



## Sur un Air de Pizza – Carte Hivernale



## ... 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 Blanc<sup>1</sup>

Après-cuisson : Origan

**La Choripan 12,50 €**

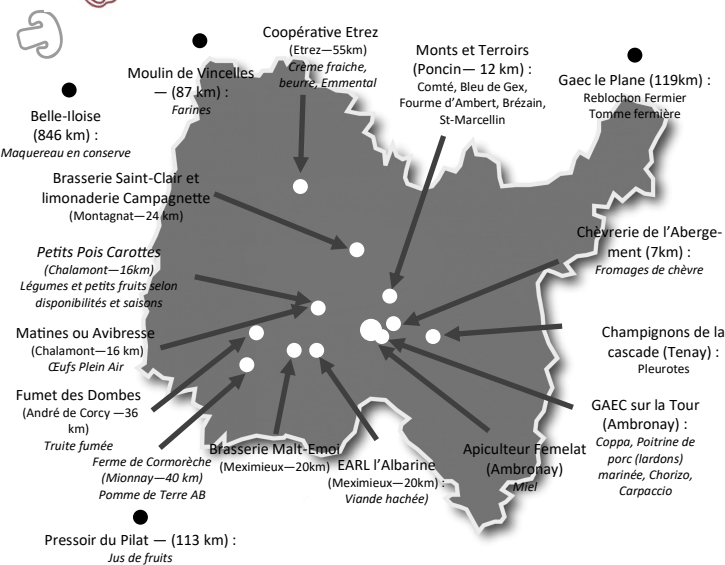
Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons AB, Fondue d'oignons cuisinés

Après-cuisson : Chorizo artisanal<sup>3</sup> (Ferme sur la Tour)**La Gaillard 13,00 € (indisponible du 02 au 05 janvier)**Sauce Tomate, Mozzarella, Viande hachée fraîche<sup>2</sup>, Fondue d'oignons cuisinés, Filet de crème de Bresse (AOP)**La Bugy 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

## Origine de nos PRODUITS



## ... Les bases crèmes ...

**La Chèvre à la Noix (Arrêt production de lait — retour en mars)****La 4 fromages d'hiver 13,00 € - Recette hivernale**

Crème Fraîche de Bresse (AOP), Mozzarella, Bleu de Gex (AOP), Reblochon fermier (AOP) (Gaëc Le Plane)

Après-cuisson : St-Marcellin (IGP)

**Version forte :** Crème (AOP), Mozzarella, Fourme d'Ambert (AOP), Reblochon fermier (AOP) - Après-cuisson : Chèvre sec en copeaux AB**La Bressane 13,50 €**Crème Fraîche de Bresse (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain<sup>4</sup> (IGP, Label rouge), Champignon Frais, Fondue d'oignons cuisinés**La St-Marcelline 14,50 €**Crème Fraîche (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain<sup>4</sup> (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



## Un Air de GOURMANDISES



## TIRAMISU

BROWNIE-NOISETTE...4,80 €

Disponibilités limitées selon les jours

## ... Les Hivernales ...

**La Mâche en forêt 12,00 € (jusqu'au 19/01/2025)**

Sauce Tomate, Mozzarella - Après-cuisson : Tomme de Savoie (Vache), Mâche, Pignons de pin

**La Savoyarde 13,50 € (jusqu'au 31/05/2025)**Crème Fraîche de Bresse (AOP), Mozzarella, Pomme de terre AB, Oignons crus, Lardons<sup>3</sup>, Reblochon fermier (AOP)**Note :** Les lardons fermiers (Gaëc Ferme sur la Tour) sont sans conservateur d'où leur couleur grisâtre une fois cuits.**L'Alpine 14,00 € (jusqu'au 30/03/2025)**

Crème Fraîche de Bresse (AOP), Mozzarella, Bresse Bleu, Reblochon fermier (AOP - Gaëc Le Plane), Raclette, Origan

**La Poireaute 14,50 € (prolongation jusqu'au 05/01/2025)**

Crème Fraîche de Bresse (AOP), Mozzarella, Poireaux cuisinés AB, Oignons, Tomme de Savoie

Après-cuisson : Pancetta, Olives de Nyons (AOP)

## Les suppléments

1<sup>er</sup> légume à 0€ (sauf Olives et Fruits secs/coques à 0,50 €), à partir du 2<sup>ème</sup> légume : 1,5 €  
- Œuf : 1€ - Fromages : 2 € - Ravioles : 2 € - Viande/Charcuterie : 3 € - Truite fumée : 4 €

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

|  |          |
|--|----------|
| LIMONADE - La Campagnette (33cl).....              | 3,00€    |
| LIMONADE Citron-Basilic - Lingot Martin (33cl)...  | 3,00€    |
| JUS (POMME AB) — (25cl).....                       | 3,00 €   |
| JUS DE RAISIN— (25cl).....                         | 3,20 €   |
| NECTAR DE FRAISE/ABRICOT — (25cl).....             | 3,40 €   |
| BIÈRE BOUTEILLE — Rivière d'Ain (33cl).....        | 5,00 €   |
| (Blanche, Blonde, Ambrée)                          |          |
| BIÈRE BOUTEILLE— Brasserie Saint-Clair (33cl)..... | 5,00 €   |
| (Blonde, IPA)                                      |          |
| 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.