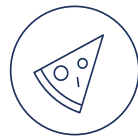


De Facto
Mía Pízza

NOTRE CARTE

Hiver 2024



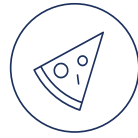
GOURMANDE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
BURGER À PLAT Sauce tomate Bio, viande hachée Bio, gouda affiné 12 mois, oignons rouges frais, pesto d'orties.	16,00 €	19,00 €

Nouveauté **SOUS BOIS** 16,00 € 19,00 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, champignons de Paris frais, lamelles de Shiitaké frais, ail, ciboulette fraîche. Après cuisson, un filet d'huile de truffe de notre épicerie.

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
SHIITAKÉ TRUFFÉ Crème, mozzarella française, lamelles de Shiitaké frais, œuf Bio Extra Frais & ciboulette fraîche. Après cuisson, un filet d'huile de truffe de notre épicerie.	16,00 €	19,00 €

Nouveauté **ITALIAN QUEEN** 16,00 € 19,00 €
Sauce tomate Bio, jambon cru affiné, mozzarella di Bufala DOP. Après cuisson, roquette, parmesan Reggiano AOP, filet d'huile de truffe de notre épicerie.

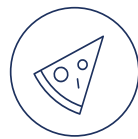


HIVERNALE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
CALORIQUE Crème, mozzarella française, poulet rôti à notre façon, reblochon de Savoie AOP, oignons rouges et pomme de terre maison.	13,00 €	15,00 €

Nouveauté **CHEESUS CHRIST !** 14,00 € 16,00 €
Crème, Ossau-Iraty AOP, reblochon AOP, bleu du Vercors AOP, lard fumé.

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
Nouveauté BREAK FAST Crème, gouda affiné 12 mois, lard fumé, œuf Bio extra frais, ciboulette fraîche.	14,00 €	16,00 €



LES BONS PLANS

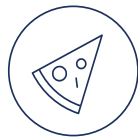
	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
FLAM Crème, lardons fumés, oignons rouges frais	7,90 €	9,90 €

ROMAINE 9,90 € 10,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc, origan. Après cuisson, un filet d'huile au basilic.

Nouveauté **ANCHOIS** 9,90 € 10,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, anchois, olives noires AOP de Nyons. Après cuisson, basilic frais de notre jardin.

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
RAVIOLINI Crème, mozzarella française, ravioles « Grande Tradition » de la Mère Maury, origan	9,90 €	10,90 €

Nouvelle recette **MARGHERITA** 10,90 € 12,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella di Bufala DOP, olives noires AOP de Nyons. Après cuisson un filet d'huile au basilic & basilic frais de notre jardin.



DÉCOUVERTE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
1001 NUITS Crème, mozzarella française, poulet rôti à notre façon, poivrons frais, miel Bio d'Ardeche, fondue d'oignons & épices d'orient - dont curry...	11,90 €	13,90 €

CACTUS 11,90 € 13,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, poulet rôti à notre façon, oignons rouges frais, poivrons frais & piment d'Espelette AOP

DE FACTO 12,90 € 14,90 €
Crème, mozzarella française, champignons frais, lardons fumés, tome des Bauges AOP & ciboulette fraîche

PARME 12,90 € 14,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc. Après cuisson, roquette, parmesan Reggiano AOP & un filet d'huile au basilic

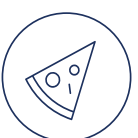
PRINTANIÈRE 12,90 € 14,90 €
Crème, mozzarella, carottes émincées, oignons rouges frais, poivrons frais, Ossau-Iraty AOP, origan

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
EUSKADI Sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc d'Ardeche, Ossau-Iraty AOP, piment d'Espelette AOP & ciboulette fraîche	13,90 €	15,90 €

BLUE VERCORS 13,90 € 15,90 €
Crème, mozzarella française, bleu du Vercors AOP, poulet rôti à notre façon, oignons rouges frais, noix BIO d'Ardeche

GRAVLAX 13,90 € 15,90 €
Crème, mozza française, saumon fumé, épices gravlax (dont aneth), ciboulette fraîche & baies roses de Madagascar.

Nouveauté **FABULA** 13,90 € 15,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, jambon cru affiné, tomates cerise, olives noires AOP de Nyons, et ciboulette fraîche



INCONTOURNABLE

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
Nouvelle recette VÉGÉTARIENNE Sauce tomate bio, mozzarella française, oignons rouges frais, carottes émincées, pomme de terre maison, olives noires AOP de Nyons. Après cuisson, pesto de butternut.	10,90 €	12,90 €

ROYALE 11,90 € 13,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc, champignons frais, œuf Bio Extra Frais, origan. Après cuisson, un filet d'huile au basilic

CHORIZO 11,90 € 13,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, chorizo, fondue d'oignons, épices Toscane Bio

MARCELLIN 11,90 € 13,90 €
Crème, mozzarella française, St Marcellin IGP, lardons fumés & ciboulette fraîche

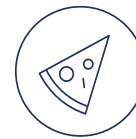
V.H.B (Viande Hachée Bio) 12,90 € 14,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, viande hachée Bio, fondue d'oignons, filet de crème & origan

	PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
REBLOCHONNE Crème, mozzarella française, lardons fumés, pomme de terre maison, reblochon AOP & fondue d'oignons	12,90 €	14,90 €

CAPRA 12,90 € 14,90 €
Crème, mozzarella française, Ste-Maure de Touraine AOP (chèvre cendré), oignons rouges frais, miel BIO d'Ardeche.

4 FROM (Terroir) 13,90 € 15,90 €
Sauce tomate Bio, mozzarella française, reblochon AOP, tome des Bauges AOP, bleu du Vercors AOP, origan

ITALIENNE 13,90 € 15,90 €
Mozzarella di Bufala DOP, chiffonnade de jambon blanc, tomates cerise. Après cuisson, un filet d'huile au basilic & basilic frais de notre jardin



CALZONE STYLE

CALZONE 9,90 €

- o Ciboulette : mozzarella française, ciboulette
- o Classica : sauce tomate Bio, mozzarella française, chiffonnade de jambon blanc d'Ardeche
- o Savoyarde : reblochon de Savoie AOP, fondue d'oignons, lardons fumés

CALZONE SUR-MESURE 11,90 €

Mozzarella française + 1 ingrédient au choix



SALADE + PETIT PAIN NATURE *

11,90 €

CÉSAR
Mélange de jeunes pousses, poulet rôti à notre façon, pétales de parmesan Reggiano AOP, tomates cerise, pesto de butternut

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

GRAVLAX
Mélange de jeunes pousses, saumon fumé, tomates cerise, Ste Maure de Touraine AOP (chèvre cendré), baies roses de Madagascar, crumble de tomates, vinaigre balsamique & huile de Kalamata

* PETIT PAIN GRATINÉ (+2€)
o Tome des Bauges AOP
o Reblochon AOP
o Bleu du Vercors AOP



BOISSONS

CAVE À BIÈRES 3,90 €

BRASSERIE 369 - 33CL
o Vortex IPA - Parfumée & peu d'amertume - 33 cl - 4,5%
o IPA #16 - 33 cl - 6,8%
o Outback - Une bière racée - 33 cl - 8,1%

BRASSERIE LA CHOUETTE 33cl - 3,90 €
75cl - 6,90 €

- o Zhèhèh - Bière Session - 3%
- o Smash - Pale Ale Blonde - 5,5%
- o Zorey - Blonde - 5,5%
- o Calisse - New England IPA - 6%
- o Trip - Douceur belge - 7,8%

CAVE À JUS Patrick Font 25cl 3,90 €

- o Pomme brut BIO
- o Pomme Gingembre
- o Orange blonde BIO
- o Pamplemousse Rose
- o Pêche Jaune
- o Litchi BIO
- o Nectar de mangue BIO
- o Nectar de Framboise

1L 7,90 €
o Pomme brut BIO
o Pamplemousse Rose
o Orange blonde BIO

LES THÉS FROIDS BIO Patrick Font - 25 cl 3,90 €

- o Thé Noir Bio, Gingembre et Citron vert
- o Thé Vert Bio, Passion, Menthe
- o Thé Blanc Bio, Hibiscus, Litchi



DESSERTS

	M	XL
CALZONE CHOCOLAT NOISETTE	9,90 €	11,90 €

PANNACOTTA - Fait Maison 4,50 €
o Fruits rouges
o Mangue

CHOCO CROC 4,90 €
o Doigts chocolatés à partager

MINI BABA - Au Rhum Des Antilles 5,90 €
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
- o Citron

500 ML 10,90 €
o Vanille
o Fraise
o Menthe Chocolat

CAVE À LIMONADES BIO - 33CL 3,50 €

- o L'Originale
- o La Pomme Tonique
- o La Rhubarbe Pimpante
- o L'Orange Affriolante
- o Le Citron Fringant
- o La Grosseille Chatoyante
- o Gingeur, pour les amateurs de Gingembre
- o Cassis Truculent

CAVE À VINS
o Rouge, Crozes Hermitage 37,5 cl - 12,00 €
« Domaine des Remizières » 50 cl - 26,00 €

50 CL - Vin des sables
o Cuvée Prestige Blanc 9,00 €
o Cuvée Prestige Gris 9,00 €

LES EAUX & SODAS 2,50 €

- o Evian 50 cl
- o Vals 50 cl
- o Coca Cola 50 cl
- o Coca Zéro 50 cl

GÂTEAU DE VALÉRIE, 100gr 5,90 €
Gâteau au chocolat

GÂTEAU DE CHRISTINE, 100gr 5,90 €
Façon pain perdu avec des morceaux de pommes, des cranberries et de la fleur d'oranger

GÂTEAU DE CÉCILE, 100gr 5,90 €
Préparation sans farine à base de douceur de Châtaigne, d'œuf et de beurre

JE COMMANDE AU 04 75 42 17 37

Je récupère à l'heure choisie. Je me régale.

JE COMMANDE SUR DEFACTOPIZZA.FR

Je récupère à l'heure choisie. Je me régale.

JE PASSE.

Je commande pour emporter ou m'installer sur place. Je mange. Je me régale.

JE COMMANDE SUR LES PLATEFORMES DE LIVRAISON.

Je suis livré. Je me régale.

OUVERT 7/7

11h30 > 14h00
18h00 > 22h00
Vendredi, samedi,
fermeture à 22h30

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

SÉLECTION DU MOMENT

Laissez-vous tenter...

PETITE 26 cm	GRANDE 31 cm
-----------------	-----------------

APPELEZ ET
COMMANDEZ

04 75 42 17 37

