

# Sur un Air de Pizza – Carte Hivernale

## ... Les bases tomates ...

### La Marguerite 10,00 €

Sauce Tomate, Mozzarella

Après-cuisson : Feuilles de basilic, Mozzarella Fraiche, Huile d'olive Extra-vierge

### La Reine 11,50 €

Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons Frais, Jambon Blanc<sup>1</sup>

Après-cuisson : Origan

### La Choripan 12,50 €

Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons, Fondue d'oignons cuisinés

Après-cuisson : Chorizo artisanal<sup>3</sup> (Ferme sur la Tour)

### La Gaillard 13,00 €

Sauce Tomate, Mozzarella, Viande hachée fraîche<sup>2</sup>, Fondue d'oignons cuisinés, Filet de crème de Bresse (AOP)

### La Bugey 13,50 €

Sauce Tomate, Mozzarella

Après-cuisson : Coppa<sup>3</sup> (Ferme sur la Tour), Morceaux de Comté (vieille réserve—12 mois), Roquette

<sup>1</sup>Jambon avec du porc origine : UE

<sup>2</sup>Bœuf plein air élevé à Château Gaillard (01) - Origine - France

<sup>3</sup>Lard, Coppa, Chorizo avec du porc plein air élevé à Ambronay (01) - Origine : France

<sup>4</sup>Filet de Poulet avec de la volaille plein air élevée dans l'Ain - Origine : France

## ... Les bases crèmes ...

### La 4 fromages d'hiver 12,50 € - Recette hivernale

Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Bleu de Gex (AOP),

Reblochon fermier (AOP) (Gaec Le Plane)

Après-cuisson : St-Marcellin (IGP)

**Version forte :** Crème (AOP), Mozzarella, Fourme d'Ambert (AOP), Reblochon fermier (AOP) et Chèvre sec en copeaux AB

### La Bressane 13,00 €

Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain<sup>4</sup> (IGP, Label rouge), Champignon Frais, Fondue d'oignons cuisinés

### La Savoyarde 13,50 € (jusqu'au 31/05/2024)

Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Pomme de terre

AB, Oignons crus, Lardons<sup>3</sup>, Reblochon fermier (AOP)

**Note :** Les lardons fermiers (Gaec Ferme sur la Tour) sont sans conservateur d'où leur couleur grisâtre une fois cuits.

### La Ravio-Dombes 14,50 €

Crème de Bresse (AOP), Mozzarella, Ravioles de Romans

Après-cuisson : Truite fumée (Fumet des Dombes),

Ciboulette

## ... Les hivernales ...

### La Pomme d'Amour 13,00 € (jusqu'au 03/03)

Crème Fraiche (AOP), Mozzarella, Pomme, Brie de Maux (AOP)

—Après-cuisson : Miel local, Noix

### La St-Marcelline 14,50 € (au moins jusqu'au 03/03)

Crème Fraiche (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain<sup>4</sup> (IGP, Label rouge), Ravioles de Romans—Après-cuisson : St-Marcellin (IGP)

### La Brézain 15,50 € (jusqu'au 03/03)

Crème Fraiche (AOP), Mozzarella, Pomme de Terre AB, Brézain, Pancetta<sup>3</sup> (Gaec Ferme sur la Tour) —Après-cuisson : Pickles de

Cornichon du Bugey

Si la pizza possède déjà l'ingrédient : 1€ sinon

1<sup>er</sup> légume à 0€ (sauf Cornichons et Noix à 0,50 €, à partir du 2<sup>ème</sup> légume : 1,5 € - Œuf : 1€ - Fromages : 1,5 € sauf Reblochon et Brézain à 2€ - Chorizo/Jambon blanc : 2,5 € - Viande hachée/Lard/Coppa/Poulet 3€ - Truite fumée : 4 €



## Un Air de GOURMANDISES

### LES TIRAMISUS

TIRAMISU SPECULOOS-CARAMEL...4,50€

Autres desserts selon l'humeur de la cheffe

Disponibilités limitées selon les jours

## ... Boissons D'ICI ...

LIMONADE — Limonaderie la Campagnette(33cl).....2,80€

LIMONADE Citron-Basilic - Lingot Martin (33cl)..3,00€

JUS (POMME AB / RAISIN) — (25cl).....3,00 €

JUS POMME-COING — (25cl).....3,20 €

NECTAR DE FRAISE/ABRICOT — (25cl).....3,40 €

BIÈRE BOUTEILLE — Malt-emoi (33cl).....4,50 €

(Blonde, Ambrée et IPA)

BIÈRE BOUTEILLE— Brasserie Saint-Clair (33cl).....4,50 €

(Blanche, Blonde, Gaudinoise)

VIN ROSÉ/ROUGE - Lingot Martin (75cl).....16€/18 €

## Boissons D'AILLEURS

Café.....1,50 €

Evian ou Eau Gazeuse — (50cl).....1,50 €

Coca-Cola/Orangina — (33cl/1,25l)..2,00 € / 4,00 €

## Horaires d'ouverture

MER-JEUDI, SAM-DIM: 11:30-13:30 et 18h30-21:00

VENDREDI : 11:30-13:30 et 18h30-21:30

56 GRANDE RUE À AMBRONAY (01500)

Commandez en ligne : [surunairdepizza.fr](http://surunairdepizza.fr)

ou par téléphone au 04.74.36.84.84



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets.