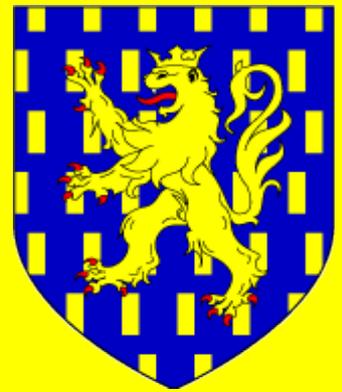




**L'AUTHENTIQUE PIZZA
au feu de bois**

**Jérôme pour vous régaler au
06 51 94 22 60**



Exigez des produits locaux et de qualité !

**Farine BIO semi-complète, oignons et échalotes de la Ferme du Rondeau
(Lavans Vuillafans),**

**pour retrouver l'excellente saveur du terroir Franc-comtois
et préserver la qualité nutritive des aliments !**

**Comté, Morbier, Bleu de Gex et crème fraîche en direct de la fruitière d'Etalans,
gage de la qualité du terroir !**

Pleurotes BIO de Doubs Champignons à Sône

Retrouvez votre camion Pizza tous les soirs à partir de 18h :

Mardi à ETALANS (parking de la fruitière)

Mercredi à SAONE (parking Netto)

Vendredi à MORRE (centre du village)

**WEEK END : Fêtez vos événements avec de bonnes Pizza et Flammenkuch :
Je viens chez vous !**

Anniversaires, Mariages, Fêtes, Marchés, Repas d'entreprise....

-NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE -



Le terroir de Franche Comté sur vos Pizzas !
Jérôme pour vous régaler : 06 51 94 22 60



PIZZAS (diamètre 33 cm)

La Napolitaine : sauce tomate, oignons, anchois, câpres, olives, herbes de provence : **8,5€**

La Duchesse : sauce tomate, oignons, comté, olives : **9€**

La Provençale (été):

sauce tomate, oignons, ratatouille maison, comté, herbes de Provence, olives : **9,5€**

La Basquaise : sauce tomate, oignons, poivrons, poulet, comté, olives : **9€**

L'Espagnole : sauce tomate, oignons, chorizo, merguez, comté, olives : **9€**

La Lorraine : crème fraîche, oignons, lardons, 2 œufs, comté : **9€**

La Morteau : sauce tomate, oignons, saucisse de Morteau ou Montbéliard, comté, olives : **9€**

La Franc-comtoise : sauce tomate, oignons, morbier, bleu de Gex, comté, olives : **9,5€**

La St Point : sauce tomate, oignons, Pomme de Terre, St Point, comté, olives : **9,5€**

L'Alsacienne : crème fraîche, oignons, Pomme de Terre, munster, comté, olives : **9,5€**

La Bresse : crème fraîche, oignons, champignons, poulet, bleu de Gex, comté, olives : **9,5€**

La Norvégienne : crème fraîche, oignons, saumon, persillade, comté, olives : **9,5€**

L'Authentique : sauce tomate, oignons, champignons, jambon, morbier, comté, olives, salade roquette: **9,80€**

Du Chef ! à composer vous même, jusqu'à 7 ingrédients disponibles ci-dessus : **10€**

TARTES FLAMBEES SALEES (diamètre 33 cm)

Nature: crème fraîche, oignons, lardons : **8€**

Aux herbes : crème fraîche, oignons, lardons, herbes de Provence : **8,5€**

Gratinée : crème fraîche, oignons, lardons, comté : **9€**

Munster : crème fraîche, oignons, lardons, munster : **9€**

Flamme d'OR : crème fraîche, oignons, lardons, Mont d'Or : **10€** (Automne, Hiver)

Pleurotes : crème fraîche, échalotes au vin blanc, pleurotes Bio de Saône, Comté, persil: **10€**

Pleurotes des Ours : crème fraîche, échalotes au vin blanc, pleurotes Bio de Saône, Cancoillotte Ail des Ours : **12€**

Pleurotes d'OR : crème fraîche, échalotes au vin blanc, pleurotes Bio de Saône, Mont d'Or, persil: **12€** (Automne, Hiver)

TARTES FLAMBEES SUCREES (diamètre 33 cm)

Aux Pommes : Crème fraîche, pommes fraîches rapées, cannelle, sucre roux : **7€**

Exotique : Crème fraîche, bananes, chocolat noir, sucre roux : **8,5€**

BOISSONS FRAICHES : Coca, 7 up, Orangina, oasis : **2€ (33cl)**, Bière locale : **3€ (33cl)**