

Pizzas	
PÂTE À PIZZA MAISON ÉTALÉE À LA MAIN PAR NOTRE CHEFFE PIZZAÏOLA	
PRODUITS FRAIS	
Toutes nos pizzas peuvent se demander en format Calzone, sans supplément	
LES CLASSIQUES : BASE PULPE DE TOMATE & MOZZARELLA FIOR DI LATTE	
Format 31 cm	
Margherita Mozzarella, basilic frais.....	12
Napolitaine Filet d’anchois, fleur de Câpres, basilic frais.....	13,5
Regina Jambon cuit fumé, champignons frais, olives.....	13,5
Hawaïenne Mozzarella, jambon cuit fumé, ananas frais.....	14,5
Parmigiana Aubergines grillées, poivrons marinés, oignons rouges, tomates cerises, roquette, Parmesan AOP, olives & crème de balsamique	14,5
Orientale Merguez, oignons rouges, poivrons marinés, olives, origan.....	14,5
4 Saisons Champignons frais, poivrons marinés, jambon cuit fumé, aubergines grillées, olives.....	13,9
Tonno Thon, oignons rouges, olives, huile d’olive & crème de balsamique	13,5
Donnêr Lamelles de volaille grillées, oignons rouges & oignons frits, roquette, sauce blanche.....	14,5
Pastorella Chèvre frais, champignons frais, poitrine fumée, œuf	14,5
LES SPÉCIALES : BASE PULPE DE TOMATE & MOZZARELLA FIOR DI LATTE ACCOMPAGNÉ D'UNE BURRATA ENTIÈRE	
15,5 €	
Campagna Burrata, jambon cru, roquette, tomates cerises, huile d’olive	
Fromaggi Chèvre, parmesan, burrata, gorgonzola	
Baxkoï Burrata, poivrons & oignons rouges marinés au piment d’espelette, jambon cru, magret de canard, olives, tomates cerises, crème de balsamique	
Piccante Burrata, chorizo ibérique, oignons et poivrons marinés au piment d’Espelette, piment doux du Pays- Basque	
Capo Jambon cuit fumé, merguez, chorizo ibérique, poitrine fumée, burrata	
LES SIGNATURES	
15,9 €	
Texane LS Pulpe de tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Cheddar fumé, boulettes de bœuf grillées, sauce barbecue, oignons rouges, roquette, sauce Cheddar, œuf, oignons frits	
Tartufo Crème de truffe, Mozzarella Fior Di Latte, burrata entière, jambon cuit fumé, champignons frais, huile de truffe & crème de balsamique	

Lou Pizza

PIZZAS & STREET FOOD.

CONTIS PLAGE		LOUS SEURROTS
-----------------	---	------------------

LES BLANCHES : BASE CRÈME FRAÎCHE & MOZZARELLA FIOR DI LATTE
--

Montagna Reblochon, poitrine fumée, oignons, pomme de terre, œuf, ciboulette.....	14,5
Capra Chèvre frais, miel des Landes, cerneaux de noix torréfiés, ciboulette	14,5
Extra Montagna Reblochon, jambon, poitrine fumée, oignons caramélisés & frits, pommes de terre, œuf, ciboulette	15,5

Kebab

Pain maison cuit sur place	
8.50€ pièce	
Classique Pain avec crudités (salades, tomates, oignons rouges, concombres) & émincé de volaille rôti	
ou Végétarien Pain avec crudités (salades, tomates, oignons rouges, concombres) légumes de saison & fêta	
Avec au choix Sauce : blanche, piquante, ou Algérienne.	

Portion de frite individuelle	
Petite.....	3
Grande.....	4
Supplément sauce Cheddar.....	1,5
Supplément sauce Cheddar & Oignons crispy.....	2

Pain maison

Fait minute	
Ail	3
Ail & fromage	5
Olive	3
Jambon & chèvre.....	5
Chorizo & fromage.....	5

Calzone sucrée

Pour les gourmands	
Nutella.....	5
Ananas Frais & Nutella	5

Nos choix de Boissons

BOISSONS LOCALES	
Vin rosé, blanc ou rouge Tursan Cap E Tot (Vins des Landes). Bouteille 75cl	17
Les Bières bouteilles : Eguzki Blanche Pays Basque. 4.5° Légèrement acidulée, rafraichissante 33cl	4,5
Eguzki Blonde Pays Basque. 5.5° Arômes floraux, houblonnés 33cl.....	4,5

LES SODAS 33cl	
Pepsi.....	2,5
Seven Up.....	2,5
Orangina.....	2,5
Pepsi Zéro.....	2,5
Ice Tea.....	2,5

EAUX	
Eau minérale naturelle plate la Source des Pins 50cl.....	2

Horaires

En basse saison : de 12h à 14h & de 18h à 22h*	
En haute saison Juillet & Août : de 12h à 15h & de 18h à 23h*	
7J/7	
*Horaires sous réserve de modification	

Prix en euros TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



English menu

