



Philosophie

Notre pâte à pizza est réalisée à partir d'un mélange de farine de gruau française et de farine artisanale italienne. Nos produits sont de qualité supérieur et frais. Nous vouons un culte à la pizza.

Cela s'appelle le pizzanisme. Oui, oui le pizzanisme. Nous croyons que la pizza a ce pouvoir de nous rassembler, quelque soit notre âge, notre origine, notre milieu social.

**Bricktop
La pizza du turfu**

**No blabla bla
JUST PIZZA**

Pizza



<p>#1 Tomates, mozzarella, basilic frais, huile d'olive vierge extra des Pouilles</p> <p>8</p>	<p>#6 Tomates, mozzarella, ricotta crémeuse, superbe jambon blanc, champignons frais, basilic frais</p> <p>12,5</p>	<p>Petites entrées</p> <p>Grosse Burrata crémeuse et voluptueuse, avec sa focaccia maison. A partager à 2 (ou pas...) 10 (+2 avec la crème de truffe)</p> <p>Olives de Sicile & Parmesan 24 mois Le mythique duo de produits italiens, parfait pour l'apéro ! 5,5</p> <p>Bricktop Garlic Bread pâte à pizza garnie d'huile d'olive infusée à l'ail et herbes fraîches 4,5 (+1 avec de la mozza)</p>	<p>Special Midi</p> <p>Boisson soft à 1,5€ tous les midis ! (hors alcool, hors café, hors boisson du moment lundi-vendredi)</p>
<p>#2 Mozzarella, Ossau-Iraty du Pays Basque, Bleu d'Auvergne crémeux, crème de parmesan 24 mois, noix (essayez avec du miel +0,5€)</p> <p>12</p>	<p>#7 Crème de truffe, délicieuse crème fraîche, champignons frais, mozzarella, parmesan 24 mois</p> <p>14,5</p>		<p>Baby pizza</p> <p>Le menu special kids little pizza #1, sirop ou jus de fruits, petit dessert (et ce n'est que pour les enfants !) 10</p>
<p>#3 Tomates, mozzarella, salame piccante, chorizo, piment doux (promis ça pique pas !)</p> <p>11,5</p>	<p>#8 Mozzarella fumée, saucisse de porc OU merguez, confit d'oignons caramélisés, salade de Trévise (essayez la version pimentée Maison Martin +0,50€)</p> <p>12,5</p>		<p>Desserts</p> <p>Tiramisu Fameuse petite tuerie italienne 5,5</p> <p>Calzone au nutella Chamallows et noisettes caramélisés, la vie quoi ! (pour 2) 8</p> <p>Dessert du jour Incroyable note sucrée pour finir en beauté ! 6,5</p>
<p>#4 Mozzarella, petites tomates cerises, roquette, bresaola Punta d'Anca IGP (boeuf séché), ricotta crémeuse, pesto verde maison</p> <p>13,5</p>	<p>Pizza toppings</p>		
<p>#5 Tomates, stracciatella des Pouilles (cœur fondant de la burrata), huile d'olive infusée à l'ail, origan et petites tomates jaunes (avec stracciatella à la crème de truffe + 2,5€)</p> <p>12</p>	<p>1</p> <p>Confit d'oignons Pesto verde Piments doux Olives noires de Ligurie Oignons rouges Salade de Trévise</p>	<p>1,5</p> <p>Bleu d'Auvergne Mozzarella fumée Mozzarella Ossau-Iraty Champignons frais Mix de légumes Roquette Petites tomates jaunes</p>	<p>2</p> <p>Saucisse de Porc Merguez Jambon Blanc Ricotta crémeuse Chorizo Salame piccante Jambon de Parme (+1) Anchois Stracciatella des Pouilles Stracciatella à la crème de truffe (+1)</p>