

Nos desserts maison:

Tiramisu : au speculoos et nocciolata bio **4.50€**

Panacotta : à la vanille et coulis du moment **3.50€**

Charte de qualité:

Nous nous engageons:

- à faire une pâte à pousser lente (minimum 36h), afin de développer ses saveurs, et favoriser sa digestion.
- à utiliser de l'eau osmosée pour notre pâte, et vous en faire profiter sur place en carafe.
- à utiliser des produits frais de qualité d'origine contrôlée, locaux ou Italiens.
- à assurer une hygiène et un respect total des règles Haccp.
- à utiliser uniquement des œufs bio pour la confection de nos pizzas et desserts.
- à utiliser de la tomate 100% Française.



07.87.49.37.24

Nos producteurs à la ronde...

Les Vergers de Boureges

19500 Meyssac
Les noix, les légumes.

La Ferme Landes

46600 Montvalent
Les rocamadours.

Lou pé dé grill

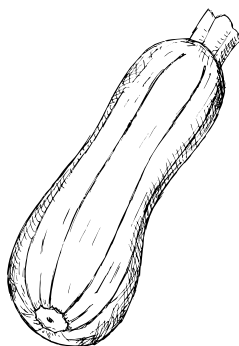
19500 Curemonte
Le chutney

Ferme de Laroque

46600 Montvalent
Le magret de canard

L'abeille d'Obazine

19190 Aubazine
Le miel



www.hobrunopizza.com

 **hobrunopizza**

 **hobrunopizza**

Gaec des gariottes

19500 Chauffour sur vell
Les noix bio

L'atelier Cowrrezien

19500 Meyssac
Le boeuf

Gaec le Petit Mas

46660 Montvalent
La saucisse

Gaec des demois'ailes

46110 Strenquels
Les œufs bio.

Brasserie Collongeoise

Les bières artisanales

La brasserie Correzzienne

19500 Marcillac la Croze
Les bières artisanales.

Vignerons de Branceilles

19500 Branceilles
Vin rouge et rosé

07.87.49.37.24

2 place de l'église, 19500 Meyssac
hobrunopizza@hotmail.com

CARTE automne/hiver
Du 8 OCTOBRE 2025 au 22 MARS 2026



***Pizzeria artisanale, produits locaux, frais et de saison.
Farine 100% biologique.
Sur place ou à emporter.***

07.87.49.37.24

www.hobrunopizza.com

BASE TOMATE

La Marcillac : Base tomate, mozzarella, pesto alla Genovese, olive et origan.  **10€**

L'Aubazine : Base tomate, mozzarella, jambon blanc italien, champignon frais, olive et origan.  **11€**

La Noailhac: Base tomate, mozzarella, rocamadour, Miel d'Aubazine, noix, olive et origan.  **13€**

L'Antignac: Base tomate, mozzarella, anchois salé, buffala, capre frit, olive et origan.  **13€**

La Turenne: Base tomate, mozzarella, Bleu Duroux, Saint Nectaire fermier, Rocamadour, noix, olive et origan.  **14€**

La Sérilhac d'hiver: Base tomate, mozzarella, butternut rôti, champignon frais, oignon rouge, buffala, graine de courge torréfiée, persillade, olive et origan.  **13.50€**

La Vegan: double base tomate, butternut rôti, champignon frais, oignon rouge, chutney de pissenlit, persillade, olive et origan.   **13€**

La Lagleygeolle: Base tomate, mozzarella, chorizo, poivron, oignon rouge, œuf bio, olive et origan.  **14€**

La Branceilles: Base tomate, mozzarella, bœuf haché du Limousin, Bleu Duroux, champignon frais, olive et origan.  **14€**

La Beaulieu: Base tomate, mozzarella, bœuf haché du Limousin, cheddar mûré, oignon frit, sauce barbecue, olive et origan.  **14€**

La Brive: Base tomate, mozzarella, oignon confit maison, spianata calabraise, lard fumé, bœuf haché du Limousin, sauce barbecue, olive et origan.   **15€**

La Curemonte: Base tomate, mozzarella, jambon d'Auvergne IGP, oignon rouge, pesto alla genovese, buffala, œuf bio, olive et origan.  **14€**

BASE CREME

La Meyssac: Base crème, mozzarella, butternut rôti, Rocamadour, persillade, graine de courge torréfiée, olive et origan.  **14€**

La Véennes: Base crème, mozzarella, jambon blanc italien, champignon frais, scarmoza, olive et origan.  **13€**

La Ligneyrac: Base crème, mozzarella, lard fumé, pomme de terre rissolée, raclette IGP, thym frais et olive.  **14€**

La Martel: Base crème de parmesan, mozzarella, oignon confit, guanciale, champignon frais, copeau de parmesan, olive et origan.  **15€**

La Beynat: Base crème, mozzarella, chorizo, champignon frais, œuf bio, jambon d'Auvergne IGP, olive et origan.  **14€**

La Ménoire: Base crème de truffe, mozzarella, jambon blanc italien, champignon frais, parmesan, buffala, huile de truffe, olive et origan.  **16€**

La Saint-Bazile: Base crème, mozzarella, magret de canard fumé et séché, rocamadour, oignon rouge, noix, persillade et origan.  **15.50€**

La Saint Julien: Base crème, mozzarella, truite fumée (Origine France), rocamadour, oignon rouge, aneth, olive et origan.  **15€**

L'Argentat:

La base que tu veux, mozzarella + 3 ingrédients de ton choix + olive et origan.

+1€ truite ou magret de canard **14€**

Suppléments:

+2€ magret de canard fumé, truite, bœuf, buffala, chorizo, œuf bio, lard, rocamadour, parmesan, jambon blanc, jambon Auvergne, bleu, St nectaire, guanciale, cheddar, anchois

+1€ champignon, butternut, oignon rouge, pomme de terre, poivron, oignon frit, pesto, graine courge, sauce barbecue,

+1€ changement base crème