

# MENU

Du lundi du dimanche  
Commande et réservation au 02 28 51 51 86



## POUR COMMENCER

CHIFFONADE DE COPPA OU CHORIZO	6 €
BABAGANOUSH MAISON	6 €
TZATIKI MAISON	5 €
BURRATA "LAITERIE NANTAISE" (100G)	9 €
OLIVES NERE	4 €

La charcuterie vient de la maison Begein à Saint-Malô-Du-Bois en Vendée

## BIZZI

AU DÉJEUNER UNIQUEMENT

LE B.T.P.	8 €
Babaganoush, tzatiki à la menthe, pignons de pin, pesto, pickles de melon, féta, roquette	
FENOUIL	8 €
Ricotta aux herbes, fenouil rôti, chèvre fermier "Roumé", pickles de pomme, oignons rouges, noix, pesto vert, roquette	
POMME DE TERRE ROTIE	8 €
Compotée d'oignon, Cantal, pickles d'oignon, sauce BBQ maison, oignons frits, pesto, roquette	

AU CHOIX :  
Oeuf mollet bio  
Jambon blanc  
Gravlax de truite maison

15 € avec  
boisson et  
dessert en  
vitrine

## PIZZE

### MARGARITA

Tomate bio, fior di latte, mozzarella Laiterie Nantaise, huile d'olive extra vierge, herbes fraîches du moment 12 €

### PICAROS

Tomate bio, fior di latte, champignons, jambon blanc, huile d'olive extra vierge, origan 14 €

### 4 FROMAGES

Tomate bio, fior di latte, parmesan, gorgonzola, tallegio, pickles d'oignons, ciboulette 14 €

### PRIMAVERA

Tomate bio, fior di latte, coppa vendéenne, confit d'oignons, huile d'olive extra vierge, roquette 15 €

### LA PIQUANTE

Tomate bio, fior di latte, chorizo vendéen, mozzarella Laiterie Nantaise, tomates confites, olive Nere, roquette 16 €

### FENOUIL & CHEVRE

Base crème, fenouil rôti au thym, noix, chèvre fermier "Roumé", fenouil croquant, pickles de pomme et oignon 15,5 €

### L'ESTIVALE

Tomate bio, fior di latte, aubergines rôties, tomates confites, scamorza, babaganoush, pesto vert, pignons de pin, pickles de melon 15,5 €

### TRUITE

Base crème, fior di latte, gravlax de truite française, pickles d'oignon, parmesan 16 €

## POUR LES GOURMANDS :

BURRATA LAITERIE NANTAISE 100G	5,5 €
CHARCUTERIE	2 €
FROMAGE	2 €
CHAMPIGNONS, ROQUETTE, OIGNON	1 €

Prix nets, service compris