

## PIZZAS INTEMPORELLES

La simplicité de leur recette a fait notre succès

**MARGUERITE** 9€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental

**CHAMPÊTRE** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, lardons fumés, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais, persillade à l'huile d'olive

**CURRY FOLIE** 11€90  
crème onctueuse, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce curry

**PÊCHEUR** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, fruits de mer, persillade à l'huile d'olive

**PIMIENTO** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, merguez<sup>1</sup>, chorizo, poivrons verts frais, anneaux de piment rouge

**POULETTE** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné, champignons de Paris frais, poivrons verts frais, crème de poivrons

**REINE** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de Paris, champignons de Paris frais

**SUPRÊME** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de Paris, merguez<sup>1</sup>, lardons fumés, œuf plein air

## PIZZAS ÉPHÉMÈRES NEW

Laissez-vous séduire jusqu'en octobre 2022 uniquement

**ADDICT'CHEESE** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental, gorgonzola AOP, chèvre affiné, basilic frais

**BARBECUE** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, bœuf haché, merguez<sup>1</sup>, poivrons verts frais, oignons jaunes frais, sauce barbecue

**POSÉ'ITHON** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon à la sarde, feta AOP, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

**SEÑORITA** 11€90  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chèvre affiné, chorizo, ciboulette fraîche

**VEGAN** nouvelle recette 11€90  
sauce tomate, râpé végétal, courgettes fraîches, tomates cerises fraîches, oignons rouges frais, olives de Kalamata et olives vertes, crème de poivrons, ciboulette fraîche

**VÉGÉ** 11€90  
huile d'olive BIO, mozzarella Fior di Latte, feta AOP, courgettes fraîches, tomates cerises fraîches, oignons rouges frais, basilic frais, crème de balsamique IGP

## FLAMBÉES

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



La Forestière

**L'ALSACIENNE** 9€90  
crème onctueuse, lardons fumés, oignons jaunes frais

**CHÈVRE-MIEL** 11€90  
crème onctueuse, chèvre affiné, lardons fumés, oignons jaunes frais, miel de fleurs

**FORESTIÈRE** 11€90  
crème onctueuse, emmental, lardons fumés, champignons de Paris frais, oignons jaunes frais

**NORVÉGIENNE** 11€90  
crème onctueuse, emmental, saumon fumé de Norvège, oignons jaunes frais

Tout supplément ou modification + 1€. Paiements par carte bleue, titre restaurant et chèque déjeuner acceptés. Liste des allergènes disponible en restaurant et sur notre site internet. Prix TTC du 05/04/2022 au 03/10/2022. Adapté au régime végétarien. <sup>1</sup>Merguez de boeuf.

## MENUS

**MALIN 13€50**  
1 pizza\* ou 1 flambée  
+ 1 boisson\*\*

**SOLO 15€90**  
1 pizza\* ou 1 flambée  
+ 1 boisson\*\* + 1 dessert\*\*\*

**DUO 29€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 Galvanina.  
Hors bières 50cl ; vins 37,5cl ou 75cl et boissons 1,5L.  
\*\*\* Hors glaces « Moustache » 500ml et irrésistibles sucrées dua.

 **ESPRESSO + 1€**  
pour l'achat d'1 menu

### LA GOURMANDISE EN FIN DE CUISSON

Cajout d'une touche gourmande pour sublimer ta pizza ?

dès **1€**

+ 1€ : COPEAUX DE GRANA PADANO AOP ou CRÈME DE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP ou OIGNONS FRITS ou ROQUETTE + 1€50 : JAMBON SERRANO

### Les Sélections

**BOLOGNA 13€90**  
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, grana padano AOP, bœuf haché bolognaise, tomates cerises fraîches, basilic frais

**FIESTA 13€90**  
huile d'olive BIO, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola AOP, jambon Serrano, tomates cerises fraîches, roquette, basilic frais



La Bologna

**CIAO LES ADDITIFS !**  
**CIAO LES COLORANTS !**  
**CIAO LES CONSERVATEURS !**

**VIVE LE NATUREL :**

farine multicéréales, sauce tomate italienne, mozzarella Fior di Latte, poulet mariné français, bœuf haché français, saumon fumé de Norvège, thon mariné...

menu  **p'tit NICO** jusqu'à 10 ans

**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'BOWL\*\* avec 3 mini pains pizza 7€90

### COCORICO

épeautre **BIO**, salade composée, filet de poulet **FR**, fromage frais au sel de Guérande, grana padano **AOP**, tomates cerises fraîches, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

### VÉGÉ

taboulé, salade composée, feta **AOP**, houmous, tomates cerises fraîches, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

### VIKING

taboulé, salade composée, crevettes citron-basilic, saumon fumé de Norvège, fromage frais au sel de Guérande, concombre frais, ciboulette fraîche



## MAXI PANINIS\*\* 5€90

SERRANO **NEW** - POULET - VÉGÉTARIEN

## BOISSONS



Eau plate	(50 cl)	2€30
Eau gazeuse	(50 cl)	2€50
Eau aromatisée	(50 cl)	2€60
Jus de fruits	(25 cl)	2€50
Sodas	(50 cl) / (1,5 L)	2€80 / 3€60
Limonade <b>BIO</b> Galvanina <b>AB</b>	(35,5 cl)	3€

SÉLECTION DE BIÈRES ET VINS EN RESTAURANT

## GOURMANDISES\*\*

### COUP DE CŒUR 1€90

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

### CRAQUAGE COMPLET 3€50

♥ PRÉPARÉS SUR PLACE : mousse choco\* • tiramisu\*

brownie noix de pécan caramélisées\* • tarte au flan\* • tarte aux pommes\*

### IRRÉSISTIBLES SUCRÉES

format mini 3€50 | format duo 5€90

#### Pom' Caramel

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

#### Calzone Choco Fruits Rouges **NEW!**

pâte à tartiner choco noisette IGP, fruits rouges, nuage de sucre glace  
**édition limitée**

#### Calzone Tout-Choco

pâte à tartiner choco noisette IGP, nuage de sucre glace



SANS HUILE DE PALME

noisettes IGP du Piémont

### 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

→ "8<sup>ème</sup> meilleure glace vanille de France Gault & Millau 2019"



\* 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](http://lapizzadenico.com)

Uber Eats

15 rue de la Souaberie Montbéliard - 03 81 97 66 97

horaires disponibles sur [www.lapizzadenico.com](http://www.lapizzadenico.com)