

De Facto
Mía Pízza

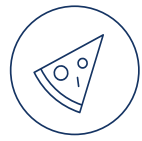
NOTRE CARTE

Hiver 2023



HIVERNALE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
CALORIQUE Crème, mozzarella Fior di Latte, poulet rôti à notre façon, reblochon de Savoie AOP, oignons rouges et pomme de terre maison	11,90 €	13,90 €
Nouveauté RACLETTE Crème, mozzarella Fior di Latte, fondue d'oignons maison, raclette fumée, pomme de terre maison	12,90 €	15,90 €
Nouveauté BURGER À PLAT Sauce tomate Bio, viande hachée Bio, vieux gouda affiné, oignons rouges frais, pesto d'orties	14,90 €	17,90 €



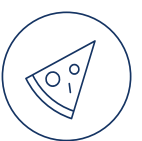
PRIMA

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
Nouveauté FLAM Crème, lardons fumés, oignons rouges frais	7,90 €	9,90 €
Nouveauté MARINARA Sauce tomate Bio, ail émincé, pignons de pin grillé	7,90 €	9,90 €
ROMAINE Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, chiffonnade de jambon blanc, origan. Après cuisson, un filet d'huile au basilic	9,90 €	10,90 €
RAVIOLINI Crème, mozzarella Fior di Latte, ravioles «Grande Tradition» de la Mère Maury, origan	9,90 €	10,90 €
MARGHERITA Sauce tomate Bio, mozzarella di Bufala DOP, basilic frais de notre jardin. Après cuisson un filet d'huile au basilic & basilic frais de notre jardin	10,90 €	12,90 €
EN ATTENDANT LE PRINTEMPS Crème, mozzarella Fior di Latte, chiffonnade de jambon blanc d'Ardèche, Ste-Maure de Touraine AOP (chèvre cendré), oignons rouges frais, pignon de pin grillé	11,90 €	13,90 €
CAPRA Crème, mozzarella Fior di Latte, Ste-Maure de Touraine AOP (chèvre cendré), oignons rouges frais, noix et miel BIO d'Ardèche	11,90 €	13,90 €
PRINTANIÈRE Crème, mozzarella Fior di Latte, carottes émincées, oignons rouges frais, poivrons frais, Ossau-Iraty AOP, origan	12,90 €	14,90 €
MENU ENFANT	9,90 €	
1 PIZZA + 1 BOISSON + 1 SURPRISE Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, chiffonnade de jambon blanc, origan. Après cuisson, un filet d'huile au basilic		



DÉCOUVERTE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
1001 NUITS Crème, mozzarella Fior di Latte, poulet rôti à notre façon, poivrons frais, miel BIO d'Ardèche, fondue d'oignons & épices d'orient - dont curry...	11,90 €	13,90 €
Nouvelle recette CACTUS Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, poulet rôti à notre façon, oignons rouges frais, poivrons frais & piment d'Espelette AOP	11,90 €	13,90 €
DE FACTO Crème, mozzarella Fior di Latte, champignons frais, lardons fumés, tome des Bauges AOP & ciboulette fraîche	12,90 €	14,90 €
BLUE VERCORS Crème, mozzarella Fior di Latte, bleu du Vercors AOP, poulet rôti à notre façon, oignons rouges frais, noix BIO d'Ardèche	12,90 €	14,90 €
PARME Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, chiffonnade de jambon blanc d'Ardèche. Après cuisson, roquette, parmesan Reggiano AOP & un filet d'huile au basilic	12,90 €	14,90 €
EUSKADI Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, chiffonnade de jambon blanc d'Ardèche, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP et ciboulette fraîche	12,90 €	14,90 €
GRAVLAX Crème, mozzarella Fior di Latte, ravioles «Grande Tradition» de la Mère Maury, saumon fumé, baies roses de Madagascar & ciboulette fraîche	13,90 €	15,90 €



INCONTOURNABLE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
ROYALE Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, chiffonnade de jambon blanc, champignons frais, œuf Bio Extra Frais, origan. Après cuisson, un filet d'huile au basilic	10,90 €	12,90 €
VÉGÉTARIENNE Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, champignons frais, carottes émincées et radis frais, origan. Après cuisson un filet d'huile au basilic	10,90 €	12,90 €
CHORIZO Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, chorizo, fondue d'oignons, épices Toscane Bio	10,90 €	12,90 €
MARCELLIN Crème, mozzarella Fior di Latte, St Marcellin IGP, lardons fumés & ciboulette fraîche	11,90 €	13,90 €
V.H.B (Viande Hachée Bio) Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, viande hachée Bio, fondue d'oignons, filet de crème & origan	11,90 €	13,90 €
REBLOCHONNE Crème, mozzarella Fior di Latte, lardons fumés, pomme de terre maison, reblochon AOP & fondue d'oignons	12,90 €	14,90 €
4 FROM (Terroir) Sauce tomate Bio, mozzarella Fior di Latte, reblochon AOP, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors AOP, origan	12,90 €	14,90 €
ITALIENNE Mozzarella di Bufala DOP, chiffonnade de jambon blanc, tomates cerise. Après cuisson, un filet d'huile au basilic & basilic frais de notre jardin	12,90 €	14,90 €

SÉLECTION DU MOMENT

Laissez-vous tenter...

PETITE
26 cm

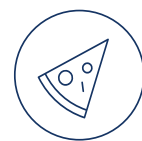
GRANDE
31 cm

SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT : 2,90 €

VOTRE CHOIX DE VINAIGRETTE :

- o Vinaigre Balsamique & Huile de Kalamata
- o Pesto de Butternut
- o Pesto d'Orties

Ingrédient supplémentaire : 2,00 €



CALZONE STYLE

CALZONE	9,90 €
- o Mozzarella, ciboulette - o Mozzarella, piments forts - o Classica : sauce tomate Bio, mozzarella, chiffonnade de jambon blanc - o Savoyarde : reblochon de Savoie AOP, fondue d'oignons, lardons fumés	
CALZONE SUR-MESURE	11,90 €
MOZZA + 1 INGRÉDIENT AU CHOIX	
- o Poulet rôti à notre façon - o Oignons rouges frais - o Chorizo - o Lardons fumés - o Champignons frais - o Bleu du Vercors AOP - o Ossau-Iraty AOP & Piment d'Espelette AOP - o Reblochon AOP - o Ste-Maure de Touraine AOP (chèvre cendré) - o Raclette fumée	



SALADE & SON PETIT PAIN

10,90 €

Nouvelle recette CÉSAR
Mélange de jeunes pousses, poulet rôti à notre façon, pétales de parmesan Reggiano AOP, tomates cerise, pesto de butternut + petit pain maison

Nouvelle recette CLEO
Mélange de jeunes pousses, chiffonnade de jambon blanc, mozzarella di Bufala DOP, tomates cerise, basilic frais de notre jardin, crumble de tomates, pesto d'ortie + petit pain maison



BOISSONS

CAVE À BIÈRES	3,90 €
BRASSERIE 3:6:9	
- o Zoom - Parfaite pour découvrir les IPA - 33 cl - 3,7% - o IPA #16 - 33 cl - 6,8% - o Vortex IPA - Parfumée & peu d'amertume - 33 cl - 4,5% - o Fast Forward - New England IPA - 33 cl - 6% - o Outback - Une bière racée - 33 cl - 8,1%	
BRASSERIE LA CHOUETTE	33 cl - 3,90 € 75 cl - 6,90 €
- o Zhâleh - 3% - o Smash - 5,5% - o Zorey - 5,5% - o Trip - 7,8%	
CAVE À JUS Patrick Font	
25 CL	3,50 €
- o Pomme brut BIO - o Pomme Redlove - o Pamplmousse Rose - o Orange blonde BIO - o Pamplmousse Rose - o Pêche Jaune - o Litchi BIO - o Mûre Sauvage	
1L	6,50 €
- o Pomme brut BIO - o Pamplmousse Rose - o Orange blonde BIO - o Pêche Jaune	
LES THÉS FROIDS BIO Patrick Font	3,50 €
- o Thé Noir Bio, Gingembre et Citron vert - 25 cl - o Thé Vert Bio, Passion, Menthe - 25 cl - o Thé Blanc Bio, Hibiscus, Litchi - 25 cl	
CAVE À LIMONADES BIO	3,50 €
- o La Pomme Tonique - 33 cl - o La Rhubarbe Pimpante - 33 cl - o L'Orange Affriolante - 33 cl - o Le Citron Fringant - 33 cl - o La Groseille Chatoyante - 33 cl - o La Menthe Fougueuse - 33 cl - « Édition Limitée » - o L'Originale - 33 cl	
CAVE À VINS	
75 CL	
- o Rouge, Crozes Hermitage « Domaine des Remizières » 26,00 € - o Rosé, AOC Béarn, Domaine Larribère 14,90 €	
37,5 CL	
- o Rouge, Crozes Hermitage AOC « Domaine des Remizières » 12,00 € - o Rosé, AOC Béarn, Domaine Larribère 9,90 € - o Blanc, brut Océan 9,90 €	
LES EAUX & SODAS	2,50 €
- o Evian 50 cl - o Vals 50 cl - o Coca Cola 50 cl - o Coca Zéro 50 cl	



DESSERTS

	M	XL
CALZONE CHOCOLAT NOISETTE	8,90 €	10,90 €
PANNACOTTA – Fait Maison	4,50 €	
- o Fruits rouges - o Mangue		
Nouveauté CHOCO CROC	4,90 €	
MINI BABA - Au Rhum Des Antilles	4,90 €	
o 150 gr, 4 unités		
MINI CANNELÉS - Au Rhum Vanillé	6,60 €	
o 260 gr, 6 unités		
GLACES & SORBETS – Terre Adélice		
120 ML	3,90 €	
- o Vanille Gousse - o Chocolat noir - o Châtaigne – Marrons Confits - o Caramel - o Fraise - o Framboise - o Noix de Coco - o Menthe Feuille - o Verveine		
500 ML	10,90 €	
- o Vanille - o Fraise - o Menthe Chocolat		
DUO CHOCOLAT, 70 gr	3,90 €	
- o Châtaigne - o Abricot - o Fraise		
GÂTEAU DE VALÉRIE, 100gr	4,90 €	
Moelleux chocolat		
GÂTEAU DE CHRISTINE, 100gr	4,90 €	
Façon pain perdu avec des morceaux de pommes, des cranberries et de la fleur d'oranger		
GÂTEAU DE CÉCILE, 100gr	4,90 €	
Préparation sans farine à base de douceur de Châtaigne, d'œuf et de beurre		

OUVERT
7/7

11h30 > 14h00
18h00 > 22h00

Vendredi, samedi,
fermeture à 22h30

CLICK
AND
COLLECT

Je commande sur defactopizza.fr
Je paye en ligne.
Je viens les chercher à l'heure choisie.
Je me régale.

Livraison via **UBER EATS** et **DELIVEROO**

