

RESTAURANT

LA PIZZ'ZOLA

SINCE 2002

L'HISTOIRE DE LA PIZZ'ZOLA

EN HIVER, NOUS DISPOSONS D'UNE SALLE À L'ÉTAGE POUVANT ACCUEILLIR 25 PERSONNES ASSISES, AINSI QUE D'UN ESPACE AU REZ-DE-CHAUSSÉE D'UNE CAPACITÉ DE 40 COUVERTS.

NOUS VOUS RECEVONS AVEC VOS AMIS OU EN FAMILLE, AUSSI BIEN EN ÉTÉ QU'EN HIVER. POUR TOUTE RÉSERVATION, QUE CE SOIT POUR DES ÉVÉNEMENTS PRIVÉS OU PROFESSIONNELS, NOUS SERONS RAVIS DE VOUS ACCUEILLIR.



DEPUIS PLUS DE 20 ANS, NOUS SOMMES UN RESTAURANT SITUÉ SUR LA PLACE HISTORIQUE DE LA VILLE DE DIJON, LA PLACE ÉMILE ZOLA.

POSÉ SUR UNE TERRASSE, L'ÉTÉ NOUS POUVONS ACCUEILLIR JUSQU'À 120 COUVERTS PAR SERVICE. L'APRÈS-MIDI, AU SOLEIL OU SOUS LES PARASOLS, SIROTEZ UN BON COCKTAIL, UNE BONNE BIÈRE OU UN BON VERRE DE VIN.

LA PIZZ'ZOLA, TOUJOURS À LA RECHERCHE D'UN NOUVEAU GOÛT

CARTE DES VINS

Wine menu

LA PIZZ'ZOLA

NOS BLANCS

	<u>VERRE</u>	<u>POT</u>	<u>BOUTEILLE</u>
	14 CL	47 CL	75 CL
CHARDONNAY - "LES COSTES" PAYS D'OC	5,90 €	18,10 €	25,90 €
CÔTES DE GASCOGNE "LES CHARMES"-IGP MOELLEUX GROS MANSENG	6,10 €	22,90 €	29,90 €
MACON "FLEURS BLANCHES" - AOC VERIZET	6,40 €	26,90 €	31,90 €
SAINT-VÉРАН - AOC DOMAINE DU PARADIS	7,20 €	27,00 €	35,90 €
PETIT CHABLIS - AOC DOMAINE DES 4 SAISONS	8,00 €	29,90 €	38,90 €
BOURGOGNE CHABLIS 1ER CRU - AOC DOMAINE DE LA MOTTE	8,80 €	32,90 €	45,00 €

NOS ROUGES

	<u>VERRE</u>	<u>POT</u>	<u>BOUTEILLE</u>
	14 CL	47 CL	75 CL
CÔTE DU RHÔNE - AOC LES COUDRIERS	5,90 €	19,90 €	25,50 €
BOURGOGNE PINOT NOIR - VDF BOUCHARD AINÉ ET FILS	6,60 €	22,90 €	27,90 €
CHIANTI RISERVA - DOCG TERRE NATUZZI	6,90 €	25,50 €	32,90 €
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS-AOC NUITON BEAUNOY	7,40 €	28,50 €	35,00 €
BOURGOGNE CHOREY-LES-BEAUNE - AOC MALDANT PAUVELOT	7,90 €	30,50 €	39,50 €
BOURGOGNE SAVIGNY-LES-BEAUNE - AOC MALDANT PAUVELOT	8,30 €	33,00 €	42,90 €
BOURGOGNE MERCUREY 1ER CRU - AOC VIEILLES VIGNES	8,50 €	35,50 €	45,90 €
BOURGOGNE LADOIX - AOC MALDANT PAUVELOT	-	-	48,90 €
BOURGOGNE ALOXE-CORTON - AOC MALDANT PAUVELOT	-	-	55,00 €

NOS ROSÉS

	<u>VERRE</u>	<u>POT</u>	<u>BOUTEILLE</u>
	14 CL	47 CL	75 CL
CINSAULT - IGP "LES COSTES" V.D.P D'OC	5,90 €	17,80 €	24,50 €
ROSÉ DE PROVENCE - AOC LES LIMBERTS	6,50 €	23,90 €	29,50 €
PAMPELONNE - AOC MAS DE PAMPELONNE	7,30 €	25,50 €	32,50 €
BANDOL - AOC CUVÉE DES BAUMES	7,50 €	27,50 €	35,90 €

NOS BULLES

	<u>VERRE</u>	<u>BOUTEILLE</u>
	10 CL	75 CL
CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT	5,50 €	25,00 €
PROSECO	5,50 €	25,00 €
CHAMPAGNE (SELON ARRIVAGE)	-	60,00 €
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	-	110,00 €

(SELON NOS ARRIVAGES)



COCKTAILS MAISON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

- 8,50€ ZOLA LOVE YOU** Un cocktail frais et pétillant où la vodka et le prosecco se mêlent à la douceur florale de la violette et à la framboise, relevés par une pointe de citron vert.
- 7,50€ TEQUILA SUNRISE** Un cocktail ensoleillé où la tequila s'adoucit avec le jus d'orange, relevée par une touche sucrée de grenadine.
- 8,00€ SEX ON THE BEACH** Un cocktail fruité et doux où la vodka se mêle au cranberry et à l'orange, sublimé par une touche sucrée de pêche.
- 8,00€ MARGARITA** Un classique vif et équilibré où la tequila et le Cointreau s'illuminent avec l'acidité du citron vert.
- 9,00€ ESPRESSO MARTINI** Un cocktail intense et légèrement sucré où la vodka s'allie à la richesse du café.
- 8,50€ NEGRONI** Un cocktail amer et élégant où le gin s'équilibre avec le campari et la rondeur du vermouth rouge.
- 7,50€ CUBA LIBRE** Un cocktail frais et légèrement acidulé où le rhum blanc et le Cointreau se mêlent à la douceur du cola, relevés par le citron vert.
- 7,50€ AQUAMARINE** Un cocktail fruité et coloré où la vodka se mêle à la pomme et à la pêche, relevé par une touche exotique de curaçao bleu.
- 7,50€ MOJITO** Un cocktail frais et désaltérant où le rhum blanc s'allie à la menthe, au citron vert et au sucre, allongé d'eau pétillante.
- 8,00€ PIÑA VIOLETA** Un cocktail exotique et crémeux où le rhum blanc et le Malibu s'unissent à l'ananas et à la coco, avec une touche florale de violette.
- 7,50€ PIÑA COLADA** Un cocktail doux et exotique où le rhum blanc et le Malibu se mêlent à l'ananas et à la coco, pour une texture onctueuse et tropicale.
- 7,50€ FAÇON FAÇON** Un cocktail fruité et ensoleillé où le rhum blanc se marie à l'orange et à l'ananas, adouci par une touche sucrée de grenadine.
- 7,50€ FLAMINGO** Un cocktail tropical et légèrement acidulé où le rhum blanc s'allie à l'ananas et au citron, adouci par une touche de grenadine.

NOS SPRITZ

- 7,50€ APÉROL SPRITZ** Un cocktail pétillant et amer-doux où l'Apérol se mêle au prosecco, allongé d'eau pétillante pour plus de fraîcheur.
- 8,50€ WATERMELON SPRITZ** Un spritz frais et fruité où la liqueur de pastèque se mêle au prosecco, allongé d'eau pétillante pour une touche légère et désaltérante.
- 7,50€ SUZE SPRITZ** Un spritz amer et fruité où la Suze rencontre la douceur de la pêche, relevé par le citron, le prosecco et l'eau pétillante.
- 7,50€ CAMPARI SPRITZ** Un spritz amer et pétillant où le Campari s'équilibre avec le prosecco, allongé d'eau pétillante pour plus de fraîcheur.
- 7,50€ LIMONCELLO SPRITZ** Un spritz frais et citronné où le limoncello s'allie au prosecco, allongé d'eau pétillante pour une finale légère et vive.
- 12,00€ HUGO SPRITZ** Un spritz floral et rafraîchissant où le St-Germain s'unit au prosecco, allongé d'eau pétillante et relevé de menthe fraîche.

NOS MOCKTAILS MAISON

SANS ALCOOL

- 7,00€ LE CINDERELLA** Un cocktail frais et fruité où l'orange et l'ananas s'équilibrent avec la vivacité du citron.
- 7,00€ KISS'BERRY** Un cocktail floral et fruité où la violette et la framboise s'équilibrent avec l'acidité du citron vert, allongé de limonade pétillante.
- 7,00€ VIRGIN PIÑA VIOLETA** Un cocktail doux et exotique où l'ananas et la coco s'associent à une touche florale de violette, avec une texture crémeuse et onctueuse.
- 7,00€ VIRGIN MOJITO** Un cocktail frais et désaltérant où la menthe et le citron vert s'équilibrent avec une touche de sucre, allongé d'eau pétillante.
- 7,00€ POM'BERRY** Un cocktail fruité et pétillant où la pomme et la framboise s'équilibrent avec la fraîcheur de la limonade.
- 7,00€ LE ZOLA** Un cocktail fruité et ensoleillé où l'orange et l'ananas se mêlent à la douceur sucrée de la grenadine.
- 7,00€ VIRGIN PINA COLADA** Un cocktail doux et onctueux aux saveurs tropicales d'ananas et de coco, avec une texture crémeuse et gourmande.

CARTE DES BOISSONS

Drinks menu

(SELON NOS ARRIVAGES)

LA PIZZ'ZOLA

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,30 €
CAFÉ ALLONGÉ	3,00 €
GRAND CAFÉ	3,80 €
PETIT DÉCAFÉINÉ	2,50 €
DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	3,10 €
GRAND DÉCAFÉINÉ	3,90 €
GRAND DÉCAFÉINÉ CRÈME	4,30 €
CAFÉ NOISETTE	2,70 €
GRAND CAFÉ CRÈME	4,10 €
CAPUCCINO	4,50 €
CHOCOLAT CHAUD	4,50 €
THÉ RARE	4,20 €
MACCHIATO	4,90 €
MACCHIATO CHANTILLY	5,90 €

BOISSONS FROIDES

SIROP À L'EAU	3,40 €
LIMONADE	3,60 €
DIABOLO	3,80 €
OASIS TROPICAL (25CL)	4,30 €
ORANGINA (25CL)	4,30 €
SCHWEPES AGRUMES (25CL)	4,30 €
SCHWEPES TONIC (25CL)	4,30 €
COCA (33CL)	4,30 €
COCA ZÉRO (33CL)	4,30 €
THÉ GLACÉ MAISON	4,30 €
PERRIER (33CL)	4,30 €
SPRITE (25CL)	4,30 €
FANTA ORANGE (25CL)	4,30 €

SUPPLÉMENT SIROP: +0,30€

JUS DE FRUITS(20CL)

ORANGE, ABRICOT, ANANAS, FRAISE, A.C.E, POMME, TOMATE, BANANE	3,90 €
---	--------

EAUX MINÉRALES

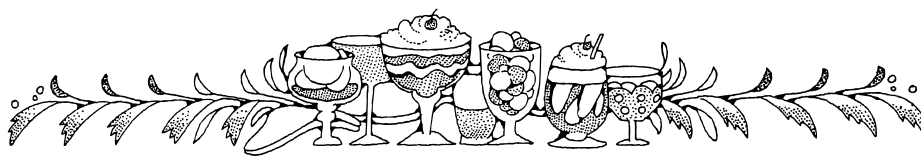
	<u>50 CL</u>	<u>100 CL</u>
PLATE	4,90 €	5,70 €
GAZEUSE	5,80 €	6,90 €

COCKTAILS MAISONS

(DÉCOUVREZ NOTRE PALETTE EXQUISE DE COCKTAILS EN REVENANT SIMPLEMENT À LA PAGE PRÉCÉDENTE)



MOJITO - 7,50€	VIRGIN - 7,00€ MOJITO	PIÑA - 7,50€ COLADA	FAÇON - 7,50€ FAÇON	FAÇON - 7,00€ ZOLA (SANS ALCOOL)
----------------	--------------------------	------------------------	------------------------	--



BIÈRES & ALCOOLS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA PIZZ'ZOLA

BIÈRE PRESSIONS

25 CL

50 CL

APÉRITIFS(4CL)

STELLA - 4,8°	3,80 €	6,60 €	MARTINI BLANC	4,20 €
GOOSE IPA - 5,9°	4,50 €	7,50 €	MARTINI ROUGE	4,20 €
TRIPLE KARMELIET - 8,4°	4,90 €	7,90 €	PORTO BLANC	4,20 €
HOEGARDEN BLANCHE - 4,9°	4,50 €	7,20 €	PORTO ROUGE	4,20 €
LEFFE BLONDE - 6,6°	4,50 €	7,50 €	SUZE, CAMPARI	4,20 €
LEFFE RUBY - 5°	4,90 €	7,90 €	PASTIS OU RICARD (2CL)	4,20 €
BIÈRE DU MOMENT	4,50 €	7,50 €	MARSALA AUX AMANDES	4,20 €
PANACHÉ	4,00 €	7,50 €	KIRDE BOURGOGNE (12CL)	4,20 €
MONACO	4,20 €	7,50 €		
PICON BIÈRE	4,20 €	7,90 €		

BIÈRES BOUTEILLES (33CL)

CHOUFFE - 8°	5,50 €
CHIMAY BLEUE - 9°	6,50 €
DESPERADOS - 5,9°	5,70 €
LINDERMANS (25CL): KRICK (3,5°), PÈCHERESSE (2,5°), FRAMBOISE (2,5°)	4,50 €

BIÈRE SANS ALCOOL- 0° **(SELON ARRIVAGE)**

5,50 €

L'abus d'alcool étant dangereux pour la santé, et conformément à notre engagement pour un service responsable, nous nous réservons le droit de refuser de servir de l'alcool en cas de comportement inapproprié.

ALCOOLS & DIGESTIFS (4CL)

WHISKY	6,90 €
GIN	6,90 €
VODKA	6,90 €
TEQUILA	6,90 €
BAILEY'S	6,90 €
RHUM BLANC	6,90 €
MALIBU	6,90 €
BACCARDI	6,90 €
GET 27 OU 31	6,90 €
CALVADOS	6,90 €
COGNAC VSOP	6,90 €
MARC DE BOURGOGNE	6,90 €
POIRE WILLIAMS	6,90 €
IRISH COFFEE	6,90 €
RHUM DICTADOR	7,50 €
GRAPPA	6,90 €
LIMONCELLO	6,90 €
RAKI	6,90 €
SEXTON	8,50 €

SUPPLÉMENT ADJUVANT: +0,60€



ENTRÉES / PLANCHES / SALADES

LA PIZZ'ZOLA

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

ESCARGOTS DE BOURGOGNES
BURGUNDY SNAILS

X6:9,90€ / X12: 14,90€

* **OEUFS ÉPOISSE**

POACHED EGGS WITH ÉPOISSES CHEESE

13,90 €

* **OEUFS À LA FORESTIÈRE**

POACHED EGGS WITH CREAM AND MUSHROOMS

13,90 €

CARPACCIO DE BOEUF

BEEF CARPACCIO

New!

14,90 € / AVEC FRITES: 16,90€

* **TOMATES BURRATA**

TOMATOES AND BURRATA

New!

12,90 €

* **BRUSCHETTA AL POMODORO**

*SALPICON DE TOMATES, TOMATES CONFITE, PARMESAN ET ROQUETTE
TOMATO WITH SUN-DRIED TOMATOES, PARMESAN, AND ROKET*

New!

12,90 €

* **ASSIETTE DE FRITES**

4,50 €

* **SALADE VERTE**

SALAD, TOMATOES, RED ONIONS, PEPPERS, HOMEMADE VINAIGRETTE

8,90 €

NOS PLANCHES - OUR PLATTERS

MIXTE 18,50 €

MIXED

CHARCUTERIE 17,50 €

CURED MEATS,

FROMAGE 17,50€

CHEESE

PETITE GRANDE

NOS SALADES - OUR SALADS

ITALIENNE

SALADE, JAMBON CRU, TOMATES, OIGNONS ROUGES, POIVRONS, PARMESAN, PESTO, MOZZARELLA DI BUFALA ASSAISONNÉE À L'HUILE D'OLIVE ET DE BASILIC, VINAIGRETTE FAITE MAISON

SALAD, CURED HAM, TOMATOES, RED ONIONS, BELL PEPPERS, PARMESAN, PESTO, BUFFALO MOZZARELLA DRESSED WITH OLIVE OIL AND BASIL, HOMEMADE VINAIGRETTE

14,90€ 16,30€

* **SEGUIN AU MIEL**

SALADE, TOMATES, POIVRONS, FROMAGE DE CHÈVRE ENROBÉ D'UNE FEUILLE DE BRICK ET DE MIEL, OIGNONS ROUGES, POÊLÉE DE LÉGUMES, VINAIGRETTE FAITE MAISON

SALAD, TOMATOES, BELL PEPPERS, GOAT CHEESE WRAPPED IN PHYLLO DOUGH AND DRIZZLED WITH HONEY, RED ONIONS, SAUTÉED VEGETABLES, HOMEMADE VINAIGRETTE

14,90€ 16,30€

* **DI SAUMON MOZZA**

SALADE, TOMATES, OIGNONS ROUGES, POIVRONS, SAUMON, MOZZARELLA DI BUFALA ASSAISONNÉE AU PESTO, GUACAMOLE, VINAIGRETTE MAISON

SALAD, TOMATOES, RED ONIONS, BELL PEPPERS, SALMON, BUFFALO MOZZARELLA DRESSED WITH PESTO, GUACAMOLE, HOMEMADE VINAIGRETTE

14,90€ 16,30€

* **DI BURRATA**

SALADE, TOMATES, POIVRONS, OIGNONS ROUGES, BURRATA, TOMATES CONFITES, PESTO, HUILE D'OLIVE, VINAIGRETTE MAISON, POULET PANÉ

SALAD, TOMATOES, BELL PEPPERS, RED ONIONS, BURRATA, SUN-DRIED TOMATOES, PESTO, OLIVE OIL, HOMEMADE VINAIGRETTE, BREADED CHICKEN

16,90€ 18,90€

* **FAÇON CÉSAR**

SALADE, TOMATES, POIVRONS, OIGNONS ROUGES, POULET PANÉ, OEUF DUR, PARMESAN, SAUCE CÉSAR, CROUTONS

SALAD, TOMATOES, BELL PEPPERS, RED ONIONS, BREADED CHICKEN, HARD-BOILED EGG, PARMESAN CHEESE, CAESAR DRESSING, CROUTONS

14,90€ 16,30€

* **SALADE D'ANTIPASTI**

SALADE, TOMATES CONFITES, COURGETTES GRILLÉES, ARTICHAUTS, CRÈME D'ARTICHAUT, OIGNONS ROUGES, POIVRONS

SALAD, SUN-DRIED TOMATOES, GRILLED ZUCCHINI, ARTICHOKES, ARTICHOKE CREAM, RED ONIONS, BELL PEPPERS

14,90€ 16,30€

BURGERS & PÂTES

Burgers & Pasta

LA PIZZ'ZOLA

NOS BURGERS - OUR BURGERS

BACON BURGER

STEAK HACHÉ, TOMATE, SALADE, CORNICHONS, OIGNONS RINGS, JAMBON CRU, CHEDDAR, SAUCE BURGER - SERVI AVEC FRITES ET SALADE

GROUND BEEF, PROSCIUTTO, SALAD, TOMATO, ONION RINGS, PICKLES, CHEDDAR CHEESE, BURGER SAUCE SERVED WITH FRIES AND SALAD

16,90 €

* BURGER DI ZOLA

POULET PANÉ, TOMATE, SALADE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES CONFITS, EMMENTAL, GUACAMOLE - SERVI AVEC FRITES ET SALADE

BREADED CHICKEN, GUACAMOLE, EMMENTAL CHEESE, CARAMELIZED RED ONIONS, SALAD, TOMATO, PICKLES SERVED WITH FRIES AND SALAD

16,90 €

* BURGER AL BURRATA

STEAK HACHÉ, TOMATE, SALADE, CORNICHONS, OIGNONS RINGS, BURRATA, PESTO VERT - SERVI AVEC FRITES ET SALADE

GROUND BEEF, ONION RINGS, SALAD, PICKLES, TOMATO, BURRATA, GREEN PESTO SERVED WITH FRIES AND A SIDE SALAD

17,90 €

* BURGER BOURGUIGNON

STEAK HACHÉ, TOMATE, SALADE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES CONFITS, SAUCE À L'ÉPOISSE - SERVI AVEC FRITES ET SALADE

GROUND BEEF, TOMATO, CARAMELIZED RED ONIONS, PICKLES, SALAD, ÉPOISSES CHEESE SAUCE SERVED WITH FRIES AND SALAD

17,50 €

* BURGER AU CHÈVRE

STEAK HACHÉ, TOMATE, SALADE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES CONFITS, FROMAGE DE CHÈVRE, SAUCE BURGER - SERVI AVEC FRITES ET SALADE

GROUND BEEF, GOAT CHEESE, SALAD, TOMATO, CARAMELIZED RED ONIONS, PICKLES, BURGER SAUCE SERVED WITH FRIES AND A SIDE SALAD

16,90 €

* BURGER MONTAGNARD

STEAK HACHÉ, TOMATE, SALADE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES CONFITS, GALETTE DE POMME DE TERRE, FROMAGE À RACLETTE, SAUCE BURGER - SERVI AVEC FRITES ET SALADE

GROUND BEEF, RACLETTE CHEESE, POTATO PATTY, SALAD, TOMATO, CARAMELIZED RED ONIONS, PICKLES, BURGER SAUCE SERVED WITH FRIES AND SALAD

17,20 €

BURGER GASTON GÉRARD

POULET PANÉ, TOMATE, SALADE, CORNICHONS, OIGNONS ROUGES CONFITS, COMTÉ, SAUCE GASTON GÉRARD (CONTIENT DU VIN BLANC), - SERVI AVEC FRITES ET SALADE

BREADED CHICKEN, GASTON GÉRARD SAUCE (WHITE WINE), COMTÉ CHEESE, CARAMELIZED RED ONIONS, PICKLES, TOMATO, SALAD—SERVED WITH FRIES AND SALAD

17,10 €

NOS SAUCES MAISON EN ACCOMPAGNEMENT: + 2,00€ :

FORESTIÈRE- À L'ÉPOISSE - CURRY - POIVRE VERT - GASTON GÉRARD (VIN BLANC)

NOS PÂTES (SERVIES AVEC DU PARMESAN - WITH PARMESAN)

LINGUINES CARBONARA

16,20 €

* LINGUINES AUX 2 SAUMONS (FUMÉ ET CUIT)

17,20 €

* LINGUINES POULET CURRY -

CHICKEN CURRY

16,20 €

* LINGUINES À L'ARRABIATA

TOMATES, OIGNONS, POIVRONS, AIL, PIMENTS

TOMATOES, ONIONS, BELL PEPPERS, GARLIC, CHILI PEPPERS

16,20 €

* LINGUINES À LA BOLOGNAISE

16,20 €

* LINGUINES AU PESTO VERT - GREEN PESTO

15,20 €

CARTE DES PIZZAS

DEPUIS PLUS DE 20 ANS, NOTRE PIZZAIOLO, LE MÊME DEPUIS 2002, PRÉPARE CHAQUE PIZZA À LA NAPOLITAINE AVEC PASSION ET AUTHENTICITÉ

LA PIZZ'ZOLA

BASE TOMATE

* MARGHERITA AL BURRATA	14,90 €
SAUCE TOMATE, BURRATA FONDUE , OLIVES, AIL, BASILIC	
ROMANA	15,90 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, JAMBON BLANC CUIT TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, COOKED HAM	
REINE	16,20 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, JAMBON BLANC CUIT, CHAMPIGNONS TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, COOKED HAM, MUSHROOMS	
* PROVENCALE	16,20 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, TOMATES FRAÎCHES, AUBERGINES GRILLÉES ET SES ÉPICES MEXICAINES TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, MUSHROOMS, BELL PEPPERS, FRESH TOMATOES, GRILLED EGGPLANT, AND MEXICAN SPICES	
LATINO	16,50 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, POIVRONS, TOMATES FRAÎCHES, CHORIZO, MERGUEZ TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, BELL PEPPERS, FRESH TOMATOES, CHORIZO, MERGUEZ	
CHORIZO	16,50 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, POIVRONS, CHORIZO, OEUF TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, BELL PEPPERS, CHORIZO, EGG	
CAPRICIOSA	16,50 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, JAMBON BLANC CUIT, CHAMPIGNONS, OIGNONS, OEUF TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, COOKED HAM, MUSHROOMS, ONIONS, EGG	
* L'OTTOMANE	16,50 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, POIVRONS, OIGNONS, SUCUK, SALAMI TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, BELL PEPPERS, ONIONS, SUCUK, SALAMI	
* MEXICAINE	16,50 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, POIVRONS, TOMATES FRAÎCHES, POULET PANÉ, ÉPICES MEXICAINES TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, BELL PEPPERS, FRESH TOMATOES, BREADED CHICKEN, MEXICAN SPICES	
* TEXANE	16,50 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, VIANDE DE BOEUF HACHÉE MARINÉE, OIGNONS, OEUF TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, MARINATED GROUND BEEF, ONIONS, EGG	
* 5 FROMAGES	16,80 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, BLEU, CHÈVRE, REBLOCHON, PARMESAN TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, BLUE CHEESE, GOAT CHEESE, REBLOCHON, PARMESAN	
* PIZZA ZOLA	16,70 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, VIANDE DE BOEUF HACHÉE MARINÉE, CHAMPIGNONS, POIVRONS, AUBERGINE, SERVIE AVEC SON RAMEQUIN D'HUILE D'OLIVE, ÉPICES MEXICAINES, BASILIC ET AIL TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, MARINATED GROUND BEEF, MUSHROOMS, BELL PEPPERS, EGGPLANT, SERVED WITH A RAMEKIN OF OLIVE OIL, MEXICAN SPICES, BASIL, AND GARLIC	
* NAPOLITAINE	16,50 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, TOMATES, ANCHOIS FRAIS BLANC SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, TOMATES, ANCHOIS FRAIS	
* DU CHEF	16,80 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, POULET PANÉ, VIANDE DE BOEUF HACHÉE MARINÉE, POIVRONS, OIGNONS, ÉPICES MEXICAINES PIMENT FORT TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, BREADED CHICKEN, MARINATED GROUND BEEF, BELL PEPPERS, ONIONS, MEXICAN SPICES, HOT CHILI PEPPERS	
* DU SULTAN	17,10 €
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, POIVRONS, OIGNONS, SUCUK, PASTIRMA, OEUF TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, BELL PEPPERS, ONIONS, SUCUK, PASTIRMA, EGG	

CARTE DES PIZZAS

DEPUIS PLUS DE 20 ANS, NOTRE PIZZAIOLO, LE MÊME DEPUIS 2002, PRÉPARE CHAQUE PIZZA À LA NAPOLITAINE AVEC PASSION ET AUTHENTICITÉ

LA PIZZ'ZOLA

BASE CRÈME

* NORDIQUE BASE CRÈME, MOZZARELLA, OLIVES, SAUMON FUMÉ, CÂPRES, CITRON <i>CREAM BASE, MOZZARELLA, OLIVES, SMOKED SALMON, CAPERS, LEMON</i>	16,90 €
FLAMENKUCH BASE CRÈME, MOZZARELLA, OLIVES, LARDONS, OIGNONS <i>CREAM BASE, MOZZARELLA, OLIVES, BACON BITS, ONIONS</i>	16,50 €
JURASSIENNE BASE CRÈME, MOZZARELLA, OLIVES, SAUCISSE FUMÉ, OIGNONS, CONCOILLOTE À L'AIL, POMMES DE TERRE SARLADAISES <i>CREAM BASE, MOZZARELLA, OLIVES, SMOKED SAUSAGE, ONIONS, GARLIC CREAM, POTATOES</i>	16,60 €
* PIZZA BECCHIO BASE PESTO DE POIVRONS, BURRATA FONDUE, OLIVES, CRÈME LIQUIDE, POULET PANÉ, AIL ET BASILIC <i>PEPPER PESTO, MELTED BURRATA, OLIVES, HEAVY CREAM, BREADED CHICKEN, GARLIC, AND BASIL</i>	16,80 €
MONTAGNARDE BASE CRÈME, MOZZARELLA, OLIVES, POMMES DE TERRE, LARDONS, REBLOCHON, OEUF <i>CREAM BASE, MOZZARELLA, OLIVES, POTATOES, BACON BITS, REBLOCHON CHEESE, EGG</i>	16,80 €
* VEGETARIANO BASE CRÈME DE CÈPES, OLIVES BURRATA, COURGETTES MARINÉES, ARTICHAUTS MARINÉS, TOMATES CONFITES <i>CREAM OF PORCINI MUSHROOM BASE, BURRATA OLIVES, MARINATED ZUCCHINI, MARINATED ARTICHOKE, SUN-DRIED TOMATOES</i>	16,80 €
* CHÈVRE MIEL BASE CRÈME, MOZZARELLA, OLIVES, FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL <i>CREAM BASE, MOZZARELLA, OLIVES, GOAT CHEESE, HONEY</i>	16,10 €
PIZZA CARCIOFI CRÈME D'ARTICHAUT, OLIVES, BURRATA FONDUE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, ROQUETTES MARINÉES AIL ET BASILIC <i>ARTICHOKE CREAM, OLIVES, MELTED BURRATA, SMOKED DUCK BREAST, ROKET MARINATED IN GARLIC AND BASIL</i>	16,80 €

LES CHAUSSONS DE LA PIZZ'ZOLA

CORONA SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, TOMATES FRAÎCHES, SERVIE SUR UNE PLANCHE AVEC SA SALADE ET SON JAMBON DE SERRANO <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, TOMATOES, SERRANO HAM, SERVED ON PLANCHA WITH SALAD</i>	17,30 €
BAGUETTE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, POMMES DE TERRE, LARDONS, REBLOCHON, SERVIE SUR PLANCHE AVEC SA SALADE <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, POTATOES, BACON BITS, REBLOCHON CHEESE, SERVED ON PLANCHA WITH SALAD</i>	17,30 €
CALZONE SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES, JAMBON BLANC CUIT, CHAMPIGNONS, OEUF <i>TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES, COOKED HAM, MUSHROOMS, EGG</i>	17,90 €

OEUF EN SUPPLÉMENT : +1,00€

LÉGUME EN SUPPLÉMENT : +1,00 €

VIANDE EN SUPPLÉMENT : +1,50€

FROMAGE EN SUPPLÉMENT : +1,50 €

BURRATA EN SUPPLÉMENT : +7,00 €

PETITE SALADE VERTE : 3,50 €



VIANDES & POISSON

Meats & Fish

LA PIZZ'ZOLA

NOS VIANDES - OUR MEATS

ENTRECOTE FAÇON MAÎTRE D'HÔTEL (~300 G) 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX <i>CHOOSE 2 SIDE DISHES</i>	23,90 €
* SOURIS D'AGNEAU AU JUS DE THYM 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX <i>CHOOSE 2 SIDE DISHES</i>	23,90 €
* STEAK À CHEVAL 2 STEAKS HACHÉ DE BOEUF, OEUF AU PLAT 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX <i>2 GROUND BEEF PATTY, A FRIED EGG CHOOSE 2 SIDE DISHES</i>	18,90 €
BAVETTE DE BOEUF SAUCE POIVRE VERT (~200 G) 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX <i>CHOOSE 2 SIDE DISHES</i>	20,90 €
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (~180 G) 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX <i>CHOOSE 2 SIDE DISHES</i>	18,90 €
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE (~180 G) SERVI AVEC BURRATA ET PARMESAN 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX <i>SERVED WITH BURRATA AND PARMESAN CHOOSE 2 SIDE DISHES</i>	21,90 €
* FILET DE POULET À LA CRÈME DE CHAMPIGNON (~200 G) 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX <i>CHICKEN TENDERLOIN WITH MUSHROOM CREAM SAUCE CHOOSE 2 SIDE DISHES</i>	18,50 €
FILET DE POULET GASTON GÉRARD (CONTIENT DU VIN BLANC) (~200 G) 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX <i>GASTON GÉRARD CHICKEN TENDERLOIN (WHITE WINE SAUCE) CHOOSE 2 SIDE DISHES</i>	18,90 €
MAGRET DE CANARD 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX <i>DUCK BREAST CHOOSE 2 SIDE DISHES</i>	24,90 €

NOTRE POISSON - OUR FISH

* NOUS DEMANDER LE POISSON DU MOMENT <i>ASK US WHAT FISH IS IN STOCK</i>	19,90 €
--	---------



ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

FRITES - FRIES
POMMES DE TERRE - POTATO
SALADE - SALAD
LINGUINE
POÊLÉE DE LÉGUMES - VEGETABLES

NOS SAUCES FAITES MAISON: +2€

SAUCE FORESTIÈRE
SAUCE À L'ÉPOISSE
SAUCE CURRY
SAUCE POIVRE VERT
SAUCE GASTON GÉRARD (CONTIENT DU VIN BLANC)

NOS PLATS AU FOUR

Our oven-baked dishes

LA PIZZ'ZOLA

- * **LASAGNES DE BOEUF SERVIE AVEC SA SALADE** 17,90 €
BEEF LASAGNA SERVED WITH A SIDE SALAD
- * **GRATIN DE POULET À L'ITALIENNE** 17,90€
2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
*ITALIAN-STYLE CHICKEN GRATIN
CHOOSE 2 SIDE DISHES*
- * **LASAGNES DE LÉGUMES**  16,90 €
2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
*VEGETABLE LASAGNA
CHOOSE 2 SIDE DISHES*
- CAMEMBERT RÔTI THYM ET MIEL**  18,30 €
SERVI AVEC DU JAMBON CRU (CHARCUTERIE HALAL SUR DEMANDE)
2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
*ROASTED CAMEMBERT THYME AND HONEY-SERVED WITH CURED HAM (HALAL DELI MEATS AVAILABLE UPON REQUEST)
CHOOSE 2 SIDE DISHES*
- * **LA NORVÉGIENNE**  18,30 €
SAUMON, POMMES DE TERRE SARLADAISE, CRÈME FRAÎCHE, CIBOULETTE
SERVIE AVEC SA SALADE
*SALMON, SARLADAISE POTATOES, CRÈME FRAÎCHE, CHIVES
SERVED WITH A SIDE SALAD*
- TARTIFLETTE**  17,90€
2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX
*POTATOES, ONIONS, BACON BITS, CRÈME FRAÎCHE, REBLOCHON CHEESE
CHOOSE 2 SIDE DISHES*

MENU ENFANT

(JUSQU'A 10 ANS)

Kids menu 10 Years maximum



PLATS

PIZZA ROMANA
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA,
JAMBON BLANC CUIT
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM, OLIVES

OU

* **PIZZA MARGHERITA**
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, OLIVES
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OLIVES

OU

* **STEAK FRITES**

OU

* **LINGUINE À LA BOLOGNAISE**

OU

LINGUINE À LA CARBONARA

DESSERTS

**MERCI DE BIEN VOULOIR CHOISIR LE
DESSERT LORS DE LA PRISE DE
COMMANDE, AFIN DE GÉRER NOTRE
INVENTAIRE**

*PLEASE SELECT YOUR DESSERT WHEN PLACING YOUR ORDER
SO WE CAN MANAGE OUR INVENTORY*

GATEAU AU CHOCOLAT

OU

GLACE 2 BOULES
VANILLE - CHOCOLAT - FRAISE - CAFÉ -
MENTHE CHOCOLAT - PISTACHE-NOIX DE COCO
SORBET : CASSIS - MANGUE - FRUIT DE LA
PASSION - POMME VERTE - CITRON -
FRAMBOISE

RESTAURANT

LA PIZZ'ZOLA

SINCE 2002



SERVICE DE 12H00 À 22H00 NON-STOP



LIVRAISON PAR UBER EATS



RESERVATION POSSIBLE SUR NOTRE SITE OU PAR TÉLÉPHONE



A DISPOSITION UNE SALLE A L'ÉTAGE POUR VOS RÉUNION
JUSQU'À 25 COUVERTS ET UNE SALLE AU REZ-DE-CHAUSSÉ
POUVANT ACCEUILLIR 32 PERSONNES



@LA_PIZZ_ZOLA



03-80-50-14-55



@LA_PIZZ'ZOLA

PAIEMENTS ACCEPTÉS

- CARTE BANCAIRE
- ESPÈCE
- TICKET RESTAURANT
- CHÈQUE VACANCES
- AMERICAN EXPRESS

**CHÈQUES BANCAIRES NON
ACCEPTÉS DEPUIS 2008**

*NOS VIANDES D'ORIGINES
EUROPÉENNE SUIVANT LE STOCK
(NOUS CONSULTER)*

DEMANDEZ LA LISTE DES
ALLERGÈNES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX
POUR LA SANTÉ. DANS UN SOUCI DE
SERVICE RESPONSABLE, NOUS NOUS
RÉSERVONS LE DROIT DE REFUSER
DE SERVIR DE L'ALCOOL EN CAS DE
COMPORTEMENT INAPPROPRIÉ.