

Nos pizzas sont préparées avec des produits **BIO** et non **BIO**  
**Maximum 19 € par détenteur de titre restaurant**



## Nos classiques

	€
<b>Base tomate</b>	
<b>Anchois</b> : anchois, emmental 	10,50
<b>Classique</b> : jambon, emmental 	10,50
<b>Royale</b> : jambon, champignons (frais), emmental 	11,00
<b>Chèvre</b> : jambon, emmental  , chèvre.	11,00
<b>Margherita</b> : jambon, champignons (frais), emmental  , œuf.	11,50
<b>Calzone</b> : jambon, champignons (frais), emmental  , œuf (plié en deux).	11,50
<b>Base crème</b>	
<b>Flammenküche</b> : lardons***, oignons, emmental 	11,00
<b>Déllice de chèvre</b> : jambon, emmental  , chèvre, miel.	11,50

## Nos spéciales

<b>Base tomate</b>	
<b>4 fromages</b> : chèvre, emmental  , gorgonzola, fermier (munster coté 88 sans l'appellation).	12,00
<b>Végétarienne</b> : oignons, emmental  , poivrons, champignon (frais).	12,00
<b>Orientale</b> : merguez, poivrons, bœuf haché (100 % bœuf), emmental  , cumin.	12,50
<b>Bolognaise</b> : bœuf haché (100 % bœuf), oignons, champignons (frais), emmental  , Poivre 5 saisons de l'Himalaya**.	12,00
<b>Atomique</b> : jambon, champignons (frais), chorizo, emmental  , gorgonzola*.	12,50
<b>Atomique roquefort</b> : jambon, champignons (frais), chorizo, emmental  , roquefort*.	12,50
<b>Atomique di bufala</b> : jambon, champignons (frais), chorizo, emmental  , gorgonzola*, mozzarella di bufala*.	14,00
<b>Seguin</b> : double chorizo, double chèvre, merguez.	12,50
<b>Roq'boeuf</b> : bœuf haché (100 % bœuf), emmental  , roquefort*, chorizo, miel.	12,50
<b>Royale di bufala</b> : jambon, champignons (frais), emmental  , mozzarella di bufala.	13,00
<b>Piquante</b> : chorizo, sauce piquante, emmental  , gorgonzola*, poivrons, merguez.	13,50
<b>Truffonade</b> : jambon, emmental  , mozzarella di bufala, saltufo***.	14,50
<b>Eden</b> : oignons, câpres, emmental  , champignons (frais), mozzarella di bufala, chorizo, merguez.	14,50

## Base crème

<b>Saumon</b> : saumon fumé (selon arrivage), oignons, basilic, emmental 	12,00
<b>Champêtre</b> : champignons (frais), emmental  , lardons***, fermier (munster coté 88 sans l'appellation).	12,00
<b>Vosgienne</b> : lardons***, oignons, emmental  , fermier (munster coté 88 sans l'appellation) cumin.	12,50






Produits BIO.

Produit non BIO.



\*Mozzarella di bufala, gorgonzola, roquefort.

<b>Fa'Bio</b> : chorizo, poivrons, oignons, emmental  , gorgonzola*.	12,50
<b>Paysanne spéciale</b> : jambon, lardons***, champignons (frais), emmental  , fermier (munster coté 88 sans l'appellation).	12,50
<b>Délice d'argan</b> : jambon, emmental  , chèvre, miel, huile d'argan (pressée artisanalement à froid).	13,00

<b>Pizza bambino 3 ingrédients au choix</b>	08,50
<b>Supplément produit BIO et olives, hors huile d'argan</b>	01,00
<b>Supplément produit non BIO hors mozzarella et saltufo</b>	00,50
<b>Supplément huile d'argan</b>	01,50
<b>Supplément mozzarella di bufala et saltufo</b>	02,50

\*\*\*Saltufo : rosette truffée à la truffe enrobée de parmesan

\*\*\*Lardons: Porc rustique en conversion BIO. Porc rustique = race non hybride. Exemple le porc rose est hybride, c'est un porc créé par l'homme pour une plus grosse rentabilité au détriment qualitatif de la viande.

\*\* Poivre 5 saisons de l'Himalaya : Le poivre long a été découvert sur les contreforts de l'Himalaya où il pousse à l'état sauvage. Il est aujourd'hui cultivé pour sa saveur particulière et son arôme très parfumé évoquant la cannelle, la coriandre ... Il se marie à merveille avec les 4 autres poivres : le poivre vert, plus fruité que fort ; le poivre blanc, le plus piquant ; le poivre noir, très aromatique et la baie rose, douce, presque sucrée. Issus des meilleures régions de production, ces 5 poivres ont été sélectionnés avec un soin particulier, certains à la main, comme le poivre blanc et le poivre noir, afin d'en restituer toutes les nuances.

Allergènes : Céréales contenant du gluten, produits à base d'œufs, lait et produits à base de lait.

N'hésitez pas à laisser vos avis sur :



(Pizza Fa'Bio Saint-Max)

## Nos boissons

	€		€
Jus multi fruits (25 cl)	3,50	Coca-Cola (33 cl)	2,00
Jus d'orange (25 cl)	3,50	Ice tea (33 cl)	2,00
Jus de pomme (25 cl)	3,50	Orangina (33 cl)	2,00
Jus d'ananas (25 cl)	3,50	Cherry coke (33 cl)	2,00
		Bière (25cl)	2,80
		Bière BIO (33cl)	5.10
Eau minérale (50 cl)	2.00		
Eau minérale pétillante (50 cl)	2.50		

## Nos vins BIO

	BT
Vin de Pays rosé (Vin de Pays du Gard 0,75)	12,20
Vin de Pays rouge (Vin de Pays du Gard 0,75)	12,20
Arboussède Rosé (AOC Languedoc)	14.30
Plan de Savoulous rouge (Pays d'Oc 0,75)	18,40
Pioch de l'Oule rouge (Pays d'Oc 0,75)	21,00



Produits BIO.

Produit non BIO.



\*Mozzarella di bufala, gorgonzola, roquefort.

**Pioch de l'Oule blanc** (Vin de Pays d'Oc)

**21,00**

**Les Cistes rouge** (AOC Languedoc) Vigne âgée conduites en cordon de Royat double, avec palissage sur 7 fils. Récolte à parfaite maturité, dans deux cuves séparées. Bouche onctueuse, avec des tanins fins et soyeux

**28,50**



Produits BIO.

Produit non BIO.



\*Mozzarella di bufala, gorgonzola, roquefort.