

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 Blanc¹

Après-cuisson : Origan

La Choripan 12,50 €

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

Après-cuisson : Chorizo artisanal³ (Ferme sur la Tour)

La Gaillard 13,00 €

Sauce Tomate, Mozzarella, Viande hachée fraîche², Fondue d'oignons cuisinés, Filet de crème de Bresse (AOP)

La Bugey 13,50 €

Sauce Tomate, Mozzarella

Après-cuisson : Coppa³ (Ferme sur la Tour), Morceaux de Comté (vieille réserve—12 mois), Roquette

¹Jambon avec du porc origine : UE

²Bœuf plein air élevé à Château Gaillard (01) - Origine - France

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

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

... Les bases crèmes ...

La Chèvre à la Noix 12,50 € (jusqu'au 01/12/24)

Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Chèvre demi-sec AB

Après-cuisson : Miel local, Noix du Dauphiné (AOP)

La 4 fromages douce 12,50 € - Recette estivale

Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Bleu de Gex (AOP), Reblochon fermier (AOP) (Gaec Le Plane)

Après-cuisson : Chèvre demi-sec (Chèvrerie de l'Abergement)

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'Ain⁴ (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, Lardons³, 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 St-Marcelline 14,50 € (au moins jusqu'au 31/05)

Crème Fraiche (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain⁴ (IGP, Label rouge), Ravioles de Romans—

Après-cuisson : St-Marcellin (IGP)

La Drômoise 14,50 € (jusqu'au 28/04)

Sauce Tomate, Mozzarella, Ravioles de Romans, Caillette fermière (Gaec Ferme sur la Tour)—Après-cuisson : Olives de Nyons (AOP)

La Brézain 15,50 € (prolongation jusqu'au 17/03)

Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Pomme de Terre AB, Brézain (raclette fumée), Pancetta³ (Gaec Ferme sur la Tour) —Après-cuisson : Pickles de Cornichon du Bugey

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

1^{er} légume à 0€ (sauf Cornichons, Olives et Noix à 0,50 €, à partir du 2ème 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/Caillette : 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 - La Campagnette (33cl).....3,00€

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

JUS (POMME AB) — (25cl).....3,00 €

JUS POMME-COING — (25cl).....3,20 €

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

BIÈRE BOUTEILLE — Malt-emoi (33cl).....5,00 €

(Blonde, Ambrée et IPA)

BIÈRE BOUTEILLE— Brasserie Saint-Clair (33cl).....5,00 €

(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

ou par téléphone au 04.74.36.84.84



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