



Sur un Air de Pizza – Carte Estivale



... Les bases tomates ...

La Marguerite 10,00 €

Sauce Tomate, Mozzarella

Après-cuisson : Feuilles de basilic AB, 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 AB, 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

... 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 13,00 € - 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 13,50 €

Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain⁴ (IGP, Label rouge), Champignon Frais, Fondue d'oignons cuisinés

La St-Marcelline 14,50 €

Crème Fraiche (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain⁴ (IGP, Label rouge), Ravioles de Romans - Après-cuisson : St-Marcellin (IGP)

La Ravio-Dombes 15,00 €

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

Après-cuisson : Truite fumée

(Fumet des Dombes), Ciboulette

... Les Estivales ...

La Tard-tôt 12,50 € (jusqu'au 01/08/24)

Base Moutarde de Dijon (100% Bourgogne), Mozzarella, Rondelles de tomates anciennes AB, Herbes de Provence, Parmesan (DOP) - Après-cuisson : Quelques brins de Moutarde Japonaise AB, Olives de Nyons (AOP)

La Bulleuse 14,00 € (au moins jusqu'au 01/09/24)

Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons Rouges, Emietté de Maquereau à la bière (Belle Iloise) — Après-cuisson : Filet de Crème de Bresse (AOP), Olives de Nyons (AOP)

La Pimpante 14,50 € (au moins jusqu'au 04/08/24)

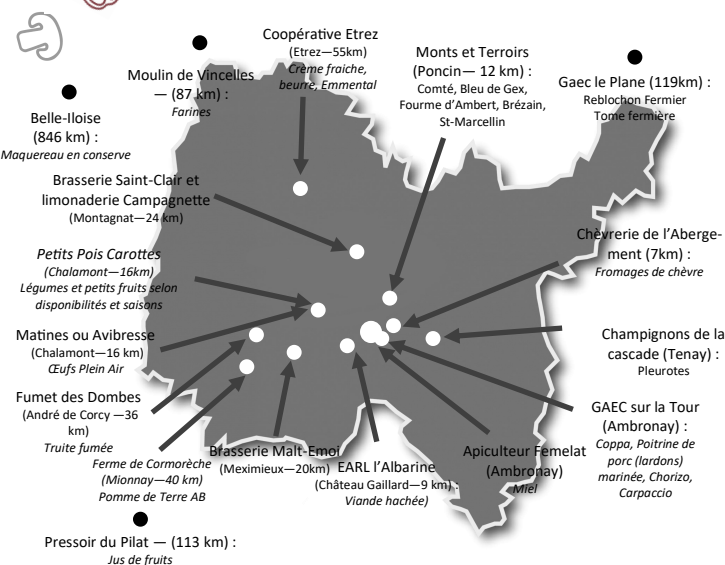
Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Chèvre demi-sec AB, Courgette AB au thym, Lardons (Gaec Ferme sur la Tour) — Après-cuisson : Olives de Nyons (AOP), Thym

Option végétarienne sans lardons à 12,5 €

Les suppléments

1^{er} légume à 0€ (sauf Olives et Fruits secs/coques à 0,50 €), à partir du 2ème légume : 1,5 € - Œuf : 1€ - Fromages : 2 € - Viande/Charcuterie : 3 € - Truite fumée

Origine de nos PRODUITS



Un Air de GOURMANDISES

LES TIRAMISUS

TIRAMISU FRUITS ROUGES-BISCUIT BRETON...4,60€

Pizzas sucrées (jusqu'au 30/06)

Pizza écoreuil 8,5 € (Ø 24 cm)

Base crème, Nocciolata, Noisette torréfiée

Pizza Maya 8,5 € (Ø 24 cm)

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-CERISE/RAISIN— (25cl).....3,40 €

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

BIÈRE BOUTEILLE — Rivière d'Ain (33cl).....5,00 €

(Blonde, Ambrée)

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

(Blanche, Blonde)

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.