

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



La Forestière

L'ALSACIENNE sans ajout de supplément ou touche gourmande possible 7€90
crème onctueuse , lardons fumés, oignons jaunes frais

CHÈVRE-MIEL 10€90
crème onctueuse , chèvre affiné, lardons fumés, oignons jaunes frais, miel de fleurs

FORESTIÈRE 10€90
crème onctueuse , emmental , lardons fumés, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais

NORVÉGIENNE 10€90
crème onctueuse , emmental , saumon fumé de Norvège, oignons jaunes frais

Tout supplément ou modification + 1€, hors marguerite et l'alsacienne. Paiements par carte bleue, titre restaurant et chèque déjeuner acceptés. Liste des allergènes disponible en restaurant et sur notre site internet. Prix TTC du 04/10/2022 au 04/04/2023.  Adapté au régime végétarien. ¹ Merguez de bœuf.

MENU DE NICO

1 pizza ou 1 flambée
ou 1 focaccia*

+ 2€

1 boisson 50 cl
hors alcools

* Selon disponibilité en restaurant.

MENU FRAICHEUR

1 salad' bowl + mini pains pizz'
+ 1 boisson + 1 dessert

11€80

Boisson hors alcools et format 1,5 L.
Supplément de 1€ pour une boisson « Galvanina ».
Dessert hors glaces « Moustache » 500ml
et Irrésistibles sucrées duo.



1 mini pizza
Marguerite, Reine ou Alsacienne gratinée
+ 1 boisson
Oasis tropical 25 cl ou Evian 50 cl
ou Tropicana 25 cl
+ 1 dessert
au choix parmi la gamme coup de cœur

5€90
seulement

+ 1 SURPRISE

SALAD'BOWLS** avec mini pains pizza 7€90

COCORICO

épeautre **BIO**, salade composée, filet de poulet , crème de poivrons, tomates cerises fraîches, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

VÉGÉ

seigle et avoine **BIO**, salade composée, houmous, tomates cerises fraîches, olives de Kalamata et olives vertes, concombre frais, ciboulette fraîche

VIKING

seigle et avoine **BIO**, salade composée, crevettes, citron-basilic, saumon fumé de Norvège, fromage frais au sel de Guérande, concombre frais, ciboulette fraîche



Visuel non contractuel

BOISSONS



Eau plate	(50 cl) 1€90
Eau gazeuse	(50 cl) 2€10
Eau aromatisée	(50 cl) 2€50
Jus de fruits	(25 cl) 2€50
Sodas	(50 cl) 2€80 / (1,5 L) 3€60
Limonade BIO Galvanina 	(35,5 cl) 3€

SÉLECTION DE BIÈRES ET VINS EN RESTAURANT

GOURMANDISES**

CRAQUAGE COMPLET

3€50

♥ PRÉPARÉS SUR PLACE : mousse choco* • tiramisu*

brownie noix de pécan caramélisées* • tarte au flan*

COUP DE CŒUR

1€90

compote de pomme à boire • cookie pépites choco* • glace à l'eau framboise • muffin cœur choco*

IRRÉSISTIBLES SUCRÉES

format mini 3€50 | format duo 5€90

Pom'Caramel

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

Calzone Choco-Banane **NEW**

pâte à tartiner choco noisette IGP, bananes, nuage de sucre glace
édition limitée

Calzone Tout-Choco

pâte à tartiner choco noisette IGP, nuage de sucre glace



noisettes IGP du Piémont

SANS HUILE DE PALME

GLACES ARTISANALES FRANÇAISES

sans arômes artificiels, sans colorants, sans conservateurs

125 ml 3€90 | 500 ml 8€

Caramel au beurre salé

Choco caramel

Sorbet fraise vegan 

Vanille noix de pécan



* Produits décongelés, ne pas recongeler.

** Selon disponibilité en restaurant

La Pizza de Nico
le goût de la qualité

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

54 rue Jean Jacques Kieffer Bitche - 03 87 27 27 97

horaires disponibles sur www.lapizzadenico.com