

Base Tomate

Bergère : 8,50 €

Tomates, Mozzarella, Jambon, Noix, Chèvre, Comté, Huile d'olive.

Bernard : 8,00 €

Tomates, Mozzarella, Roquefort, Noix, Jambon, Origan, Huile d'olive.

Cassandrine : 9,50 €

Tomates, Mozzarella, Jambon, Roquette, Billes de mozzarella, Crème balsamique, Huile d'olive.

Cannibale : 8,50 €

Tomates, Mozzarella, viande hachée, Olives, Huile d'olive.

Forestière : 6,80 €

Tomates, mozzarella, Basilic, Champignons, Huile d'olive.

Hawaïenne : 8,50 €

Tomates, Mozzarella, Basilic, Jambon, Ananas, Huile d'olive.

Jambon : 7,00 €

Tomates, Mozzarella, Basilic, Jambon, Huile d'olive.

Jambon Champignon : 7,20 €

Tomates, Mozzarella, Basilic, Jambon, Champignons, Huile d'olive.

Jambon Oeuf : 7,40 €

Tomates, Mozzarella, Basilic, Jambon, Œuf, Huile d'olive.

Margherita : 6,00 €

Tomates, Mozzarella, Basilic, Origan, Huile d'olive.

Napolitaine : 7,50 €

Tomates, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives noires, Huile d'olive.

Norvégienne : 9,50 €

Tomates, Mozzarella, Saumon fumé, Thon, Crème fraîche, Champignons, Huile d'olive.

Paysanne : 7,50 €

Tomates, Mozzarella, Lardons, Oignons, Reblochon, Huile d'olive.

Primavera : 10,50 €

Tomates, Mozzarella, jambon d'aoste, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique, Huile d'olive.

Provençale : 8,30 €

Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Olives Noires, Huile d'olive.

Reine : 8,50 €

Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Lardons, Olives, Origan, Huile d'olive.

Riviera : 8,00 €

Tomates, Mozzarella, Crème fraîche, Thon, Huile d'olive.

Romaine : 8,00 €

Tomates, Mozzarella, Anchois, Œufs, Jambon, Origan, Huile d'olive.

Savoyarde : 7,50 €

Tomates, Mozzarella, Jambon, Reblochon, Huile d'olive.

Toscana : 8,00 €

Tomates, Mozzarella, Oignons, Champignons, Chorizo, Olives noires, Huile d'olive.

Végétarienne : 9,50 €

Tomates, Mozzarella, Poivrons, Asperges, Champignons, Artichauts, Oignons, Olives noires, Huile d'olive.

4 Saisons : 9,00 €

Tomates, Mozzarella, Poivrons, Oignons, Champignons, Artichauts, Comté, Huile d'olive.

4 Fromages : 8,50 €

Tomates, Mozzarella, Chèvre, Reblochon, Roquefort, Huile d'olive.

Base Crème

Alsacienne : 8,00 €

Crème fraîche, Mozzarella, Oignons, Lardons, Huile d'olive.

Campagnarde : 8,30 €

Crème fraîche, Mozzarella, Champignons, Lardons, Oignons, Huile d'olive.

Chevrette : 7,00 €

Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre, Huile d'olive.

Chevrette Miel : 7,30 €

Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre, Miel, Huile d'olive.

Tartiflette : 9,00 €

Crème fraîche, Mozzarella, Pomme de terre, oignons, Lardons, Reblochon, Origan, Huile d'olive.

Le supplément : 0,50 €

Pizza dessert

Nutella (dessert) : 9,00 €

Nutella, Amandes effilées.

Les boissons

Cannette sans alcool : 1,50 €
Erlian : 1,00 €
Vittel Citron : 9,50 €
Coca-cola 1,5 l : 5,00 €

Heineken : 2,00 €
Kronenbourg : 2,00 €
Desperados 50 cl : 3,00 €
Desperados 25 cl : 2,20 €
1664 : 2,00 €
Bavaria : 2,80 €

Cote de Provence (rosé) : 5,00 €
Bardolino (rouge) : 9,50 €
Roussette (blanc) : 7,20 €
Chianti paille (rouge) : 11,50 €
Orvieto bigi (blanc) : 8,30 €
Blanc de Blanc 6,80 €
Mactiran (rouge) : 10,00 €
Lambrusco (rosé) : 7,00 €
Bardolino (rosé) : 7,00 €
Chianti (rouge) : 8,00 €
Valpurga : 5,50 €

Comme vous,

Je pense que la qualité d'une pizza dépend du « savoir-faire » du pizzaiolo.

C'est pourquoi je pétri moi même ma pâte selon une méthode de fabrication confidentielle, fidèle aux principes et aux valeurs artisanales.

Comme vous,

Je pense que le respect des conditions d'hygiène est une condition indispensable.

C'est pourquoi mes pizzas sont servies à la demande. Mon laboratoire de travail a été contrôlé et agréé par les services compétents, et mes pizzas sont réalisées conformément aux normes d'hygiène alimentaires en vigueur.

Comme vous,

Je pense que le client doit disposer d'une réelle information sur l'origine des produits que je propose.

C'est pourquoi je m'engage à garantir l'intégrité des informations concernant l'origine ou la nature des ingrédients indiqués sur ma carte.

Aujourd'hui plus que jamais, je suis convaincu que mes méthodes artisanales garantissent à mes clients la qualité optimale exigée par ma profession.



Nos Pizzas sont cuites dans un four à bois avec gestion par ordinateur.

Et si vous voulez le voir fonctionner, n'hésitez pas à demander.



Carte des pizzas



Pizzas au feu de bois / Boissons

10, rue Béatrix de Faucigny (devant la salle des fêtes)
74300 Châtillon sur Cluses

Tel : 04 50 58 87 25

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi : de 18h à 21h

Samedi : de 18h à 22h

Dimanche : de 18h à 21h

