

Restaurant

PIZZERIA MATTEO & CIE

Pizzas et spécialités
à emporter



POUR COMMANDER

02 44 09 40 51

HORAIRES

**OUVERT DU MERCREDI AU DIMANCHE
A EMPORTER EXCLUSIVEMENT
17H/21H SELON COUVRE FEU**

32 rue Mondement 49300 CHOLET

www.facebook.com/matteo.cie

LES PIZZAS CLASSIQUES

3 sauces maisons aux choix: sauce tomate maison,
crème fromagère, crémeux champignons persillés

REINE	9.50€
mozzarella, oeuf, jambon blanc artisanal	
MARGHERITA	9.50€
bille de mozzarella di bufala ,pesto maison	
LIPARI	9.50€
mozzarella, champignon, oignon rissolé , persillade	
Capricciosa	11€
mozzarella, champignons, jambon, olives	
Vesuvio	12€
mozzarella, jambon blanc artisanal, olives, œuf, légumes de saison	
Chèvre	12€
mozzarella, chèvre, miel, Speck, salade du jour	
Vignola	13€
mozzarella, saucisse de Naples (chorizo italien), Spianata Calabraise (saucisse artisanal pimenté)	
Specaretta	13€
mozzarella, champignons, lardons, oignons cuisiné, crème liquide	
4 Fromages	14€
mozzarella, cantal, bleu d'auvergne, morbier, saint nectaire	
Campione	14€
mozzarella, champignons, boeuf maison façon bolognaise	
Montagnarde	14€
mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons cuisiné, saint nectaire	
PERA	13€
mozzarella, bleu d'auvergne, poire ,persillade, speck	
PAYSANE	15€
jarret de porc braisé, champignons, oignons, pommes de terres rissolé, morbier, glace au camembert artisanal	

LES PIZZAS ORIGINALES

Charcutière	14€
mozzarella, champignons, œuf, 2 charcuteries au choix (pancetta, Speck, saucisse de Naples, Spianata, jambon artisanal, andouille de Vire, charcuterie du moment)	
Lombardia	15€
mozzarella, bœuf braisé façon du chef, oignons caramélisés, pommes de terre risolé	
Méditerranéenne	13€
mozzarella, tomates fraîches, thon, oignons rouges, olives, pesto maison	
Calzone	15€
mozzarella, champignons, jambon blanc artisanal , poivrons, oeuf, artichauts	
Matteo	14€
mozzarella, champignons, jambon blanc artisanl, anchois frais, poivrons, œuf, olives	
Océane	15€
mozzarella, champignons, poisson du moment, pesto maison	
Végétarienne	14€
mozzarella, légumes de saison marinés, oignons cuisiné, olives, glace aux poivrons et piment d'Espelette artisanal	
Paco	15€
mozzarella, pommes caramélisées, oignons cuisiné, andouille de Vire, pommes de terre risolées, glace au camembert artisanal	
Pain Fraîcheur (chaud froide)	13€
mozzarella, salade, tomates fraîches, jambon blanc artisanal, pesto maison, oignons rouges	
Pain Sicilien (chaud froide)	14€
mozzarella, salade, tomates fraîches, speck, pesto maison, oignons rouges	
Pain du moment (chaud froide)	14€
mozzarella, salade, tomates fraiches, charcuterie du moment, pesto maison, oignons rouges	

NOS SANDWICH MAISON: sauces maison au choix
(mayonnaise, ketchup, sauce blanche, crémeux fromagère, **boisson 4€**
crémeux champignon, sauce algerienne, sauce tomate, mayonnaise
du chef mayonnaise la viande)

L'AUTHENTIQUE.....	8.00€
croques de boeuf braisés maison, tomate, oignon cuisiné, cantal, sauce au choix	
LE TEXAN.....	8.00€
boeuf braisés, tomates, poivrons marinés, oignon cuisiné, saucisse de Naples, sauce au choix	
LE RUSTIQUE.....	8.00€
émietté de jarret de porc braisé, légumes de saison, ST Nectaire, sauce au choix	
LE POULETTE.....	8.00€
poulet pané, morbier, salade, tomates, oignons cuisiné, sauce au choix	
LE KIPIK.....	8.00€
croques d émietté de jarret de porc braisé et spianata, salade, tomate, oignon cuisiné ,saucisse de Naples, sauce au choix	

FILET DE POULET AVEC PEAU FERMIER FRANÇAIS LABEL ROUGE 11€ 140/180G

Filet de poulet fermier à la Fiorentina

Filet de poulet poêlé aux champignons
pancetta, crème, fromage, gratiné

Filet de poulet fermier à la Milanaise

Filet de poulet panée, sauce tomate maison

Filet de poulet fermier à la Marsala

Filet de poulet au champignons, flambée à la
marsala, gratiné

Filet de poulet fermier à Salumi

Filet de poulet poêle avec poivron saucisse
de Naples et Spianata

16€50

Jarret de porc braisé façon du chef

Jarret entier 1k200/1kg600 de la maison
Begein cuisiné par mes soins

Accompagnement au choix

Frites maison ou salade verte

Suppléments

3€

Frites maison

2€

NOS VINS:

VINS ROUGES

Bouteille
75 cl

Anjou	15€
Mareuil	15€
Saint nicolas	16€

VINS ROSÉS

Bouteille
75 cl

Mareuil	15€
Rosé de Loire	15€
Chinon	16€

VINS BLANCS

Bouteille
75 cl

Malvoisi vin	16€
Sauvignon	15€

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

LES BOISSONS

BIERE DE LA MAISON MÉLUSINE 33CL

LA BLANCHE ÊCUME	3,90€
LA MANDRAGORE	3.90€
LA HELLFEST	3.90€
LA TRIPLE 8.5(puy d enfer)	3.90€

Maison la Rombière 33CL

Blonde pale ALE	4€50
Blanche	4€50
Rousse	4€50
Ambrée iPA	4€50
Triple	4€50
Noire	4€50
Printemps selon saisons	4€50
Noël selon saisons	4€50

LES BOISSONS SANS ALCOOL

CRISTALINE 50CL	1.50€
CRISTALINE Litre	3.00€
BADOIT FINES BULLES 50 CL	1.70€
BADOIT Litre	3.20€
COCA 33CL	2.50€
COCA ZERO 33 CL	2.50€
ORANGINA 33CL	2.50€
OASIS 33CL	2.50€
FUZE TEA 33 CL	2.50€
MINUTE MAID ORANGE 33 CL	2.50€
SCHWEPPS AGRUMES	2.50€

GLACES:

Glace en pôt de 120ml: Fraise, chocolat, vanille, caramel beurre salé, citron vert, mangue, barbe à papa. **3.50€**

Glâce 400ml: OREO, MILKA, DAIMS **5.00€**

FRIZZA: frizza (churros) **3.00€**

LES PIZZAS DESSERT POUR 2 À 4 PERSONNES 8€

Pizza Poire:

Crème pâtissière, poire, sauce au choix (chocolat chaud maison)

Pizza Melba:

Crème pâtissière, pêche, coulis de fruits rouges

Pizza La gourmande:

Crème pâtissière, pommes caramélisées, caramel beurre salé

Pizza Banane chocolat-noisettes :

Crème pâtissière, banane, sauce chocolat noisettes artisanale