



PIZZA MINAHOUET



Vice champion du monde expocook
2024

champion de france 2019
(categorie rapidité)

Carte été
2026

PIZZAS

Base tomate	€
LA MARGHERITA	11,00
Base tomate, mozzarella	
LA VENEZIA.....	12,00
Base tomate, mozzarella, chorizo	
LA REINE.....	13,00
Base tomate, jambon blanc, champignon, mozzarella	
LA GENOVESE	14,50
Base tomate, mozzarella, après cuisson: pesto, tomate confite, mozzarella fraiche, roquette	
LA CALZONE OUVERTE OU FERMEE.....	14,50
Base tomate, jambon blanc, champignon, œuf, mozzarella, crème, ciboulette	
LA BRETONNE.....	14,90
Base tomate, mozzarella, lardons, pomme de terre, après cuisson: andouille de guémenée, crème	
LA 4 FROMAGES.....	14,90
Base tomate, mozzarella, reblochon, gorgonzola AOP, chèvre	
LA BURGER.....	14,90
Base tomate, mozzarella, viande haché cuisinée, après cuisson: oignon frit, cheddar, sauce burger	
LA VEGETARIENNE.....	14,90
Base tomate, mozzarella, aubergine grillée et marinée, chèvre, après cuisson: tomate confite, ciboulette	
LA MINAHOUET.....	16,90
Base tomate, mozzarella, st jacques, gambas après cuisson: crème, persillade maison	
LA 4 SAISONS.....	14,50
Base tomate, jambon blanc, champignon, mozzarella, poivron mariné, olives noires, artichaut confit	
LA TEXANE.....	14,90
Base tomate, mozzarella, viande hachée cuisinée, œuf après cuisson: spianata calabrese, (chorizo italien épicé), sauce barbecue	
LA CANNIBALE.....	14,90
Base tomate, champignon, mozzarella, viande hachée cuisinée, merguez, chorizo	
LA NAPOLITAINE.....	14,90
Base tomate, mozzarella, après cuisson: anchois, tomate confite, câpres, olives noires, persillade maison	
L'ESPAGNOLE.....	14,50
Base tomate, mozzarella, champignon, merguez, chorizo, oeuf	
LA TENTAZIONE.....	15,50
Base tomate, mozzarella, après cuisson: roquette, burrata, speck, crème balsamique	

Base crème	
L'INDIENNE.....	14,90
Base crème de curry, mozzarella, émincée de poulet, poivron mariné, chorizo, origan	
LA COPPA.....	15,50
Base crème, mozzarella, champignon, gorgonzola AOP, après cuisson: roquette, coppa, crème balsamique	
LA SAVOYARDE.....	14,90
Base crème , mozzarella, lardons, pomme de terre, reblochon	
LA CARBONARA.....	14,90
Base crème, mozzarella, bacon crispy (poitrine fumée au bois d'hêtre), œuf, après cuisson: grana padano AOP	
LA BERGERE.....	14,90
Base crème, mozzarella, chèvre, après cuisson: miel, roquette, speck (jambon sec italien) Nouvelle !	
LA KEBAB.....	14,90
Base crème, mozzarella, viande kebab, après cuisson: sauce blanche	
LA NORVEGIENNE.....	15,90
Base crème, mozzarella, après cuisson: saumon fumée, mozzarella fraiche, ciboulette Nouvelle !	
LA BBQ.....	14,90
Base crème, mozzarella, émincé de poulet, après cuisson: cheddar, oignon frit, sauce barbecue	

PIZZA SIGNATURE	Nouvelle !
L'ITALIENNE.....	16,90
Base tomate, mozzarella, après cuisson: roquette, mozzarella fraiche, coppa, grana padano, tomate confite, crème balsamique	

Tous suppléments 1.50€ sauf Fromages , Charcuterie, Viandes, aubergines grillé, artichaut confit, poivron mariné 2.50€
Saint jacques, Gambas, Saumon, 3.50€, burrata 4,50€
Remplacement de la base tomate par base crème 1.00€



BOISSONS

Canette 33cl	2.50
Soda bouteille.....	4.90
Leffe 25cl	2.60
Heineken 25cl	2.60
Desperados 33cl.....	3.60
Eau plate 50cl.....	1.50
Eau gazeuse 50cl.....	2.50
Monster 50cl.....	3.20

Vin Français

Tarani rosé 75cl.....	12.00
Démon noir 75cl.....	12.00

Vin italien rouge

Montepuciano 37,5CL.....	9,50
Montépuciano 75cl.....	12.00

DESSERTS

Barre glacée	2.00
Magnum chocolat blanc, classic, amande	2.50
Gros pot ben jerry	9.00
Gros pot haagens dazs.....	9.00

HORAIRES D ETE !!!

Lundi 18H00/21H30

Mardi 18H00/21H30

Mercredi FERME

Jeudi 18h00/21h30

Vendredi 18H00/21H30

Samedi 18H00/21H30

Dimanche 18H00/21H30

HORAIRES VARIABLES SELON LE FLUX !!!



NOUVEAUTE !!!

Votre distributeur de pizza est arrivé à Locmiquelic

Des pizzas artisanales préparées chaque jour sur place à la pizzeria avec amour , disponibles 24h/24 et 7j/7

-Pizza chaude prêtes en 3 minutes

-Ou pizzas froides à emporter à cuire chez vous dans un four à 220° pendant 4 à 5 minutes selon votre gout

-Paiement CB et sans contact

-Facile rapide et savoureux

PIZZA MINAHOUET Sebastien Gallais

LA PATE A PIZZA

Notre pâte a pizza est issu de farines italienne de qualités, et d une part de secret. La pâte est étalée a la main et maturée pendant minimum 3 jours avant de vous la servir pour avoir se coté moelleux et croustillant

Bon appétit !!!

Retrouver nous sur   pour les suggestions du moment
ou sur le site de la pizzeria → pizza.minahouet.eatbu.com

78 route de Port louis 56570 Locmiquelic

02 56 54 34 97

