

... Les bases tomates ...

31 cm Ø Emporter | | Sur Place

La Marguerite	10,00 €	12,00 €
Sauce Tomate, Mozzarella		
Après-cuisson : Feuilles de basilic, Mozzarella Fraiche, Huile d'olive Extra-vierge		
La Reine	11,50 €	13,50 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons Frais, Jambon Blanc ¹		
Après-cuisson : Origan		
La Choripan	13,00 €	15,00 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons, Fondue d'oignons cuisinés		
Après-cuisson : Chorizo artisanal ³ (Ferme sur la Tour)		
La Gaillard	13,50 €	15,50 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Viande hachée ² , Fondue d'oignons cuisinés, Filet de crème de Bresse (AOP)		
La Bugey 13,50 €	13,50 €	15,50 €
Sauce Tomate, Mozzarella		
Après-cuisson : Coppa ³ (Ferme sur la Tour), Morceaux de Comté (vieille réserve—12 mois AOP), 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

Sur un Air de Pizza – Carte du Festival

... Les bases crèmes ...

31 cm Ø Emporter | | Sur Place

La Chèvre à la Noix (jusqu'au 29/11)	12,50 €	14,50 €
Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Chèvre demi-sec AB		
Après-cuisson : Miel local, Noix du Dauphiné (AOP)		
La 4 fromages douce - Recette estivale	13,50 €	15,50 €
Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Bleu de Gex (AOP), Reblochon fermier (AOP) (Gaec Le Plane)		
Après-cuisson : Chèvre demi-sec AB (Chèvrerie de l'Abergement)		
Version forte : Crème (AOP), Mozzarella, Fourme d'Ambert (AOP), Reblochon fermier (AOP) - Après-cuisson : Chèvre sec en copeaux AB		
La Bressane	13,50 €	15,50 €
Crème Fraiche de Bresse (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain ⁴ (IGP, Label rouge), Champignon Frais, Fondue d'oignons cuisinés		
La St-Marcelline	14,50 €	16,50 €
Crème Fraiche (AOP), Mozzarella, Poulet de l'Ain ⁴ (IGP, Label rouge), Ravioles de Romans - Après-cuisson : St-Marcellin (IGP)		
La Ravio-Dombes	15,00 €	17,00 €
Crème de Bresse (AOP), Mozzarella, Ravioles de Romans		
Après-cuisson : Truite <u>fumée</u> (Fumet des Dombes), Ciboulette		

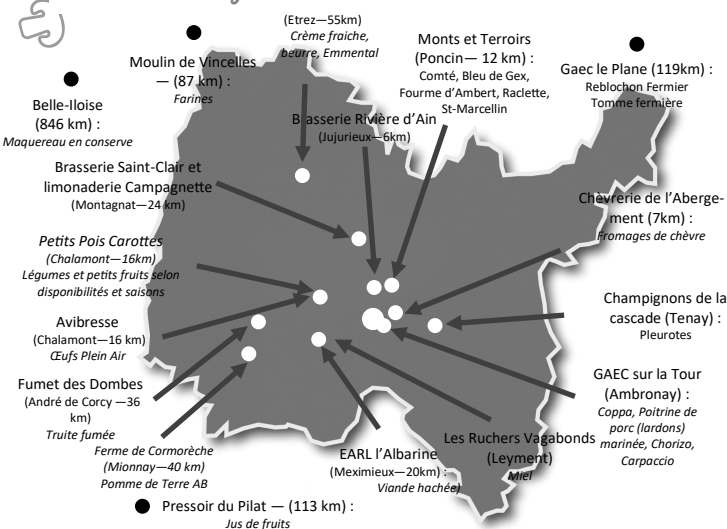
... Les Festivalières...

31 cm Ø Emporter | | Sur Place

L'Aubinie (jusqu'au 27/09/26)	16,50 €	18,50 €
Sauce Tomate, Mozzarella, Mozzarella, Caviar d'Aubergine maison, Pancetta artisanale (Ferme sur la Tour), Oignons rouges		
Après-cuisson : Mesclun, Parmesan, Olives de Nyons (AOP)		
Option végétarienne :	13,50 €	15,50 €

Les suppléments 1^{er} légume à 0 € (sauf Olives, Fruits secs/coques à 0,5 € à partir du 2^{ème} légume : 1,5 €)
- Œuf : 1€ - Fromages : 2 € - Ravioles : 2 € - Viande/Charcuterie : 3 € - Truite fumée : 4 €

Origine de nos PRODUITS



Un Air de GOURMANDISES



TIRAMISU SPECULOOS-CARAMEL...4,50 €
TIRAMISU FRAISES-BISCUIT BRETON.4,50€

Disponibilités limitées selon les jours

Boissons D'AILLEURS

	Emporter		Sur Place
Café (Gaillard, Ain)	1,50 €		
Evian ou Eau Gazeuse (50cl)	1,50 €		
Coca-Cola/Orangina (33cl)	2,00 €		3,00 €
Coca-Cola (1,25cl)	4,00 €		6,00 €

... Boissons D'ICI ...

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

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.