

# frittza

La pizza frita à la française 

Toutes nos Frittzas sont élaborées avec des produits frais et de qualité.  
La Mozzarella fior di latte est fabriquée à Paris par notre partenaire "Nanina".  
Le coulis de tomates est confectionné en Provence  
avec des tomates BIO par la "Maison Champlat".

## Tarifs sur place et à emporter

### Nos formules

Hors soir, week-end et jours fériés

#### Formule Etudiant

8€

P'tite Frittza

+

Boisson (Soft)

#### P'tite Formule

12€

P'tite Frittza

+

Side ou Dessert

+

Boisson +

(+1€ pour une bière)

#### Grande formule

19€

Frittza ou salade

+

Side ou Dessert

+

Boisson

(+1€ pour une bière)

# Notre Menu

## Entrée

**Burrata de Bufflonne (Nanina)**

9€

Accompagnée de roquette, pesto et pain frittza

## Side

**Fritz-Balls au morbier (x6)**

6€

Accompagnée de roquette et pesto



## Nos Fritzzas traditionnelles

**La Frontalière : 10€ V**

- Base tomate, fior di latte française, pecorino, pesto.

**La Francilienne : 12€**

- Base tomate, fior di latte française, jambon blanc sans nitrites "Dispéré", champignons de Paris, origan.

**La Catalane : 12€**

- Base tomate, fior di latte française, Soubressade "Dispéré", compotée d'oignons, persillade.

**La Varoise : 12€ V**

- Base tomate, fior di latte française, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons marinés, pestou.

**La Centrale : 12€ V**

- Base tomate, fior di latte française, bleu d'Auvergne fermier, chèvre "Sainte-Maure-de-Touraine", origan.



## Nos Fritzzas spéciales

**La Jurassienne : 14€**

- Crème Normande, fior di latte française, Morbier, saucisse de Morteau IGP, compotée d'oignon.

**La fin d'Terre : 14€**

- Crème Normande, fior di latte française, Truite Française fumée "Dispéré", cébette, suprêmes de citron jaune.

**La Basque : 14€**

- Base tomate, fior di latte française, jambon sec "Dispéré", champignons de Paris, Tomme de brebis Basque, roquette, persillade.

**La Perigourdine : 14€ V**

- Crème Normande, fior di latte française, brisures de truffe, champignons de Paris, copeaux de Comté 18-22, roquette.



**Tout supplément : 2,5€**

V= végétarienne

Taxes et service compris, prix net en euros, liste des allergènes à votre disposition.

# Nos p'tites Frittzas

## P'tite Frontalière : 8€ V

- Base tomate, burrata de bufflone Française "Nanina", pecorino, pesto, pesto.

## P'tite Francilienne : 8€

- Base tomate, burrata de bufflone Française "Nanina", jambon blanc sans nitrites "Dispéré", pesto.

## P'tite Basque : 8€

- Base tomate, burrata de bufflone Française "Nanina", jambon sec "Dispéré", pesto.

## P'tite Fin d'Terre : 8€

- Base crème Normande, burrata de bufflone Française "Nanina", Truite Française fumée "Dispéré", cébette, suprêmes de citron jaune.

# Nos salades

## Sud ouest : 13€

- Mesclun, jambon sec "Dispéré", Comté 18-22, tomates cerises, cébette, pistaches, miel et pesto, pain Frittza.

## Sud est : 13€ V

- Mesclun, tomme de brebis, courgettes grillées, poivrons marinés, aubergines grillées, cébette, amandes, persillade, pain Frittza.

## Nord ouest : 13€

- Mesclun, Truite Française fumée "Dispéré", crème Normande, tomates cerise, cébette, suprêmes de citron jaune, pesto, pain Frittza.

# Le dessert

Mousse au chocolat maison  
avec son concassé de pistache  
et sa fleur de sel de Guérande

5€

Tout supplément : 2,5€

V= végétarienne

Taxes et service compris, prix net en euros, liste des allergènes à votre disposition.



# Les liquides

## Softs

Sodas 33cl : 3€

Jus de fruits Pago 20cl : 3€

## Eau minérale ou pétillante

Cristaline 50cl : 2€

Evian 1.5L : 3 €

Perrier 1L : 3€

## Alcools

### Bières :

Brassées à Paris "Bap-bap"

Faubourg 33cl 4,5% - 4€

Blanc bec 33cl 4,5% - 5€

Vertigo 33cl 6% - 6€

### Vins :

Verre 75cl

#### Rouges :

Blaye Côtes de Bordeaux BIO : 5€ 24€

Château de Sérème (Languedoc) B IO : 5€ 27€

#### Rosé :

Vin de l'autre monde Syrah : 5€ 21€

#### Blancs :

Côte de tongue domaine bassac  
Sauvignon blanc BIO IGP : 5€ 25€

