PIZZACOSY

MENU ENFANT -10 ANS

5€

UNE PETITE PIZZA
SAUCE TOMATE, EMMENTAL
OU SAUCE TOMATE, JAMBON BLANC, EMMENTAL

+ PUR JUS DE FRUITS **BIO**
+ UN ŒUF SURPRISE

MENU SALADE

SALADE AU CHOIX

+ BOISSON*
+ DESSERT SOLO

AJOUTER 6€
AU PRIX DE LA SALADE
POUR COMPOSER
VOTRE MENU.

MENU PIZZA

PIZZA AU CHOIX

+ BOISSON*
+ DESSERT SOLO

AJOUTER 6€
AU PRIX DE LA PIZZA
POUR COMPOSER
VOTRE MENU.

FORMULE DU MIDI

12€

DEMI-PIZZA

+ SALADE DU MARCHÉ
+ BOISSON*

Au choix dans la sélection du jour.
Hors week-end et jours fériés

***BOISSONS COMPRISES : EAU, SODA 33CL,BIÈRE, VIN**

LES ANTIPASTI

CROUSTI-PESTO VEGE — 6€
BÂTONNETS DE PÂTE À PIZZA MAISON RECOUVERTS DE PESTO DE PISTACHE ET PESTO ROSSO, BURRATA, BASILIC FRAIS.

BURRATA LOVER VEGE — 6€
BOULE DE BURRATA, POUSSES D'ÉPINARDS, TOMATES CERISES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO, ACCOMPAGNÉE DE PETITS PAINS MAISON.

CALZ'APÉRO — 10€
CALZONE COUPÉE EN BÂTONNETS À PARTAGER AU CHOIX :
CRÈME DE TRUFFE*, MOZZARELLA FIOR DI LATTE OU CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE DE BOLOGNE IGP, PESTO DE PISTACHE.

CROQUILLETTES — 6€
4 CROQUETTES DE COQUILLETTES AU CHOIX :
SAUCE ALL'AMATRICIANA** OU CRÈME DE TRUFFE*
ET PROVOLA FUMÉE.

LES GNOCCHI ET PÂTES FRAÎCHES

avec une sauce au choix.

FIAMMA ROMANA — 13.5€
SAUCE ALL'AMATRICIANA**, APRÈS CUISSON :
PARMIGIANO REGGIANO DOP, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO, BASILIC FRAIS.

PICCOLO COMTÉ — 13.5€
CRÈME FUMÉE AU **COMTÉ AOP**, DÉS DE JAMBON BLANC.

PESTO ROSSO VEGE — 1.5€
PESTO ROSSO, APRÈS CUISSON : FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATES CERISES, PARMIGIANO REGGIANO DOP, BASILIC FRAIS.
Sublimez la recette avec un supplément jambon cru Serrano Grande Réserve.

TARTUFO SOGNO VEGE — 16.5€
CRÈME DE TRUFFE*, APRÈS CUISSON : BURRATA, **PARMIGIANO REGGIANO DOP**, NOISETTES TORRÉFIÉES.
Sublimez la recette avec un supplément jambon blanc.

LES SALADES

Accompagnées de petits pains maison.

CÉSAR — 12€
SALADE DU MARCHÉ, POULET MARINÉ, CROÛTONS, **PARMIGIANO REGGIANO DOP**, SAUCE CÉSAR, ŒUF PLEIN AIR POCHÉ.

NORVÉGIENNE — 13€
SALADE DU MARCHÉ, SAUMON FUMÉ, FROMAGE DE CHÈVRE, CROÛTONS, SAUCE CITRONNÉE À L'ANETH, ŒUF PLEIN AIR POCHÉ.

VÉGÉTARIENNE VEGE — 12€
SALADE DU MARCHÉ, ARTICHAUTS, OLIVES NOIRES BIO, FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATES CERISES, CROÛTONS, SAUCE SALADE.

ITALIENNE — 13€
SALADE DU MARCHÉ, **JAMBON CRU SERRANO GRANDE RÉSERVE**, ARTICHAUTS, TOMATES CERISES, **PARMIGIANO REGGIANO DOP**, CROÛTONS, SAUCE SALADE.

PETITE SALADE VEGE — 3.5€
SALADE DU MARCHÉ, TOMATES CERISES, CROÛTONS, SAUCE SALADE.

LES PANUOZZOS

UNIQUEMENT À EMPORTER

Un sandwich réalisé avec notre pâte à pizza maison garni de délicieux ingrédients avant et après cuisson.

MON VÉGAN ♥ — 8€
SAUCE TOMATE, ARTICHAUTS, **JAMBON VÉTÉGAL LA VIE ™**, OLIVES NOIRES BIO, POUSSES D'ÉPINARDS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO.

MON JULES — 8€
POULET MARINÉ, BURRATA, TOMATES CERISES, **PARMIGIANO REGGIANO DOP,** POUSSES D'ÉPINARDS, SAUCE CÉSAR, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO.

MON BASQUE — 9€
JAMBON CRU SERRANO,, BURRATA, TOMATES CERISES, **PARMIGIANO REGGIANO DOP**, POUSSES D'ÉPINARDS, PESTO ROSSO, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO.

MON TARTUFO ♥ — 9€
CRÈME DE TRUFFE* JAMBON BLANC, BURRATA, NOISETTES TORRÉFIÉES, POUSSES D'ÉPINARDS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO.

MON ITALIEN — 9€
MORTADELLE DE BOLOGNE IGP, BURRATA, PESTO DE PISTACHE, POUSSES D'ÉPINARDS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO.

*PRÉPARATION À BASE DE CRÈME FRAÎCHE ET DE SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%.
**SAUCE À LA TOMATE CUISINÉE À BASE DE GUANCIALE (LARDONS DE PORC) ET PECORINO ROMANO DOP.

♥ *Recette disponible avec du Jambon végétal* VEGE

LES PIZZAS

NOTRE FROMAGE LOCAL : SAINT-MARCELLIN IGP

Prix d'une petite pizza | *Prix d'une pizza classique* | *Recette disponible avec du Jambon végétal*

MARGHERITA VÉGÉ
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, *APRÈS CUISSON :* BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO. *Sublimez la recette avec un supplément anchois.*

8€ | 10€

REINE
SAUCE TOMATE, JAMBON BLANC, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS FRAIS, *APRÈS CUISSON :* ORIGAN. *Sublimez la recette avec un supplément olives noires BIO.*

11€ | 13€

REINE CALZONE
SAUCE TOMATE, JAMBON BLANC, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS FRAIS, ŒUF PLEIN AIR, *APRÈS CUISSON :* ORIGAN.

14€

BIQUETTE VÉGÉ
CRÈME FRAÎCHE, FROMAGE DE CHÈVRE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, *APRÈS CUISSON :* POUSSES D'ÉPINARDS, MIEL BIO, NOISETTES TORRÉFIÉES.

11€ | 13€

4 FROMAGES VÉGÉ
SAUCE TOMATE, EMMENTAL, **BLEU D'AUVERGNE AOP**, FROMAGE DE CHÈVRE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE. *Sublimez la recette avec un supplément jambon cru Serrano Grande Réserve.*

11€ | 13€

CURRYEUSE
CRÈME FRAÎCHE, ÉPICES CURRY, POULET MARINÉ, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS FRAIS, OIGNONS CUISINÉS.

12€ | 14€

CHAUD'RIZO
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHORIZO, OIGNONS CUISINÉS. *Sublimez la recette avec un supplément Bleu d'Auvergne AOP.*

12€ | 14€

HAUTE SAVOYARDE
CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMMES DE TERRE CUISINÉES, OIGNONS CUISINÉS, LARD FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, **REBLOCHON AU LAIT CRU AOP**.

12€ | 14€

HAPPY-STACHE
CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, *APRÈS CUISSON :* **MORTADELLE DE BOLOGNE IGP**, RICOTTA, PESTO DE PISTACHE.

13€ | 15€

BLUE BURGER
CRÈME FRAÎCHE, BOEUF MARINÉ AUX ÉPICES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, **BLEU D'AUVERGNE AOP**, *APRÈS CUISSON :* OIGNONS FRITS. *Sublimez la recette avec un supplément lard fumé au bois de hêtre.*

13€ | 15€

CARNIVORE
SAUCE TOMATE, BOEUF MARINÉ AUX ÉPICES, POULET MARINÉ, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,ŒUF PLEIN AIR, SAUCE BARBECUE.

13€ | 15€

LÉGUMISTA VÉGÉ
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS FRAIS, ARTICHAUTS, TOMATES CERISES, OLIVES NOIRES BIO, *APRÈS CUISSON :* PERSILLADE. *Sublimez la recette avec un supplément burrata.*

13€ | 15€

LARD DE VIVRE
CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS FRAIS, LARD FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, **SAINT-NECTAIRE AOP**, *APRÈS CUISSON :* PERSILLADE.

13€ | 15€

PASSION TERROIR
CRÈME FRAÎCHE, JAMBON BLANC, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FROMAGE LOCAL, OLIVES NOIRES BIO.

13€ | 15€

FROMIDABLE VÉGÉ
CRÈME FRAÎCHE, EMMENTAL, FROMAGE LOCAL, **SAINT-NECTAIRE AOP**, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, *APRÈS CUISSON :* RICOTTA, NOISETTES TORRÉFIÉES.

14€ | 16€

NORDIQUE
CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, *APRÈS CUISSON :* POUSSES D'ÉPINARDS, SAUMON FUMÉ, RICOTTA, SAUCE CITRONNÉE À L'ANETH.

14€ | 16€

MAMMA ROSSA
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, *APRÈS CUISSON :* **JAMBON CRU SERRANO GRANDE RÉSERVE**, BURRATA, PESTO ROSSO, **PARMIGIANO REGGIANO DOP**, BASILIC FRAIS.

14€ | 16€

TRUF-FÊTE
CRÈME DE TRUFFE*, JAMBON BLANC, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS FRAIS, APRÈS CUISSON : POUSSES D'ÉPINARDS, BURRATA, NOISETTES TORRÉFIÉES.

15€ | 17€



SUPPLÉMENTS
Épices, herbes aromatiques et pousses d'épinards **+Offert€**
Légumes, sauces, fromages, olives et œufs **+2€**
Viandes, poissons, burrata **+3€**

Les Recettes du Moment

PIZZAS, SALADES OU DESSERTS, DÉCOUVREZ NOS RECETTES DE SAISON EN ÉDITION LIMITÉE !



SAUCE QUI PEUT !

LA SAUCE QUI SAUVE TES CROÛTES

AU CHOIX :
CRÈME DE TRUFFE*, PESTO DE PISTACHE, PESTO ROSSO OU PERSILLADE

1.50€ LE PETIT POT

*PRÉPARATION À BASE DE CRÈME FRAÎCHE ET DE SAUCE À LA TRUFFE D'ÉTÉ 5%.
**SAUCE À LA TOMATE CUISINÉE À BASE DE GUANCIALE (LARDONS DE PORC) ET PECORINO ROMANO DOP.

LES DESSERTS SOLO

CHEESECAKE PISTACHE 6€
ET AUX SPÉCULOOS.

CHOCO LOVER 6€
CRÈME MASCARPONE AU CACAO, PÂTE À TARTINER NOISETTE **LES COMPTOIRS DE MATHILDE**, BROWNIE NOIX DE PÉCAN, NOISETTES TORRÉFIÉES.

CITRON MERINGUÉ 6€
CRÈME MASCARPONE, LEMON CURD, MERINGUE, CRUMBLE AMANDES.

TIRAMISU CARAMEL-SPÉCULOOS 6€
CRÈME MASCARPONE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, SPÉCULOOS.

LES GLACES

6€ 110ML

HISTOIRES DE GLACES ARTISAN GLACIER FRANÇAIS

VANILLE BOURBON EXTRAIT ET GRAINES NATURELLES DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR.

CHOCOLAT PURE ORIGINE CÔTE D'IVOIRE WEISS.

CARAMEL AU BEURRE SALÉ SEL DE GUÉRANDE ET RUBANS DE CARAMEL SALÉ.

CITRON DE SICILE SORBET PLEIN FRUIT.

FRAMBOISE SORBET PLEIN FRUIT.

NUTY PÂTE DE NOISETTE ROMAINE, CHOCOLAT PURE ORIGINE CÔTE D'IVOIRE WEISS ET RUBANS DE PÂTE À TARTINER.

LES SOFTS

JUS DE FRUIT ARTISANAL 100% NATUREL - 25CL 4.5€
TROIS POMMES BRUT, NECTAR ABRICOT.

THÉ GLACÉ MAISON -25CL 4.5€
THÉ BLANC PASSION, THÉ NOIR FRAMBOISE - HIBISCUS.

LIMONADE ARTISANALE LORINA - 42CL 4.5€
GRENADE, CITRON.

SODA 3€
COCA-COLA CLASSIC, CHERRY, ZÉRO 33CL
FUZE TEA 25CL

EAU 3€ 50CL | 4.5€ 1L
ÉVIAN, SAN PELLEGRINO.

SODA 1.25L 4.5€

CAFÉ 2€

THÉ 3€

LES BIÈRES

BIÈRE 33CL 4.5€
BLONDE, BLANCHE, DOUBLE IPA, SANS ALCOOL

LES DIGESTIFS

LIQUEUR DE CITRON - 5CL 3.5€

LES DESSERTS À PARTAGER OU PAS...

7.5€

CROUSTI-NOISETTES OU PISTACHES
BÂTONNETS DE PÂTE À PIZZA MAISON RECOUVERTS DE PÂTE À TARTINER NOISETTE **LE COMPTOIR DE MATHILDE** OU PÂTE À TARTINER PISTACHE, SUCRE GLACE, NOISETTES TORRÉFIÉES.



LES VINS

	12CL	37,5CL	75CL
SYRAH - DOMAINE PREIGNES LE VIEUX - IGP PAYS D'OC ROUGE			17€
VIOGNIER - SECRET DE FAMILLE - PAUL JABOULET AINE - VDF BLANC			17€
ARGALI - PUECH-HAUT - IGP PAYS D'OC ROSÉ			24€
SABADIE - DOMAINE PREIGNES LE VIEUX - VDF ROSÉ			17€
LES JALETS - PAUL JABOULET AÎNÉ - CROZES-HERMITAGE ROUGE			24€
LE BOSC - DOMAINE PREIGNES LE VIEUX - IGP PAYS D'OC ROUGE	4.5€	10€	
VIOGNIER - DOMAINE PREIGNES LE VIEUX BLANC	4.5€	17€	
LE BENJAMIN BIB ART PUECH-HAUT - IGP PAYS D'OC ROSÉ	4,5€	10€	
PROSECCO	4.5€		16€

SPRITZ CLUB COCKTAILS

7€

APEROL SPRITZ
APEROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE.

HUGO SPRITZ
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE.

LEMON SPRITZ
LIQUEUR DE CITRON, SIROP DE CITRON, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE.

MOCKTAILS

6€

RETROUVEZ TOUS NOS COCKTAILS EN VERSION SANS ALCOOL

Pizza Cosy BRIGNAIS

LE POULET MARINÉ ET LE BŒUF SONT DES VIANDES HALAL, JAMBON BLANC, LARD FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, ŒUF PLEIN AIR : ORIGINE FRANCE. POULET MARINÉ, BŒUF, CHORIZO, JAMBON CRU SERRANO "GRANDE RÉSERVE" : ORIGINE UE. SAUMON FUMÉ : ORIGINE ATLANTIQUE. MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATES PELÉES FONTANELLA, MORTADELLE DE BOLOGNE IGP : ORIGINE ITALIE. RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES MENTIONS LÉGALES SUR NOTRE SITE WWW.PIZZACOSY.FR. IMPRIMÉ PAR NOS SOINS. NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE. VISUELS NON CONTRACTUELS. POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. TOUS NOS TARIFS SONT EXPRIMÉS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS. LES RESTAURANTS PIZZACOSY SONT DES UNITÉS FRANCHISÉES EXPLOITÉES PAR DES ENTREPRENEURS INDÉPENDANTS.