



# PIZZAS

Vice champion du monde expocook  
2024( pizza tonda team)

champion de france 2019 (categorie  
rapidité)

## Base tomate

<b>LA MARGHERITA</b>	11.00€
Base tomate, mozzarella, basilic frais	
<b>LA VENEZIA</b>	12.00€
Base tomate, mozzarella, chorizo	
<b>LA REINE</b>	13.00€
Base tomate, jambon blanc, champignon, mozzarella	
<b>LA GENOVESE</b>	14.50€
Base tomate, mozzarella, <b>après cuisson</b> , pesto, tomate confite, mozzarella fraîche, roquette	
<b>LA CALZONE OUVERTE OU FERMEE</b>	14.50€
Base tomate, jambon blanc, champignon, jaune d'œuf, mozzarella, crème, ciboulette	
<b>LA BRETONNE</b>	14.50€
Base tomate, mozzarella, pomme de terre, lardons, <b>après cuisson</b> : andouille de guémenée, crème	
<b>LA SPECKTRA</b>	14.90€
Base tomate, mozzarella, artichaut confit, <b>après cuisson</b> : mozzarella fraîche, speck (jambon sec italien), sésames noir	
<b>LA 4 FROMAGES</b>	14.90€
Base tomate, mozzarella, reblochon AOP , gorgonzola AOP, chèvre	
<b>LA CARPACCIO</b>	17.90€
Base tomate, mozzarella, <b>après cuisson</b> : carpaccio de bœuf charolais VF , roquette, grana padano AOP, tomate confite, pointe de fromage frais (philadelphia), crème balsamique	
<b>LA BURGER</b>	14.90€
Base tomate, mozzarella, viande haché cuisinée, <b>après cuisson</b> : oignon frit, cheddar, sauce burger	
<b>LA VEGETARIENNE</b>	14.90€
Base tomate, mozzarella, aubergine grillée marinée, chèvre, tomate confite, basilic frais	
<b>LA CALABRESE</b>	14.90€
Base tomate, mozzarella, <b>après cuisson</b> : spianata calabrese (chorizo italien épiced) , mozzarella fraîche, grana padano AOP	
<b>LA MINAHOUET</b>	16.90€
Base tomate, mozzarella, st jacques, gambas <b>après cuisson</b> : crème, persillade maison	
<b>LA 4 SAISONS</b>	14.50€
Base tomate, jambon blanc, champignon, oignon, mozzarella, poivron mariné, olives noires, artichaut confit	
<b>LA TEXANE</b>	14.90€
Base tomate, mozzarella, viande hachée cuisinée, œuf <b>après cuisson</b> : spianata calabrese, (chorizo italien épiced), sauce barbecue	
<b>LA CANNIBALE</b>	14.90€
Base tomate, champignon, mozzarella, viande hachée cuisinée, merguez, chorizo	
<b>LA NAPOLITAINE</b>	14.50€
Base tomate, mozzarella, <b>après cuisson</b> : anchois, tomate confite, câpres, olives noire, persillade maison	
<b>L'ESPAGNOLE</b>	14.50€
Base tomate, mozzarella, champignon, merguez, chorizo, œuf	
<b>L'INDIENNE</b>	14.90€
Base crème de curry, mozzarella, émincée de poulet, poivron mariné, chorizo, origan	
<b>LA SUD OUEST</b>	14.90€
Base tomate, mozzarella, lardons, chèvre, <b>après cuisson</b> : magret fumé, noix, miel	
<b>LA TENTATION</b>	15.50€
Base tomate, mozzarella, <b>après cuisson</b> : roquette, burrata, speck, crème balsamique	

## Base crème

<b>LA COPPA</b>	15.50€
Base crème, mozzarella, champignon, gorgonzola AOP, <b>après cuisson</b> : roquette, coppa, crème balsamique	
<b>LA SAVOYARDE</b>	14.50€
Base crème , mozzarella, lardons, oignon, pomme de terre, reblochon AOP	
<b>LA CARBONARA</b>	14.90€
Base crème, mozzarella, bacon crispy (poitrine fumée au bois d'hêtre), œuf, <b>après cuisson</b> : grana padano AOP	
<b>LA BERGERE</b>	14.50€
Base crème miel, mozzarella, chèvre, <b>après cuisson</b> : roquette, speck (jambon sec italien)	
<b>LA KEBAB</b>	14.50€
Base crème, mozzarella, viande kebab, oignon, <b>après cuisson</b> : sauce blanche	
<b>LA NORVEGIENNE</b>	15.90€
Base crème, mozzarella, <b>après cuisson</b> : saumon fumée, pointe de fromage frais (philadelphia), ciboulette	
<b>LA BBQ</b>	14.90€
Base crème, mozzarella, émincé de poulet, <b>après cuisson</b> : cheddar, oignon frit, sauce barbecue	

Tous suppléments 1.50€

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 1.50€

# PIZZA MINAHOUET



## BOISSONS

Canette 33cl .....	<b>2.20€</b>
Soda bouteille.....	<b>4.90€</b>
Leffe 25cl .....	<b>2.60€</b>
Heineken 25cl .....	<b>2.60€</b>
Desperados 33cl....	<b>3.60€</b>
Eau plate 50cl.....	<b>1.50€</b>
Eau gazeuse 50cl.....	<b>2.50€</b>

## DESSERTS

Pizza nutella/bananes.....	<b>7.50€</b>
Barre glacée .....	<b>2.00€</b>
Magnum chocolat blanc, classic, amande .....	<b>2.50€</b>
Gros pot ben jerry .....	<b>9.00€</b>
Gros pot haagens dazs.....	<b>9.00€</b>

## Vin Français

Tarani rosé 75cl.....	<b>12.00€</b>
Démon noir 75cl.....	<b>12.00€</b>

## Vin italien rouge

Montepuciano 37,5CL.....	<b>8,00€</b>
Montépuciano 75cl.....	<b>12.00€</b>

## HORAIRES D ETE !!!

Lundi 18H00/21H30

Mardi 18H00/21H30

Mercredi FERME

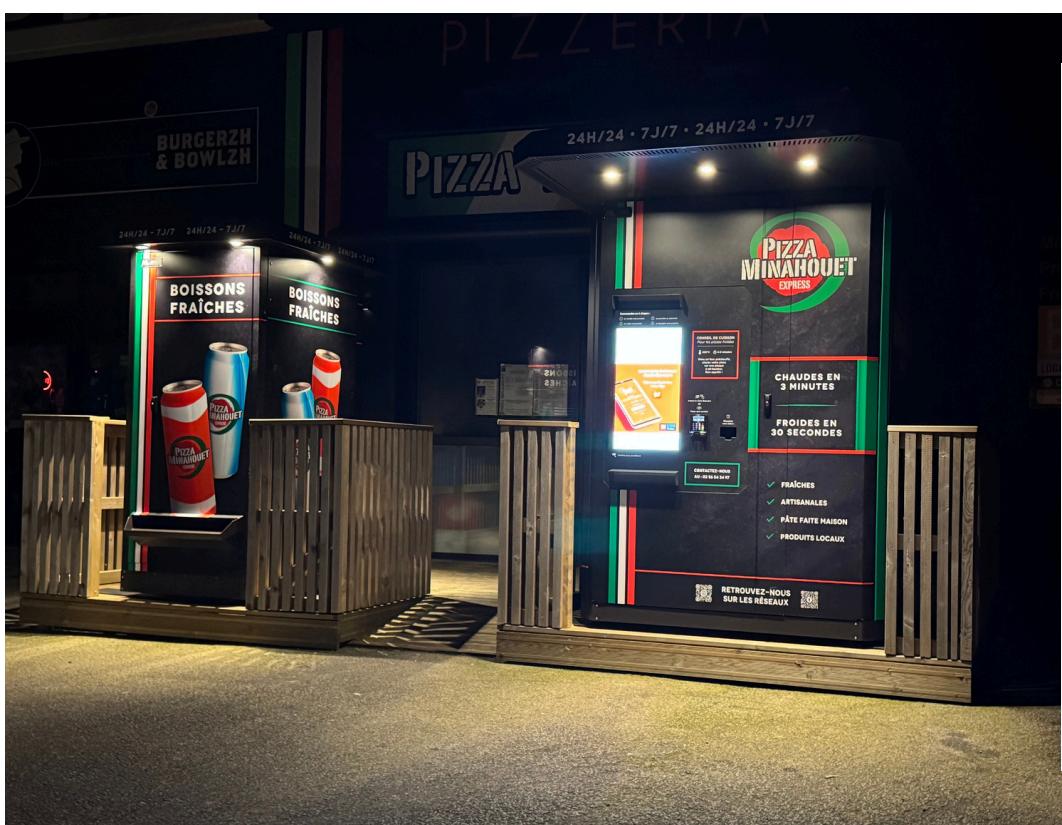
Jeudi 18h00/21h30

Vendredi 18H00/21H30

Samedi 18H00/21H30

Dimanche 18H00/21H30

**HORAIRES VARIABLES SELON LE FLUX !!!**



## NOUVEAUTE !!!

*Votre distributeur de pizza est arrivé à Locmiquellic*

*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 Sébastien Gallais

## LA PATE A PIZZA

Notre pâte à pizza est issu de farines italiennes de qualités, et d'une part de secret. La pâte est étalée à la main et maturée pendant minimum 3 jours avant de vous la servir pour avoir ce côté moelleux et croustillant

Bon appétit !!!

Retrouver nous sur pour les suggestions du moment  
ou sur le site de la pizzeria → [pizza minahouet.eatbu.com](http://pizza minahouet.eatbu.com)

78 route de Port Louis 56570 Locmiquellic

**02 56 54 34 97**