



LA MORTADELICE



LA TRADITIONNELLE



LA NUTELLA

## QUI SOMMES-NOUS ? NOTRE CONCEPT

LA PIZZA FRANÇAISE vous fait redécouvrir le véritable goût de la pizza.  
L'intégralité des produits présents sur notre carte sont frais, découpés et cuisinés par nos soins.  
Les crèmes et sauces sont faites maison.

- ✓ 100% FRAIS
- ✓ LE VÉRITABLE GOÛT DES INGREDIENTS
- ✗ PAS DE SURGELÉ
- ✗ PAS DE PRODUITS PRÉPARÉS

Nous mettons un point d'honneur à utiliser des produits issus du territoire Français.  
Les viandes et charcuteries sont minutieusement sélectionnés chez notre boucher partenaire.  
Le miel et certains des fromages garnissant nos pizzas proviennent des producteurs du pays Salonais.  
**Commander une pizza chez LA PIZZA FRANÇAISE c'est donc aussi CONSOMMER LOCAL !**

## NOTRE PÂTE, NOTRE SIGNATURE ...

Caractérisée par sa légèreté et ses rebords aérés, notre pâte est entièrement fabriquée et travaillée à la main dans notre atelier de Miramas.  
Le secret de sa longue maturation garantit une pâte de qualité et une excellente digestion.



## LA CARTE (toutes nos pizzas sont déclinables en calzone - les bases peuvent également être modifiées)

### LES ROUGES

<b>INTEMPORELLE</b>	9,50€
Sauce tomate, Anchois, Filet d'huile d'olive	
<b>BASIQUE</b>	9,50€
Sauce tomate, Emmental, Supplément Jambon blanc (1€) Supplément Chorizo (1€)	
<b>TRADITIONNELLE</b> ❤️ 🌿	10,50€
Sauce tomate, Mozzarella, <u>Après cuisson</u> : Burrata, Basilic, Filet d'huile d'olive	
<b>ROYALE</b>	11,50€
Sauce tomate, Emmental, Champignons, <u>Après cuisson</u> : Chiffonnade de jambon blanc	
<b>MAQUIS/CORSE</b>	12,00€
Sauce tomate, Mozzarella, Brousse fraîche, Figatelli, Herbes du maquis	
<b>CHARNUE/BURGER</b>	13,00€
Sauce tomate, Viande hachée, Bacon, Mimolette, Oignons rouges <u>Après cuisson</u> : Filet de crème fraîche	
<b>ARMENIENNE</b> 🆕	13,00€
Sauce tomate, Emmental, Viande hachée, 3 poivrons	
<b>SAVOUREUSE</b>	13,50€
Sauce tomate, Mozzarella, <u>Après cuisson</u> : Roquette, Jambon cru, Burrata, Tomates cerises, Pesto	

### LES SPECIALES

<b>CALZONE NAPOLITAIN</b> 🆕	12,00€
Base ricotta, Parmigiano reggiano, Sauce tomate, Mozzarella, Salame	
<b>MORTADELICE</b> 🆕	15,00€
Base pesto, Mozzarella, <u>Après cuisson</u> : Mortadelle, Burrata, Pistaches torréfiées, Basilic frais, Filet d'huile d'olive	
<b>LA NUTELLA</b> 🆕	12,00€
Base Mascarpone sucrée, Nutella, Caramel, Eclats de noisettes torréfiées	
<b>PIZZA DU MOMENT</b>	TARIF VARIABLE
En fonction de l'humeur du chef, Découvrez-la sur les réseaux sociaux !	

### LES BLANCHES

<b>REINE</b>	11,50€
Crème fraîche, Mozzarella, Champignons frais, Emmental <u>Après cuisson</u> : Chiffonnade de jambon blanc	
<b>RUSTIQUE</b> 🌿	12,00€
Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre frais Bio local <u>Après cuisson</u> : Chèvre frais Bio local, Amandes effilées, Thym Miel de Sulauze	
<b>FROMAGERE</b> 🌿	12,50€
Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre frais Bio local, Fourme d'Ambert AOP, Emmental	
<b>ALPINE</b>	12,50€
Crème fraîche, Mozzarella, Lard, Reblochon, Oignons caramélisés, Pommes de terre	
<b>FRANCAISE</b> ❤️	12,50€
Crème fraîche, Mozzarella, Lard, Camembert, Oignons caramélisés, Thym	
<b>EPICEE/CURRY</b>	12,50€
Crème fraîche au curry, Mozzarella, Poulet émincé, Champignons frais, Olives vertes	
<b>PRINTANIERE</b> ❤️	14,50€
Crème fraîche, Mozzarella, Mozzarella fumée (ou scamorza) <u>Après cuisson</u> : Chiffonnade de jambon blanc, Burrata, Pesto, Basilic frais	

### LES BOISSONS

SODAS (bouteille)	3,50€
SODAS (canette)	2,00€
BIERES ARTISANALES LOCALES	4,00€
VIN LOCAL	10,00€

### LES DESSERTS

Découvrez les desserts du moment sur les réseaux sociaux.  
Ultra gourmands et surtout faits maison !  
**Tentez également notre pizza dessert : LA NUTELLA !**

**LE PETIT PLUS** 🔥 4,00€  
Huile pimentée maison (flacon 50ml)

**OFFRE SPECIALE !!!**  
Pour 4 pizzas achetées, on vous offre la bouteille de votre choix