

Pizzas végétariennes

Pizzas à base de viande

Pizzas au poisson

La margherita 24 cm 33 cm 9.50 13.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte.



L'automnale 13.50 17.50

Crème de courge faite maison, mozzarella fior di latte, champignons persillés, gorgonzola et noix.



La chèvre-miel 12.50 16.50

Crème, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, oignons caramélisés, noix et miel.



La chèvre-épinards 13.50 17.50

Crème, mozzarella fior di latte, ricotta, épinards, champignons persillés et fromage de chèvre.



La fromagère 13.50 17.50

Crème, ricotta, mozzarella fior di latte, emmental, raclette et gorgonzola.



La printanière 13.50 17.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons persillés, aubergines poêlées, tomates cerise et olives.



La jardinière 13.- 17.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons persillés, oignons poêlés, aubergines poêlées et roquette.



La reine 24 cm 33 cm 12.50 16.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons persillés et jambon.



La calabaza 13.50 17.50

Crème de courge faite maison, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon et roquette.



La chorizo 13.50 17.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse de chorizo, oignons poêlés et poivrons persillés.



La méditerranéenne 13.50 17.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates séchées, poivrons persillés, poulet persillé, olives et roquette.



La croustillante 13.50 17.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet persillé, oignons croustillants et jambon.



La montagnarde 13.50 17.50

Crème, mozzarella fior di latte, fromage à raclette, pommes de terre persillées et saucisses.



La pizza Atlas 13.50 17.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez, poivrons persillés, oignons poêlés et olives.



Pizza rustique 24 cm 33 cm 13.50 17.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, boulettes de viande de bœuf faites maison, oignons poêlés et olives.



L'orientale 13.50 17.50

Crème, ricotta, mozzarella fior di latte, oignons poêlés, poulet assaisonné aux épices kebab, roquette et sauce blanche.



La tandoori 13.50 17.50

Crème, mozzarella fior di latte, poulet assaisonné au tandoori (épices indiennes), oignons poêlés et poivrons persillés.



La basquaise 13.50 17.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet persillé, poivrons persillés, oignons poêlés, le tout saupoudré de paprika.



La poulet-curry 13.50 17.50

Crème, mozzarella fior di latte, poulet assaisonné au curry, oignons caramélisés, poivrons persillés et sauce blanche.



La balsamique 13.50 17.50

Crème, ricotta, mozzarella fior di latte, oignons caramélisés au balsamique, jambon et roquette.



La calzone 16.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, champignons persillés et jambon.



Napolitaine 24 cm 33 cm 12.50 16.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives et câpres.



La thonnière 12.50 16.50

Crème, mozzarella fior di latte, thon et oignons poêlés.



La norvégienne 13.50 17.50

Crème, mozzarella fior di latte, saumon, câpres et citrons.



La pizza nordique 14.- 18.-

Crème, mozzarella fior di latte, saumon, épinards, citrons et olives.



Salades

Servis avec une vinaigrette au vinaigre de Xérès faite maison

Salade mêlée 7.50

Selon les légumes de saison.

Salade au poulet 8.50

Salade, poulet persillé, oignons, poivrons, tomates cerises et olives.



-  Contient du gluten
-  Contient du poisson
-  Végétarien
-  Contient du lactose
-  Contient de la viande

Suppléments

Fromages 2.-
Légumes 2.50
Viandes / poissons 3.50

Vous pouvez aussi commander par téléphone ou via notre site web !
Tél. : 032 426 88 66
Site-web : lemaidopizza.ch

Scannez le QR code pour visionner notre menu



Tartes flambées

La pâte et la sauce à la crème sont faites maison !

La traditionnelle 16.-

Crème, lardons, oignons.



La forestière 16.-

Crème, lardons, oignons, champignons persillés.



La gratinée 16.-

Crème, lardons, oignons et emmental.



Tarte flambée au thon 17.-

Crème, emmental, thon et oignons.



Tarte flambée aux 3 fromages 17.-

Crème, oignons, emmental, gorgonzola et fromage de chèvre.



Tarte flambée au balsamique 17.-

Crème, emmental, lardons, oignons, fromage de chèvre et oignons caramélisés au balsamique.



Tarte flambée au chorizo 17.-

Crème, saucisse de chorizo, oignons et emmental.



Tarte flambée chèvre-miel 17.-

Crème, emmental, oignons, fromage de chèvre, oignons caramélisés et miel.



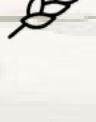
Tarte flambée végétarienne 17.-

Crème, emmental, poivrons persillés, oignons et aubergines poêlées.



La scandinave 17.-

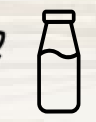
Crème, oignons, saumon, épinards et citrons.



Desserts

Tous nos desserts sont faits maison !

Cookies 3.50



Panna cotta aux fruits rouges 5.50

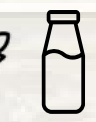


Brownies 4.50



Tiramisu

Tiramisu café 5.50
Tiramisu framboise 5.50



Tarte flambée à la pomme 17.-

Crème, sucre, pommes coupées en rondelles, saupoudrées de cannelle.



Boissons

 3.- 3.50

 3.- 3.50

 3.- 3.50

 3.- 3.50

 citron 3.- 3.50

 pêche 3.- 3.50

 3.50

Eau minérale et gazeuse 2.50