



## **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 blablabla  
Just pizza**

## Petites entrées

### 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)

### Grosse Burrata

crémeuse et voluptueuse, avec sa focaccia maison. A partager à 2 (ou pas...)

**10** (+2 avec la crème de truffe)

### Stracciatella fumée

Le coeur fondant de la burrata, avec ce petit côté fumée qui fait toute la diff'!

**7,5** (+2 avec de la focaccia)

## Nos Special's

### Pizza Meat Special

La recette change en fonction des saisons, que des bonnes choses dans notre Meat Special

**14**

### Pizza Veggie Special

Le chef source de superbes produits en Italie et en France pour nous sortir une tuerie

**12,5**

### Pizza #9

Crème fraîche au citron, mozzarella, saumon fumée d'Écosse, pecorino romano, ciboulette fraîche

**14,5**

**#1 Tomates, mozzarella, basilic frais, huile d'olive vierge extra des Pouilles**

**9**

**#3 Tomates, mozzarella, salame piccante, chorizo, piment doux (promis ça pique pas !)**

**12,5**

**#5 Tomates, stracciatella des Pouilles (cœur fondant de la burrata), huile d'olive infusée à l'ail, origan et petites tomates jaunes**

**12,5**

**#7 Crème de truffe, délicieuse crème fraîche, champignons frais, mozzarella, parmesan 24 mois**

**14,5**

**#2 Mozzarella, Ossau-Iraty du Pays Basque, Bleu d'Auvergne crémeux, crème de parmesan 24 mois, noix (essayez avec du miel +0,5€)**

**13**

**#4 Mozzarella, petites tomates cerises, roquette, bresaola Punta d'Anca IGP (boeuf séché), ricotta crémeuse, pesto verde maison**

**14,5**

**#6 Tomates, mozzarella, ricotta crémeuse, superbe jambon blanc ou jambon de dinde, champignons frais, basilic frais**

**13**

**#8 Pesto de tomates séchées, mozzarella, délicieux poulet effiloché, sauce barbecue, oignons cébette (essayez avec des oignons frits +1€)**

**13,5**

## Special Midi

**Boisson soft à 1,5€ tous les midis !**

(hors alcool, hors café, hors boisson du moment lundi-vendredi)

## Baby pizza

**Le menu special kids**

little pizza #1, sirop ou jus de fruits, petit dessert (et ce n'est que pour les enfants !)

**10**

## Desserts

### Tiramisu

Fameuse petite tuerie italienne

**6**

### Pizza au Nutella

Avec des noisettes caramélisées pour bien kiffer

**7** (+1,5€ en version calzone chamallow)

### Dessert du jour

Incroyable note sucrée pour finir en beauté !

**6,5**

### Cookie de la Fabrique

J'adore les cookies !!!

**3** (+1€ avec un espresso ou allongé)

## Pizza toppings

**1,5**

**Confit d'oignons  
Piments doux  
Oignons rouges  
Petites tomates jaunes  
Mix de légumes grillés  
Roquette  
Champignons**

**1,5**

**Bleu d'Auvergne  
Mozzarella fumée  
Mozzarella  
Ossau-Iraty  
Olives noires de Ligurie  
Pesto verde maison**

**2**

**Saucisse de Porc  
Merguez  
Jambon Blanc  
Jambon de dinde  
Ricotta crémeuse  
Chorizo  
Salame piccante  
Anchois  
Stracciatella des Pouilles**

**3**

**Jambon de Parme  
18 mois  
Stracciatella à la  
crème de truffe  
Ricotta à la truffe**