

A EMPORTER

TOUS NOS
PLATS SONT
FAITS MAISON !



PIZZAS

Classiques

✓ **Margherita**: sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive. Après cuisson: basilic frais 9€

✓ **4 fromages**: sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, chèvre, reblochon 14€

Régina: sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons bruns frais, olives noires, huile d'olive. Après cuisson: basilic frais 13€

Chèvre miel: crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre frais. Après cuisson: miel, prosciutto crudo, noix 14€

Savoyarde: crème fraîche, mozzarella fior di latte, reblochon, pomme de terre, lardons, oignons rouges 15€

Petite faim? Pensez aux demi-pizzas accompagnées de salade (-40% sur le prix standard)

SALADES

Impériale: pâtes, poulet mariné, œuf, croutons, parmigiano reggiano DOP, sauce caesar 13€

✓ **Athéna**: concombre, avocat, feta, olives noires, huile d'olive 15€

Quinowhaaa: quinoa/bouलगूर, avocat, poulet mariné, concombre, mélange de graines, vinaigrette maison 14,5€

✓ **Mangez-moi**: riz, mangue, edamame, noix de cajou, sauce soja, sauce sriracha, coriandre 11,5€

Menu Pikouai (-12 ans): un sirop ou mini jus + une mini pizza fromage ou jambon/fromage + un coulant au chocolat 10€

Bulma's

✓ **Vesuvio**: sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, n'duja, oignons rouges, poivrons. Après cuisson: basilic frais 15€

✓ **Vegeta'l**: sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, aubergine. Après cuisson: tomates cerises, pousses d'épinards, olives taggiasca, pignon de pin, parmigiano reggiano DOP 16,5€

Namek: pesto d'épinard, mozzarella fior di latte, saumon fumé, huile d'olive. Après cuisson: Aneth, parmigiano reggiano DOP, pignons de pin 14€

Muten-Rōshi: crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons bruns frais. Après cuisson: pousses d'épinards, prosciutto crudo, burrata, huile de noisette, crème de balsamique 18€

GAUFRES CRÊPES

accompagnées d'une salade de jeunes pousses

Fjord: galette sarrasin, cream cheese, saumon fumé, oignons rouges, aneth 10€

Mielcieuse: crêpe nature, chèvre, prosciutto crudo, miel, noix 11€

✓ **Volcano**: gaufre nature, bœuf haché épicé, oignons rouges, mozzarella di bufala AOP, sauce cheddar, paprika 12€

Sherwood: gaufre nature, poulet mariné, ail et fines herbes, champignons brun frais, jeunes pousses, pignons de pin, huile d'olive 12€

✓ **PRODUITS HALAL
PLATS VÉGÉTARIENS**

NOTRE JAMBON BLANC PEUT ÊTRE
SUBSTITUÉ PAR DU JAMBON DE DINDE
HALAL

Boissons

SOFT ET BIÈRES

Pepsi, Pepsi max, Oasis
tropical, Orangina - 33cl 2,9€

Cristaline plate ou gazeuse 50 cl 2€

Jus de fruits : orange, ananas, pomme, 2,9€
ACE, Fraise - 25cl

Desperados - 33 cl 5.9° 4,5€

Brasserie Georges - 33 cl: Blonde 5°, 5,9€
IPA 5.5°, Framboise 5°

Cidre brut Otcho - 33 cl 4,9€

SMOOTHIES

Pinky Groovy: Fraises, banane 6€

Coconut Fever: Lait de coco, 6€
ananas, banane

Ever Green: Banane, chou Kale, 6€
mangue, banane-citronnelle

Yellow Slow: Ananas, papaye, 6€
mangue

Funny Berries: Fraises, framboises, 6€
mûres

Crazy Melon: Melon, mangue, fraises, 6€
fruit de la passion

Desserts



CRÊPES ET GAUFRES SUCRÉES À COMPOSER

Bases

Crêpe ou gaufre nature, fleur 4€
d'oranger

Fruits

Fruits frais selon arrivage (composition au 3€
choix)

Coco râpée 0,5€

Nappages

Confiture abricot ou fraise 1€

Caramel, fruits rouges, chocolat, pâte à 2€
tartiner*

*sans huile de palme ni graisses hydrogénées

Toppings

Daim, Oreo, pépite de chocolat, 2€
cacahuètes, bounty, speculoos, M&M's

Sucre 1€

BULMA'S

Tiramisu 7€
au café, sans alcool

Panna cotta 7€
coulis mangue ou framboise



Pour les plats sur-mesure, rendez
vous sur www.bulmacooks.fr