

Le plaisir des papilles est le sens le plus personnel et subtil que vous ayez!

Venez découvrir de nouvelles saveurs.

2015

Commande
04 90 68 01 26

La pâte est travaillée traditionnellement, boulée et étalée à la main.

RONDE DES FROMAGES :

- 1 - FROMAGE (tomate, râpé AOP, olives) **8€00**
- 2 - MOZZARELLA (tomate, mozzarella, olives) **9€00**
- 3 - TROIS FROMAGES (tomate, râpé AOP, chèvre, mozzarella, olives) **10€00**
- 4 - QUATRE FROMAGES (tomate, râpé AOP, chèvre, bleu, mozzarella, olives) **11€00**
- 5 - MARGARITA (tomate, mozzarella di bufala, basilic, olives) **11€00**

La base tomate est cuisinée maison avec des herbes de Provence BIO.

TERROIR :

- 6 - JAMBON FROMAGE (tomate, râpé AOP, jambon, olives) **9€00**
- 7 - ROYALE (tomate, râpé AOP, jambon, champignons, olives) **10€00**
- 8 - CHORIZO (tomate, râpé AOP, chorizo, olives) **10€00**
- 9 - FIGATELLI (tomate, râpé AOP, figatelli, olives) **11€00**
- 10 - MERGUEZ (tomate, râpé AOP, merguez, olives) **11€00**
- 11 - JAMBON MOZZARELLA (tomate, râpé AOP, mozzarella, jambon, olives) **11€00**
- 12 - ORIENTALE (tomate, merguez, poivron, râpé AOP, olives) **12€00**
- 13 - CORSICA (tomate, râpé AOP, chèvre, figatelli, olives) **12€00**
- 14 - ESPAGNOLE (tomate, râpé AOP, chèvre, chorizo, olives) **12€00**
- 15 - MONTAGNARDE (tomate, râpé AOP, reblochon, jambon cru, champignons) **12€00**
- 16 - CAMPAGNARDE (tomate râpé AOP, munster, P D T, jambon, champignons) **13€00**

LEGUMES DE PROVENCE : (de saison)

- 17 - VEGETARIENNE (tomate, râpé AOP, oignons, poivrons, champignons, olives) **12€00**
- 18 - PESTO (base de pesto, râpé AOP, tomates cerise, mozzarella, jambon cru, olives) **12€00**

Les légumes de saison sont coupés et cuisinés à l'huile d'olive.

GRANDE BLEUE :

- 19 - ANCHOIS (tomate, anchois, olives) **9€00**
- 20 - ANCHOIS FROMAGE (tomate, râpé AOP, anchois, olives) **10€00**
- 21 - FRUITS DE MER (tomate, râpé AOP, fruits de mer, olives) **13€00 le vendredi**

Les épices et aromates ont été soigneusement sélectionnés.

TERROIR BLANCHE :

- 22 - REINE (base crème, râpé AOP, jambon, champignons, olives) **10€00**
- 23 - CHEVRE MIEL (base crème, râpé AOP, chèvre, miel, olives) **11€00**
- 24 - ANDOUILLETTE (base crème et moutarde, camembert, râpé AOP, andouillette, olives) **12€00**
- 25 - REBLOCHON (base crème, râpé AOP, pommes de terre, oignons, reblochon, lardons, olives) **12€00**

Toutes les préparations crème et tomate sont élaborées pour chacune des pizzas.

GRANDE BLEUE BLANCHE : (le vendredi)

- 26 - FRUITS DE MER (base crème, râpé AOP, fruits de mer, olives) **13€00**
- 27 - SAUMON (base crème, râpé AOP, saumon, aneth, olives) **13€00**

Râpé AOP (Appellation d'Origine Protégé) : Comté, cantal, gruyère selon arrivage.

Les saisons jouent un rôle déterminant dans les saveurs.

Je respecte tous les produits afin d'exalter les goûts originaux.

Mes pizzas peuvent être réchauffées au four traditionnel en gardant leurs qualités.



Rejoignez moi sur Facebook **PIZZA DES LICES**

Retrouvez toutes mes nouveautés et photos

mail: pizza-des-lices@sfr.fr