

Didier&Brigitte

Depuis 1984

« Pizza marseillaise »

Parce que le succès mondial de la pizza passe par Marseille et New York. Parce que c'est à Marseille que le camion à pizza a été inventé. Parce que la France est le second pays plus gros consommateur de pizza, juste après les Etats-Unis.

Parce que « Sans Marseille, la pizza serait restée à l'état de focaccia »*

(*humour de Pizzaiolo; hypothèse non vérifiée)

PRODUITS BRUTS - Apéritif

ISSUS DE NOS ARTISANS LOCAUX OU FAITS MAISON

Anchoïade	6
Tapenade	6
Artichauts marinés	6
Burrata des Pouilles 250g	13
<i>Servis avec du pain maison OU carottes et céleris</i>	

UN PEU DE VERDURE

IDEAL POUR ACCOMPAGNER VOTRE PIZZA ;)

Salade verte ou Roquette	4
Salade verte à l'ail	5
Salade verte Roquefort et Noix	7

Servies avec la « Sauce Brigitte » maison (attention contient de l'oeuf !)

CUISINE FAMILIALE MARSEILLAISE

CHEZ NOUS TOUT EST FAIT MAISON ET AVEC AMOUR !

À MARSEILLE FROMAGE = EMMENTAL !!

Farine, herbes de Provence et sauce tomate BIO

PIZZA

PATE FINE, FARINE BIO DES ALPES DE HAUTE PROVENCE, CUITE AU BIOGAZ



Classiques marseillaises :

Anchois ou Fromage	11
Napolitaine (anchois, fromage)	12
Mozza <u>ou</u> Brousse <u>ou</u> Chèvre <u>ou</u> Roquefort (+fromage)	13
Royale (champignons, jambon, fromage)	14
Impériale (champignons, jambon, mozzarella, fromage)	15
4 Fromages (brousse, roquefort, mozza, fromage)	16

Nos spécialités :

Fran-jo (moitié anchois moitié fromage)	12
Le Chausson (jambon, brousse, mozza, fromage)	14
Didier (jambon, brousse, fromage)	14
Tilsit (<u>Pas de sauce</u> , mozzarella, huile d'olive, basilic, ail)	14
La chèvre miel (crème, chèvre, fromage, miel)	14
Brigitte (crème, oignons confits, lardons, fromage)	14
Laetitia (tomates séchées ou tomates fraîches en saison, mozza, fromage, basilic)	14
Greg (figatelli, brousse, fromage)	15
Gaspard (crème, oignons confits, lardons, camembert, fromage)	16
Giullia (mozza, roquette, jambon cru, crème balsamique, copeaux de parmesan)	17
Truffe (crème de truffe, champignons, persil, copeaux de parmesan)	18

Tout supplément, modification, moitié-moitié ou crème 1€ de plus (hors coeurs d'artichauts, jambon cru, figatelli, reblochon et camembert : 2€ ;supplément Burrata 250g : 8€)

TOUT EST FAIT MAISON, L'ESSENTIEL DE NOS PRODUITS SONT DE PROVENCE, BIO, ET LOCAUX, HORMIS NOTRE MERVEILLEUSE SAUCE DE TOMATES BIOLOGIQUES DE PARMES ET NOS BURRATA EXCEPTIONNELLES DES POUILLES

Luigi (crème, chèvre, mozza, miel, roquette, copeaux de parmesan)	16
Marco (crème , jambon, mozza, fromage, cerneaux de noix)	15
Roméo (mozza bio "fleur de lait", roquette, tomates séchées ou tomates cerises en saison, pistou)	17
Yoyo (mozza bio "fleur de lait", herbes de Provence bio, huile d'olive bio)	14
Coeur d'artichaut (brousse, mozza, coeurs d'artichauts, pignons, copeaux de parmesan, crème de balsamique)	18
Poupouilles (Burrata des Pouilles 250g, tomates séchées ou tomates cerises en saison, roquette, huile d'olive bio, poivre bio)	19
Reine de Savoie (crème, oignons confits, lardons, reblochon, fromage, herbes de Provence bio)	17
Pizza Vegan :	
M'Anita (oignons confits, champignons, tomates séchées ou tomates fraîches en saison, herbes de Provence bio, olives noires, pistou)	14
Juliette (mozza vegan, herbes de Provence bio, olives noires, roquette, tomates séchées ou tomates cerises en saison, pistou)	16
L'Artichaut Vegan (champignons, herbes de Provence bio, coeurs d'artichauts, pignons, crème de balsamique)	17

DESSERTS MAISON *



Riz au lait *	6
Mousse au chocolat *	6
Tiramisu spéculoos	6
Soufflé glacé au cointreau *	6
Parfait glacé au chocolat *	6
Coupe chantilly avec son filet de chocolat *	5
Fromage blanc, crème de marron d'Ardèche	5
Café chantilly *	4
Pizza « Sandra » BIO au Nocciolata ! (Sur place / À emporter)	7/9
<i>Supplément Chantilly 2€</i>	