

PIZZAS INTEMPORELLES

La simplicité de leur recette a fait notre succès

MARGUERITE 8€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, emmental

CHAMPÊTRE 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 mariné, 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 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 octobre 2022 uniquement

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

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

POSÉ'ITHON 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon à la sarde, feta AOP, olives de Kalamata et olives vertes, ciboulette fraîche

SEÑORITA 10€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chèvre affiné, chorizo, ciboulette fraîche

VEGAN nouvelle recette 10€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 10€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

toutes nos pizzas et flambées
FORMAT **maxi** + 4€

LA GOURMANDISE EN FIN DE CUISSON

L'ajout 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 12€90
sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, grana padano AOP, bœuf haché bolognaise, tomates cerises fraîches, basilic frais

FIESTA 12€90
huile d'olive BIO, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola AOP, jambon Serrano, tomates cerises fraîches, roquette, basilic frais



La Bologna

FLAMBÉES

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 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€. 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. ¹Merguez de boeuf.

MENUS

MALIN 11€90
1 pizza* ou 1 flambée + 1 boisson**

SOLO 14€90
1 pizza* ou 1 flambée
+ 1 boisson** + 1 dessert***

DUO 26€90
2 pizzas* ou 2 flambées
+ 2 boissons** + 2 desserts***

MAXI 34€90
2 pizzas maxi* + 1 boisson 1,5L
+ 1 irrésistible sucrée duo

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

** + 1€ pour une boisson Galvanina. Hors bières 50 cl ; vins 375 cl ou 75 cl et boissons 1,5 L.

*** Hors glaces « Moustache » 500 ml et irrésistibles sucrées duo.

ESPRESSO + 1€
pour l'achat d'1 menu

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

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...

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



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 **AB** (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*

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^{ème} 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

Uber Eats deliveroo

9 rue Gaston Boyer Reims - 03 26 84 59 07

horaires disponibles sur www.lapizzadenico.com