

B&N

BAR-PIZZERIA

VOUS PROPOSE

Nos Boissons

Cocktails
Maison

- Punch (20cl) 3€00
- Punch (1,5 L) 20€00
- Shooter (2cl) 2€00
- Shooter (le mètre) 20€00

BIERES PRESSION

(25cl) (50cl) (1,5 L)

1664 3€00 5€90 17€00
GRIMBERGEN 3€50 6€90 20€00

BIERES BOUTEILLE

Skoll (33cl) 3€50
1664 Blanche (33cl) 3€00

Sans alcool

Tourtel Citron ou Agrumes (33cl) 2€60

BOISSONS Sans alcool

Eau Evian (1 l) 3€00
S.Pellegrino (50cl) 2€60
Perrier (33cl) 2€60
Sirop à l'eau (33cl) 1€60
Diabolo (33cl) 2€00
Limonade (33cl) 1€90

Supplément sirop 0,10€

Oasis Tropical (33cl) 2€60
Pago (20cl) 2€60
Limouzi fresh tea (33cl) 2€60
Coca-cola (33cl) 2€60
Limouzi Agrum (33cl) 2€60
Orangina (33cl) 2€60

A Emporter

BIERES BOUTEILLE

Skoll (33 cl) 3€50
1664 Blanche (33 cl) 3€00

Sans alcool

Tourtel Citron ou Agrumes (33 cl) ... 2€60

Nos Vins

Nous vous proposons uniquement des vins de récoltants

NOS BLANCS

Le Bal des Papillons
IGP Côtes de Gascogne (Mœlleux) 4€00 14€90 19€90

Le Fagô
Côtes de Bergerac (Sec) 4€00 14€90 19€90

NOS ROSES

Les Pieds dans l'eau
IGP Pays d'Oc (Languedoc) 3€00 11€90 15€90

Pur Gris
IGP Méditerranée (Provence) 3€50 13€50 17€90

NOS ROUGES

Les Frangins
Vin de Pays du Périgord (Sud-Ouest) 3€50 13€50 17€90

Les Petits Clément
IGP Côtes du Tarn (Sud-Ouest) 3€00 11€90 15€90

Les Gelinottes
AOP Ventoux (Vallée du Rhône) 4€00 14€90 19€90

CHAMPAGNE

Moët & Chandon 60€00

A.O.P.: Appellation d'Origine Protégée ; I.G.P.: Indication Géographique Protégée - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nos Pizzas

Choisissez votre pâte :

- Pâte normale : épaisse et moelleuse
- Pâte fine : légère et croustillante

Les Plus :

- 50% ajoutez 50% de l'ingrédient de votre choix, petite 0,50€, moyenne 1€, géante 2€, méga 3€ (sauf saumon et cabécou).
- 40% pizzas offertes : piment extra fort, poivre, curry, épices mexicaine, herbes de Provence, Parsi, All. Double croûte de mozzarella sur votre pizza, petite 1€, moyenne 2€, géante 3€, méga 4€.

PIZZAS CLASSIQUE

	Petite 25 cm 1 pers.	Moyenne 31 cm 1 à 2 pers.	Géante 40 cm 2 à 3 pers.	Méga 49 cm 3 à 4 pers.
Bolognaise* (Tomate, bœuf haché, herbes de provence, sel, ail, oignons, mozzarella, œuf).....	9€30	12€10	17€30	23€20
Carbonara (Crème fraîche, pâtes fraîches maison, lardons, oignons, mozzarella, jaune d'œuf).....	9€20	12€60	18€50	23€80
Poulet* (Tomate, poulet rôti, oignons, mozzarella, œuf).....	9€30	13€20	18€40	23€60
4 Saisons (Tomate, jambon, mozzarella, poivrons, champignons, olives).....	8€80	12€50	18€10	23€30
Flammekueche (Crème fraîche, lardons, oignons, mozzarella).....	8€90	12€10	17€80	22€90
Fermière* (Crème fraîche, poulet rôti, mozzarella, œuf, pomme de terre).....	9€90	13€10	18€70	24€60
Buffalo (Crème fraîche, bœuf haché, oignons, mozzarella, œuf, pomme de terre, poitrine fumée, poivre).....	10€00	13€50	19€80	26€00
La Speciale (Tomate, jambon, lardons, oignons, mozzarella, œuf, poivrons, pomme de terre).....	9€70	13€50	19€60	25€40
Campagnarde (Tomate, lardons, oignons, mozzarella, œuf, olives).....	8€90	11€80	17€60	22€70
Calzone (chausson) (Tomate, jambon, mozzarella, œuf).....	8€20	10€90	16€30	21€10
Imperiale (Tomate, jambon, mozzarella, œuf, crème fraîche).....	8€30	11€40	17€10	22€00
Royale (Tomate, jambon, mozzarella).....	7€30	10€50	15€60	20€40
Carnivore (Tomate, bœuf, poulet, poitrine fumée, mozzarella, ail, sel, poivre).....	10€30	13€90	20€40	26€80
Regina (Tomate, jambon, mozzarella, champignons).....	7€80	11€00	16€10	21€30
Jardinier* SU (Tomate, oignons, mozzarella, poivrons, champignons, olives).....	7€00	9€70	13€50	18€20
Compo* (A base de tomate ou de crème fraîche + mozzarella + 3 ingrédients de votre choix sauf saumon).....	10€60	14€30	20€60	26€90
000 (Choix de 2 recettes).....	-	14€30	20€60	26€90

PIZZAS AUX FROMAGES

Fondue* SU
(Crème fraîche, croûtons à l'ail, mozzarella, Reblochon, Cantal, poivre, vin blanc)..... 10€10 13€80 19€90 26€40

Savoie*
(Crème fraîche, pomme de terre, lardons, mozzarella, raclette)..... 10€00 13€50 19€80 26€00

4 fromages* SU
(Tomate, mozzarella, Roquefort, chèvre, Cantal)..... 10€10 13€80 19€90 26€40

Capra
(Tomate, lardons, mozzarella, chèvre)..... 9€20 12€80 17€90 23€50

Tartiflette
(Crème fraîche, pomme de terre, lardons, oignons, mozzarella, Reblochon)..... 10€30 13€90 20€40 26€80

Maroilles
(Crème fraîche, jambon, mozzarella, Maroilles, poivre)..... 9€20 12€60 18€50 23€80

Cheumier* SU
(Tomate, noix, mozzarella, chèvre, miel)..... 9€90 13€10 18€70 24€60

Cabécou
(Crème fraîche, noix, mozzarella, cabécou, jambon cru)..... 10€30 13€80 19€30 25€10

Margherita* SU
(Tomate, mozzarella, olives)..... 6€30 8€60 12€30 16€70

PIZZAS AUX POISSONS

Océane* SU
(Crème fraîche, thon, oignons, mozzarella, œuf, persillade)..... 9€60 12€60 17€30 22€20

Napolitaine* SU
(Tomate, mozzarella, anchois, olives)..... 8€00 10€70 15€70 21€00

Fruits de mer* SU
(Tomate, mozzarella, fruits de mer, persillade)..... 9€30 12€70 18€00 23€40

Salmon* SU (chausson sur demande)
(Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron)..... 10€40 14€30 20€60 26€90

PIZZAS AUX EPICES

Diavola
(Tomate, oignons, mozzarella, œuf, chorizo)..... 8€80 11€60 16€80 21€80

Barbecue*
(Tomate, bœuf haché, mozzarella, merguez, sauce barbecue, épices)..... 10€10 13€40 18€70 24€60

Orientale*
(Tomate, poulet rôti, mozzarella, poivrons, merguez)..... 10€30 13€40 18€10 23€40

Hawaïenne*
(Crème fraîche, poulet rôti, mozzarella, poivrons, ananas, curry)..... 9€30 12€80 18€60 24€10

Pepperoni*
(Tomate, mozzarella, pepperoni (bœuf épicé), olives)..... 8€10 10€90 15€10 19€70

Mexicain*
(Tomate, bœuf haché, oignons, mozzarella, poivrons, épices)..... 8€40 11€80 16€30 21€50

Picote
(Crème fraîche, poulet rôti, chorizo, mozzarella, œuf, poivre, curry)..... 10€30 13€40 18€90 24€70

Nos Salades

	Entrée	Plat
Salade verte	2€60	3€90
Salade mixte (Salade, tomates, Cantal).....	3€20	6€00
Thon (Salade, tomates, Thon, poivrons, Cantal).....	5€80	11€30
César (Salade, tomates, Poulet, oignons, Cantal).....	6€00	11€90
Duo jambon (Salade, tomates, Jambon supérieur, jambon cru, Cantal).....	6€00	11€90
Cabécou (Salade, tomates, Cabécou, jambon cru, noix).....	6€60	12€90
Saumon (Salade, tomates, Saumon, citron).....	6€60	12€90

Nos Paninis

Jambon
(Sauce tomate, mozzarella, jambon)..... 3€40

Poulet
(Sauce tomate, mozzarella, poulet rôti)..... 4€20

Bœuf
(Sauce tomate, mozzarella, bœuf)..... 4€20

3 fromages
(Sauce tomate, mozzarella, chèvre, Roquefort)..... 4€20

Saumon
(Crème fraîche, Saumon fumé, mozzarella)..... 5€00

Bacon
(Crème fraîche, oignons, mozzarella, bacon)..... 5€00

Miel
(Crème fraîche, poulet, mozzarella, jaune d'œuf, miel)..... 5€00

Nos Desserts

	Petite 1 pers.	Moyenne 1 à 2 pers.	Géante 2 à 3 pers.	Méga 3 à 4 pers.
Choco chausson (Nutella, sucre glace).....	6€30	8€50	12€10	16€30
paninis (Nutella).....	3€00			
Chocococo chausson (Nutella, poudre de noix de coco, sucre glace).....	6€30	8€50	12€10	16€30
paninis (Nutella, noix de coco).....	3€50			
Chocananas chausson (Nutella, ananas, sucre glace).....	6€50	8€80	12€60	17€00
paninis (Nutella, ananas).....	4€00			
Chocobanane chausson (Nutella, banane, sucre glace).....	6€50	8€80	12€60	17€00
paninis (Nutella, banane).....	4€00			

Brownie aux noix de pécan
(Une boule vanille, crème anglaise et chantilly)..... 4€20

Café gourmand
(Café + boule de glace + mini desserts)..... 5€50

Crumble pomme fraise rhubarbe..... 3€90

Mœlleux au chocolat
(Une boule vanille, crème anglaise et chantilly)..... 4€70

Muffin chocolat aux pépites de chocolat
(Une boule vanille, crème anglaise et chantilly)..... 4€20

Muffin myrtille et framboise
(Une boule vanille, crème anglaise et chantilly)..... 4€20

Tartelette citron meringuée..... 3€90

Tiramisu aux savoïardi..... 3€90

Dessert du jour..... 3€50

Coupe 1 boule..... 2€00

Coupe 2 boules..... 3€80

Coupe 3 boules..... 5€60

Supplément chantilly..... 0€50

Nos crèmes glacées : Café 100% arabica de Colombie, Caramel au beurre et sel de Guérande, Chocolat Frey®, Menthe-chocolat, Pistache de Sicile aux éclats de pistache, Rhum-raïsans au rhum des Antilles.

Nos Sorbets : Citron de Sicile, Fraise - fraise des bois, Framboise, Fruit de la passion jaune d'Équateur, Noix de coco du Sri Lanka, Pêche de vigne des monts & coteaux lyonnais, Poire Williams.

A Emporter

Brownie aux noix de pécan..... 2€50

Crumble pomme fraise rhubarbe..... 3€90

Mœlleux au chocolat..... 3€00

Muffin chocolat aux pépites de chocolat..... 2€50

Muffin myrtille et framboise..... 2€50

Tartelette citron meringuée..... 3€90

Tiramisu aux savoïardi..... 3€90



120 ml 3€50

Crème Glacée Vanille Bourbon de Madagascar noix de macadamia et sauce caramel / Crème Glacée Caramel au beurre et sel de Guérande et sauce caramel / Crème Glacée Chocolat Noir de Tanzanie avec morceaux et sauce Chocolat / Glace Barbe à Papa avec cristaux de sucre rose / Sorbet Plein Fruit Fraise Senga Sengana avec morceaux 60% de fruit / Sorbet Plein Fruit Citron Vert des Amériques et citron avec zestes 27% de fruit.

Nos Offres

Formule DU MIDI

12€

Une petite pizza au choix
+ boisson (sans alcool) OU verre de vin OU bière pression 1664 (25cl)
+ viennoiserie OU dessert du jour
+ café

Uniquement le midi

Formule ETUDIANT

-10%
sur présentation de la carte

Hors alcool

Formule GROUPE

à partir de 10 personnes

Nous consulter
☎ 05 55 20 88 85

Nos Produits

Pour répondre à une réelle volonté de qualité, B&N a choisi de mettre en place une véritable sélection des produits.

MADE IN FRANCE

Produits sélectionnés par région :

- Calvados (Normandie)
- Crème fraîche normande 15%MG (Normandie)
- Maroilles AOP (Nord-Pas de Calais)
- Pommes de Terre (Normandie)
- Coûtes d'Armor (Bretagne)
- Jambon de Paris VPF sans phosphates (Île de France)
- Poulet Grillé Volaille Française (Normandie)
- Limouzi fresh tea et Limouzi agrum (Nouvelle-Aquitaine)
- Noix Gaillardes (Nouvelle-Aquitaine)
- Reblochon AOP (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Boeuf haché 100% viande VBF (Normandie)
- Roquefort AOP (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Glaces Artisanales « Créations glacées » (Normandie)
- Chèvre affiné (Normandie)
- Cabécou du périgord (Nouvelle-Aquitaine)
- Saumon fumé au bois de hêtre élevé en norvège (Normandie)
- Cantal jeune AOP Affiné 30 jours (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Landes (Nouvelle-Aquitaine)
- Deux Sèvres (Nouvelle-Aquitaine)
- Charente (Nouvelle-Aquitaine)
- Corrèze (Nouvelle-Aquitaine)
- Cantal (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Isère (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Savoie (Auvergne-Rhône-Alpes)

Autres produits :

- Raclette affinée 8 semaines (Normandie)
- Lardons cuits fumés VPF (Normandie)
- Œufs fermiers de chamboulive (Normandie)
- Poitrine fumée VPF (Normandie)

Autres régions :

- Espagne : Chorizo, Fuet Catalan, Jambon cru

Légumes frais, champignons, oignons, poivrons émincés quotidiennement par nos soins

La qualité, c'est notre priorité

Notre AVIS nous intéresse



Nous n'acceptons plus les chèques

Cher(e) client(e), nos pizzas étant faites à la demande, nous vous remercions d'avance de votre compréhension et de votre patience face aux délais que nous vous proposons, toutes nos pâtes sont à base de gluten, les ingrédients en gras sont destinés aux personnes intolérantes ou allergiques. Tous les prix indiqués sur ce document sont TTC. * Sans porc - ** Sans viande - Origan sur toutes nos pizzas (sauf les pizzas sucrées).