

le MENU de NICO

Choisissez

1 pizza ou 1 flambée

OU 1 salad' bowl

OU 1 panini

+

3€90

=

inclus dans votre menu

1 boisson*

et 1 dessert**

* Supplément de 1€ pour une boisson Borderline et Galvanina ou bière ou vin au verre. Hors vins 375 cl et 75 cl.

** Hors glaces Ben & Jerry's 465 ml et irrésistibles sucrées duo.

menu **p'tit NICO** jusqu'à 10 ans

1 pizza 20 cm marguerite, reine ou gratinée
+ 1 boisson oasis tropical 25 cl ou eau 31 cl ou tropicana 21 cl
+ 1 dessert au choix parmi la gamme coup de coeur

5€90 seulement

+ 1 SURPRISE

LA TOUCHE GOURMANDE

D'une humeur créative?

L'ajout d'un topping :

+1€

ROQUETTE

CRÈME DE POIVRONS CONFITS

COPEAUX DE GRANA PADANO AOP

OIGNONS FRITS

CRÈME DE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP



LA PETITE SALADE VERTE

+1€

PIZZAS INTEMPORELLES

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

MARGUERITE 8€90
sauce tomate, mozzarella fior di latte, emmental

CURRY FOLIE 10€90
crème onctueuse, mozzarella fior di latte, émincé de poulet épicé, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce curry



Curry folie

La curry folie, une recette mythique que vous adorez

PAYSANNE 10€90
sauce tomate, mozzarella fior di latte, lardons fumés, oignons jaunes frais

PÊCHEUR 10€90
sauce tomate, mozzarella fior di latte, fruits de mer, persillade à l'huile d'olive

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, émincé de poulet épicé, champignons de Paris frais, poivrons verts frais

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

Laissez-vous séduire et goûtez-les d'octobre 2020 à avril 2021 uniquement

BRUNCH 10€90
Sélectionnée par nos fans!
sauce tomate, mozzarella fior di latte, emmental, jambon de Paris, bacon fumé, œuf plein air

LA FONDANTE 10€90
crème onctueuse, mozzarella fior di latte, emmental, fromage Saint Nectaire AOP, ciboulette fraîche

LA POTAGÈRE 10€90
sauce tomate, poireaux frais, pommes de terre, oignons rouges frais, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre affiné

MARINA 10€90
sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon cuisiné à la provençale et piment d'Espelette AOP, poireaux frais, olives noires

SAVOYARDE 10€90
crème onctueuse, mozzarella fior di latte, reblochon AOP, lardons fumés, pommes de terre, oignons rouges frais

VEGAN nouvelle recette 10€90
sauce tomate, râpé végétal, ratatouille³, poivrons verts frais, ciboulette fraîche

NEW!

notre **MOZZARELLA FIOR DI LATTE** est encore + fondante



FLAMBÉES

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



L'Alsacienne

L'ALSACIENNE 8€90
crème onctueuse, lardons fumés, oignons jaunes frais

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

GRATINÉE 10€90
crème onctueuse, emmental, lardons fumés, oignons jaunes frais

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

NEW

Les Sélections

DALLAS 12€90
sauce tomate, mozzarella fior di latte, cheddar, bœuf haché², bacon fumé, oignons frits, sauce creamy onion

LA SERRANO 12€90
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon Serrano, tomates cerises jaunes confites, roquette



* crème et oignons

La Serrano

SALAD'BOWL**

7€90
avec mini pains pizzys

COCORICO **NEW!**

épeautre **BIO**, salade composée, copeaux de Grana Padano **AOP**, filet de poulet, tartare de concombre, tomates cerises fraîches, olives noires, ciboulette fraîche

VÉGÉ

quinoa aux légumes, salade composée, copeaux de 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



MAXI PANINI**

5€60

MONTAGNARD **NEW!**

pain ciabatta, crème onctueuse, reblochon **AOP**, jambon cuit, oignons rouges frais

POULET

pain ciabatta, sauce tomate, mozzarella fior di latte, filet de poulet, poivrons verts frais, tomates cerises fraîches, roquette, piment d'Espelette **AOP**, origan

VÉGÉTARIEN

pain ciabatta, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre affiné, champignons de Paris frais, tomates cerises fraîches, persillade à l'huile d'olive, roquette, origan

BOISSONS



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 bordeline (25 cl)	3€
Sodas (50 cl)	2€60
Limonade bio galvanina BIO (35,5 cl)	3€

SÉLECTION DE VINS ET BIÈRES SUR PLACE

GOURMANDISES**

COUP DE COEUR 1€90
beignet* • cookie pépites choco* • compote de pomme à boire • glace à l'eau Rocket • magnum mini amande • muffin cœur choco*

MAXI PLAISIR 2€90
brassé coco vegan tartare fruits • brownie noix de pécan caramélisées* • mousse choco* • tarte au flan* • verrine fruits frais • yaourt grec tartare fruits

CRAQUAGE COMPLET 3€50
cheesecake caramel Twix* • tarte aux pommes cannellé* • tiramisu cappuccino*



CRÈMES GLACÉES **BEN&JERRY'S**

pot individuel 100 ml 3€50
pot à partager 465 ml 7€

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-Ananas **NEW!**

pâte à tartiner choco-noisette, morceaux d'ananas caramélisés, 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
Saint-Quentin-Fallavier
A43 > Sortie n° 5

sur place & à emporter

Kyriad HOTEL - 100 boucle de la ramée - **04 74 99 80 09**
lundi au vendredi 12h00 > 14h00 | 18h30 > 22h00
fermé samedi, dimanche et jours fériés