

Didier&Brigitte

Depuis 1984

« *Pizza marseillaise* »



PIZZA

Classiques marseillaises :	
Anchois ou Fromage	10
Napolitaine (anchois, fromage)	11
Mozza <u>ou</u> Brousse <u>ou</u> Chèvre <u>ou</u> Roquefort (+fromage)	13
Royale (champignons, jambon, fromage)	13
Fruits de Mer (avec ou sans fromage ?)	14
Impériale (champignons, jambon, mozzarella, fromage)	14
4 Fromages (brousse, roquefort, mozza, fromage)	15
Nos spécialités :	
Fran-jo (moitié anchois moitié fromage)	11
Le Chausson (jambon, brousse, mozza, fromage)	13
Didier (jambon, brousse, fromage)	13
Tilsit (Pas de sauce, 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, mozza, fromage, basilic) (tomates fraîches en saison)	14
Greg (figatelli, brousse, fromage)	15
Gaspard (crème, oignons confits, lardons, camembert, fromage)	15
Giullia (mozza, roquette, jambon cru, crème balsamique, copeaux de parmesan)	16
Truffe (crème de truffe, champignons, persil, copeaux de parmesan)	17

Tout supplément, modification ou crème 1€ de plus (hors coeurs d'artichauts, reblochon et figatelli 2€)

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 du moment !



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, huile d'olive bio basilic-ail) (+tomates cerises en saison)	16
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)	17
Reine de Savoie (crème, oignons confits, lardons, reblochon, fromage, herbes de Provence bio)	17
Pizza Vegan :	
M'Anita (oignons confits, champignons, tomates séchées, herbes de Provence bio, olives noires, huile d'olive bio basilic-ail) (tomates fraîches en saison)	14
Juliette (mozza vegan, herbes de Provence bio, olives noires, roquette, tomates séchées, huile d'olive bio basilic-ail) (+tomates cerises en saison)	16
Syros (fêta vegan, herbes de Provence bio, huile d'olive bio)	14

UN PEU DE VERDURE



Idéal pour accompagner votre pizza ;)

Salade verte ou Roquette	4
Salade verte à l'ail	5
Salade verte Roquefort et Noix	7
Toutes nos salades sont servies avec la « Sauce Brigitte » maison (attention contient de l'oeuf !)	

PLATS " DU MOMENT "



Salade "Chef": salade feuille de chêne, mozza, jambon, champignons, tomates séchées, olives noires, sauce "Brigitte", crème de balsamique	13
Penne rigate, coulis de tomates du chef, brousse, tomates séchées (tomates cerises rôties en saison)	13
Penne rigate, huile d'olive bio basilic-ail, tomates séchées, pignons, copeaux de parmesan (tomates cerises rôties en saison)	13
Penne rigate à la carbonara "marseillaise", crème, lardons, oignons, jaune d'oeuf	14
Camembert au four et salade verte : camembert, pommes de terre, lardons, oignons confits	13
Tartiflette et salade verte : reblochon, pommes de terre, lardons, oignons confits	14

DESSERTS MAISON *



Riz au lait *	4
Mousse au chocolat *	4
Soufflé glacé au cointreau *	6
Profiteroles*	7
Chococo ball glacée* (vegan) : crème de noix de coco râpée bio enrobée de chocolat	3
Parfait glacé au chocolat *	7
Omelette norvégienne Flambée au Rhum ! *	7
Coupe chantilly avec son filet de chocolat *	5
Café / Thé ou tisane (du père Blaise) gourmand*, mini mousse au chocolat, glace à l'orange de "Mamie Mone", mini chococo ball et chantilly; Tout est fait maison! *	8/10
Café chantilly *	4
Pizza « Sandra » BIO au Nocciolata ! (Sur place / À emporter)	7/9
Bâtonnets glacés 100% naturels "Emki Pop", Choco Craquante, Toxicoco, Jolie Fraise, Black Sésame, Vahinée, Noisette Croquante, Détox, Stimulante, Yuzunade	4,5
Fromage blanc, crème de marron d'Ardèche	5
Assiette de fromage (Roquefort, Mozzarella, Chèvre)	6
Supplément Chantilly* 2€	