



Pizza d'ici

by Fred

Ici on mange local !

À EMPORTER UNIQUEMENT

Pour être servi rapidement, pensez à commander suffisamment tôt !

Les pizzas ne sont pas coupées, mais des roulettes sont à votre disposition pour le faire sur place.

Notre pâte à pizza contemporaine est faite maison, avec de la farine locale de tradition française, sur levain et en longue fermentation afin d'être le plus digeste possible. Nos produits sont soigneusement sélectionnés en circuit court afin d'obtenir les meilleures pizzas.

06 29 12 16 12

284, Rue Charles Feige

MEGÈVE



Salades repas

Classique	12,00€
Salade, Fromage fermier, Jambon blanc fermier, Tomates cerises, Noisettes, Graines de courge.	
Nordique	13,00€
Salade, Fromage fermier, Saumon fumé, Tomates cerises, Noisettes, Graines de courge	
Burrata	15,00€
Salade, Burrata 120gr, Jambon cru, Tomates cerises, Noisettes, Graines de courge.	
Salade verte & Tomates cerises	6,00€

Paninis Pain maison

Classique	7,50€	Poulet	7,50€
Jambon blanc fermier, Fromage fermier		Poulet, Pesto, Fromage fermier	
Savoyard	7,50€	3 fromages	7,50€
Jambon cru, Reblochon		Tomme, Beaufort, Raclette	

Crêpes maison en été seulement

Sucre	4,00€		
Confiture de framboises .	5,00€		
Confiture locale artisanale		Nutella®	5,00€
		Pâte à tartiner	

Glaces italienne en été seulement

Cornet ou pot	4,00€
Sundae	5,50€
1 Nappage (Nutella ou Caramel) + 1 Eclat (Cacahuètes, Brisures de Spéculos, Brisures d'Oreo)	

Sélection de boissons

Bières locales artisanale, Vins (Savoie, Pic saint loup),
Champagne, Spiritueux locaux, Sodas

BON À SAVOIR

- Une pâte au levain naturel, à base de blés locaux
- Une sauce tomate bio
- Une base blanche préparée avec le fromage blanc fermier de la ferme la croix du Plannay à Megève
- Du Beaufort AOP
- Du Bleu de la ferme de l'Alberieux (Cordon)
- Du Reblochon de producteurs locaux
- Du fromage et de la tomme fermière du GAEC la ferme à papy (Praz-sur-Arly)

- Du Chevrotin AOP (médaille d'or Paris 2024)
- Charcuterie origine Savoie, France
- Des légumes de qualité (MORA Primeur, Megève)

Nous travaillons essentiellement en circuit court, afin de vous proposer les meilleurs produits, qui feront les meilleures pizzas !

Les ingrédients identifiés * sont issus de l'Agriculture Biologique / Food ingredients with * are organic

Suivez nos actualités sur les réseaux sociaux

Demandez votre carte fidélité, elle est gratuite !



Spécial apéro

Focca 9,00€

Pâte, Huile d'olive, Herbes aromatiques, Sel
Pizza dough, Olive oil, Aromatic herbs, Salt

Fougasse 11,00€

Gratons (porc) ou Olives (noires à la grecque)
Fougasse with gratons (pork meat)

Pizz'apéro 15,00€

Pâte, Tomate, Huile d'olive, Stracciatella, Tapenade noire, Tomates confites, Chips de jambon cru
Paste, tomato, olive oil, black tapenade, candied tomatoes, raw ham crisps, stracciatella

Pizzas rouges

Tomato Pizza

Base sauce tomate Bio
Organic tomato sauce base

Marinara 11,00€

Tomate*, Huile d'olive, Herbes aromatiques
Tomato, Olive oil, Aromatic herbs*

Margarita 12,00€

Tomate*, Fromage fermier / Après cuisson: Feuilles de basilic frais
Tomato, Farm cheese, after baking : Fresh basilic leaves*

Reine .. Supp. Œuf bio 2€ 14,00€

Tomate*, Fromage fermier / Après cuisson: Jambon blanc fermier, Champignons frais
Tomato, Farm cheese, after baking: Cooked ham, Fresh button mushrooms*

Vegan .. Supp. Fromage 1€ 16,00€

Tomate*, Légumes de saison cuisinés, Noisettes, Graines de courges, Herbes aromatiques
Tomato, Seasonal vegetables, Hazelnut, Pumpkin seeds, Aromatic herbs, Extra cheese: 1€*

Fermière .. Supp. Reblochon 2€ 16,00€

Tomate*, Fromage fermier, Poulet, Champignons frais
Après cuisson : Sauce moutarde à l'ancienne maison
Tomato, Farm cheese, Chicken, Fresh Mushrooms, Reblochon
after baking : homemade whole-grain mustard sauce*

Américaine .. Supp. Poulet 3€ 17,00€

Tomate*, Fromage fermier, Effilochée de boeuf local / Après cuisson : Oignons frits, Sauce BBQ maison
Tomato, Farm cheese, Shredded local beef, after baking: homemade BBQ sauce*

Chorizo de la Maison Bello 17,00€

Tomate*, Fromage fermier, Chorizo Bellota
Tomato, Farm cheese, Chorizo from Bello's butcher shop*

Burrata 19,00€

Tomate*, Fromage fermier / Après cuisson: Jambon cru de Savoie, Pesto, Burrata, Roquette
Tomato, Farm cheese, after baking: Aged ham, Pesto, Burrata, Arugula*

Pizza sans gluten disponible, supplément de 5€

Pizzas blanches

White Pizza

Fromage blanc fermier local
Local farmhouse white cheese

Fondue .. Supp. Poitrine 3€ 16,00€

Base Blanche, Beaufort, Abondance, Meule de savoie / Vin blanc de savoie, Croutons

Sour cream, Beaufort, Abondance cheese, Savoy cheese, / White wine from Savoy, Croutons

Cinq Fromages .. Supp. Jambon 3€ 16,50€

Base Blanche, Beaufort, Reblochon, Tomme fermière, Chevrotin AOP, Bleu fermier

Sour cream, Beaufort, Reblochon, Tomme cheese, AOP Goat cheese, Blue cheese

Chevrotine .. Supp. Roquette 1€ 16,50€

Base Blanche, Chevrotin AOP, Amandes effilées, Miel, Herbes aromatiques

Sour cream, PDO Goat cheese, Flaked almonds, Honey, Aromatic herbs

Megevane 18,00€

Base Blanche, Patate douce, Reblochon, Lard paysan

Sour cream, Sweet potatoes, Reblochon, peasant bacon

Saumon 18,00€

Base Blanche, Fromage fermier / Après cuisson: Saumon fumé, Roquette, Citron

Sour cream, Farm cheese, After baking : Smoked salmon, Arugula, Lemon

Truffe 28,00€

Base Blanche, Fromage fermier / Après cuisson: Roquette, Jambon blanc fermier,

Burrata à la truffe, Préparation à la truffe maison et Feuille d'or

Sour cream, Farm cheese / After baking : Arugula, Cooked ham, Truffle

flavored burrata, Homemade Truffle preparation and gold leaf

Suppléments

Olives noire ou huile d'olive 1€ / Miel 1,50€ / Fromage fermier 1€ / Autre fromage 2€

Œuf bio 2€ / Viande ou charcuterie 3€ / Burrata 5€ / Truffe 5€ / Autres sur demande,...

Pizzas sucrées & desserts

Dessert du moment maison (voir sur place ou par téléphone) 5,50€

Chausson Gourmand 11,00€

Calzone au Nocciolata* (pâte à tartiner), Noisettes torréfiées

Nocciolata, Roasted hazelnuts*

Douceur de Montagne 14,00€

Fromage Blanc, Framboises, Amandes effilées / Après cuisson: Nocciolata* (pâte à tartiner)

Sour cream, Raspberries, Flaked almonds / After baking: Nocciolata (chocolate spread)*

Bueno 14,00€

Nutella, Kinder Bueno, Brisures de noisettes torréfiées

Coco 14,00€

Nutella, Bounty, Noix de coco rapée