



## Sur un Air de Pizza – Carte Hivernale



## ... Les bases tomates ...

Emporter | | Sur Place

<b>La Marguerite</b>	<b>10,00 €</b>	<b>11,00 €</b>
Sauce Tomate, Mozzarella		
Après-cuisson : Feuilles de basilic, Mozzarella Fraiche, Huile d'olive Extra-vierge		
<b>La Reine</b>	<b>11,50 €</b>	<b>12,50 €</b>
Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons Frais, Jambon Blanc <sup>1</sup>		
Après-cuisson : Origan		
<b>La Choripan</b>	<b>13,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons, Fondue d'oignons cuisinés		
Après-cuisson : Chorizo artisanal <sup>3</sup> (Ferme sur la Tour)		
<b>La Gaillard (Indisponible du 25 au 1er mars)</b>	<b>13,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
Sauce Tomate, Mozzarella, Viande hachée <sup>2</sup> , Fondue d'oignons cuisinés, Filet de crème de Bresse (AOP)		
<b>La Bugey</b>	<b>13,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
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 ...

Emporter | | Sur Place

<b>La Chèvre à la Noix (Arrêt production de lait — retour le 18 mars)</b>	<b>13,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
<b>La 4 fromages d'hiver - Recette hivernale</b>		
Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Bleu de Gex (AOP), Reblochon fermier (AOP) (Gaec Le Plane)		
Après-cuisson : St-Marcellin (IGP)		
<b>Version forte</b> : Crème (AOP), Mozzarella, Fourme d'Ambert (AOP), Reblochon fermier (AOP) - Après-cuisson : Chèvre sec en copeaux AB		
<b>La Bressane</b>	<b>13,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain <sup>4</sup> (IGP, Label rouge), Champignon Frais, Fondue d'oignons cuisinés		
<b>La St-Marcelline</b>	<b>14,50 €</b>	<b>15,50 €</b>
Crème Fraiche (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain <sup>4</sup> (IGP, Label rouge), Ravioles de Romans - Après-cuisson : St-Marcellin (IGP)		
<b>La Ravio-Dombes</b>	<b>15,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
Crème de Bresse (AOP), Mozzarella, Ravioles de Romans		
Après-cuisson : Truite <u>fumée</u> (Fumet des Dombes), Ciboulette		

## Les suppléments

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



## Un Air de GOURMANDISES



TIRAMISU SPECULOOS-CARAMEL...4,50 €

Disponibilités limitées selon les jours

## Boissons D'AILLEURS

Emporter | | Sur Place

<b>Café (Gaillard, Ain)</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Evian ou Eau Gazeuse (50cl)</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Coca-Cola/Orangina (33cl)</b>	<b>2,00 € 2,50 €</b>
<b>Coca-Cola (1,25cl)</b>	<b>4,00 € 4,50 €</b>

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

Emporter | | Sur Place

<b>LIMONADE - La Campagnette (33cl)</b>	<b>3,00 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>LIMONADE Citron-Basilic - LM (33cl)</b>	<b>3,00 €</b>	<b>3,50 €</b>
<b>JUS DE POMME - Pr. du pilat(25cl)</b>	<b>3,20 €</b>	<b>3,70 €</b>
<b>NECTAR D'ABRICOT Pr. du pilat(25cl)</b>	<b>3,40 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>NECTAR FRAISE Pressoir du pilat(25cl)</b>	<b>3,40 €</b>	<b>3,90 €</b>
<b>BIÈRE (BOUTEILLE) - Rivière d'Ain(33cl)</b>	<b>5,00 €</b>	<b>6,00 €</b>
<i>(Blanche, Blonde, Ambrée)</i>		
<b>BIÈRE (BOUTEILLE) - Saint-Clair (33cl)</b>	<b>5,00 €</b>	<b>6,00 €</b>
<i>(Blonde, IPA)</i>		
<b>VIN ROSÉ Bugey, Lingot Martin (75cl)</b>	<b>14,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
<b>VIN ROUGE Bugey, Lingot Martin (75cl)</b>	<b>16,00 €</b>	<b>18,00 €</b>
<b>CERDON Bugey, Lingot Martin (37,5cl)</b>	<b>10,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
<b>CERDON Bugey, Lingot Martin (75,0cl)</b>	<b>16,00 €</b>	<b>20,00 €</b>

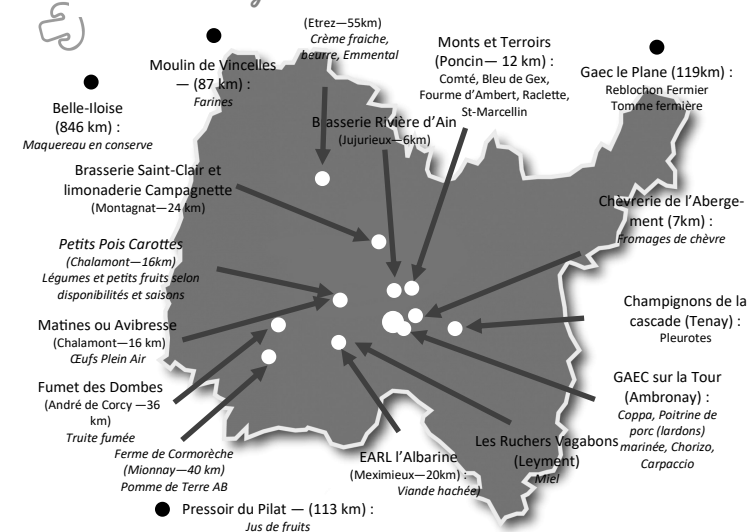
## ... Les Hivernales...

Emporter | | Sur Place

<b>La Pomme d'Amour (jusqu'au 15/03/2026)</b>	<b>13,50 €</b>	<b>14,50 €</b>
Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Pomme, Brie de Meaux (AOP) — Après-cuisson : Miel local, Noix		
<b>La Savoyarde (jusqu'au 31/05/26)</b>	<b>14,00 €</b>	<b>15,00 €</b>
Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Pomme de terre AB, Oignons, Lardons <sup>3</sup> , Reblochon fermier (AOP)		
<b>Note</b> : Les lardons fermiers (Gaec Ferme sur la Tour) sont sans conservateur d'où leur couleur grisâtre une fois cuits.		
<b>La Trapue (jusqu'au 15/03/26)</b>	<b>15,00 €</b>	<b>16,00 €</b>
Crème de Bresse (AOP), Mozzarella, Diot <sup>3</sup> (Porc - Ferme sur la Tour), Oignons au vin rouge, Morbier (AOP) - Après-cuisson : Olives de Nyons (AOP)		

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

## Origine de nos PRODUITS



## 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

