

les MENUS

MALIN 11€90

1 pizza* ou 1 flambée
+ 1 boisson**

SOLO 14€90

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

DUO 25€90

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

* + 2€ pour 1 pizza (+ 4€ pour 2 pizzas) de la gamme « Les Sélections », hors pizzas événementielles.

** + 1€ pour une boisson Borderline ou Galvanina ou bière. Hors vins 375 cl et 75 cl. 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 8€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental

CHAMPÊTRE **NEW** 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, lardons fumés, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais, persillade à l'huile d'olive

CURRY FOLIE 10€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné³, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce curry

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 **NEW** 10€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 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 jusqu'en octobre 2021 uniquement

ADDICT'CHEESE 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola AOP, chèvre frais, emmental, basilic frais

ATHÉNA 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon à la grecque, duo d'olives, ciboulette fraîche

BARBECUE 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, bœuf haché², merguez¹, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce barbecue

FLAMENCO 10€90
Sélectionnée par nos fans !
huile d'olive **BIO**, mozzarella Fior di Latte, chorizo, duo d'olives, tomates cerises fraîches

PRIMAVERA 10€90
huile d'olive **BIO**, mozzarella Fior di Latte, aubergines grillées, oignons rouges frais, tomates cerises fraîches, Grana Padano AOP, roquette

VEGAN *nouvelle recette* 10€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 8€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 **NEW** 10€90
crème onctueuse, emmental, lardons fumés, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais

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

Les Sélections

SERRENA 12€90
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, jambon Serrano, tomates cerises fraîches, basilic frais, Grana Padano AOP, roquette

CHICK'N CROUSTY 12€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



MAXI PANINI**

5€60

POULET

pain ciabatta, sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, filet de poulet³, poivrons verts frais, tomates cerises fraîches, roquette, piment d'Espelette AOP, origan

SERRANO

pain ciabatta, huile d'olive , mozzarella Fior di Latte, jambon Serrano, tomates cerises fraîches, basilic frais

VÉGÉTARIEN

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

BOISSONS



Eaux (31 cl) 1€90 | (50 cl) 2€30

Eaux aromatisées (50 cl) 2€60

Jus de fruits (25 cl) 2€30

Jus de fruits borderline (25 cl) 3€

Sodas (50 cl) 2€60

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* • cheesecake cookies & cream*, • mousse choco • panna cotta coulis framboise • tarte au flan* • tiramisu • verrine fruits frais



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

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
Le Pian-Médoc

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

473 Route de Pauillac - Z. C. Les Portes du Médoc - 05 56 45 07 79

lundi au dimanche 11h00 > 14h00 | 18h00 > 22h00