

LES PETITS PLAISIRS

Tiramisu 7,00
Salade de fruits frais 7,00
Dessert du moment 7,00

SOFTS

Soda 33cl 3,00
Perrier, Fuzetea, Fanta,
Oasis, Coca-Cola, Coca Zéro,
Schweppes agrumes, limonade.

Bouteilles 5,00
Coca-Cola 1,25L ; Orangina 1,5L.
San Pellegrino 1L ; Evian 1L.

Jus de fruit 25cl 3,00
Orange, ananas, banane.



Nous réalisons chaque jour notre pâte avec des farines italiennes soigneusement sélectionnées. L'eau utilisée pour le pétrissage est de l'eau de source en bouteille. Elle est accompagnée de sel de Guérande AOC.

C'est dans cet état d'esprit de fabrication que tous nos produits sont choisis de manière à vous assurer une fraîcheur irréprochable.

Cuite au feu de bois, nous vous assurons une pizza de grande qualité et de fabrication artisanale.

Le Vieux Four
Alain Chastan

BIÈRES

Duvel 8,5° blonde 33cl 5,50
Brasserie Duvel - Belgique.

Chouffe 8° blonde 33cl 5,50
Brasserie d'Achoffe - Belgique.

Trappe quadrupel
10° ambrée 33cl 5,50
Abbaye de Rochefort - Belgique.

Chimay dorée 4,8° brune. 33cl 5,50
Abbaye de Chimay - Belgique.

La Trappe witt
en trappist 5,5° blanche . . . 33cl 5,50
Brasserie Koningshoeven - Pays-Bas.

Desperados 5,9° blonde . . . 33cl 4,00
Brasserie de Schiltigheim - France.

Le Vieux Four
Nézignan-l'Évêque

Suivez-nous sur Facebook et Instagram pour connaître nos soirées à thèmes. (Anniversaire, karaoké, enterrement de vie de garçon & fille)

Le Vieux Four Officiel !!! f Instagram pizzeria_au_vieux_four



Les chèques ne sont pas acceptés
Prix nets en euros - Service compris
Photos non contractuelles
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

UNE SÉLECTION DE BOUTEILLES
DE VINS À EMPORTER
EST DISPONIBLE À LA DEMANDE.



2023 PAPER - Ne pas jeter sur la voie publique.

Le Vieux Four

Infos & réservations
04 99 41 49 97

SALLE INTÉRIEURE CLIMATISÉE
& TERRASSE EXTÉRIEURE ABRITÉE

3, Avenue de Pézenas
34120 Nézignan-l'Évêque
www.pizzalevieuxfour.com

f Le Vieux Four Officiel !!!
Instagram pizzeria_au_vieux_four



LES PIZZAS CLASSIQUES

Margarita 12,00

Coulis de tomates fraîches, mozzarella*, olives noires à la grecque, tomates marinées, basilic frais, origan.

Reine 13,50

Coulis de tomates fraîches, jambon blanc, mozzarella*, olives noires à la grecque, origan.

Flammekueche 13,50

Crème fraîche épaisse, oignons frais, lardons fumés, mozzarella*, origan.

Chèvre miel 14,30

Coulis de tomate fraîches, fromage de chèvre, mozzarella*, miel, olives noires à la grecque, origan.

Royale 14,50

Coulis de tomate fraîches, jambon blanc, champignons frais, œuf, chorizo Basque, olives noires à la grecque, mozzarella*, origan.

Végétarienne 14,00

Coulis de tomate fraîches, oignons confits, poivrons, champignons, mozzarella*, olives noires à la grecque, origan.

5 fromages 14,80

Coulis de tomate fraîches, bleu, gorgonzola DOP, Roquefort AOC, chèvre, mozzarella*, origan.

Fruits de mer 15,00

Coulis de tomate fraîches, moules, coques, crevettes, calamars, poulpe, mozzarella*, olives noires à la grecque, origan.

Forestière 14,00

Crème fraîche, champignons frais, lardons fumés, persillade, mozzarella*, origan.

Calzone 15,00

Coulis de tomates fraîches, œuf, jambon blanc, champignons frais, mozzarella*, origan.

TOUTES NOS PIZZAS SONT CUITES AU FEU DE BOIS ET PEUVENT ÊTRE RÉALISÉES AU COULIS DE TOMATES FRAÎCHES OU À LA CRÈME FRAÎCHE

LES PIZZAS SPÉCIALES

Catalane 16,00

Coulis de tomates fraîches, tomates marinées, purée d'ail, mozzarella*, jambon de pays, origan.

Napolitaine 13,50

Coulis de tomates fraîches, anchois, câpres, mozzarella*, olives noires à la grecque, origan.

Anglaise 15,50

Coulis de tomates fraîches, bacon, œuf, cheddar, poulet fermier, mozzarella*, origan.

Bergère 15,00

Carpaccio de tomates fraîches, chèvre, lardons fumés, mozzarella*, salade, origan.

Savojarde 16,50

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, confit d'oignons, lardons fumés, mozzarella*, reblochon AOP, viande séchée, origan.

St Nectaire 17,00

Confit d'oignons, pommes de terre, mozzarella*, crème fraîche épaisse, St Nectaire fermier AOC, origan.

Texane 17,00

Oignons frais, carpaccio de tomates, viande de bœuf hachée, œuf, mozzarella*, cheddar, sauce barbecue, origan.

Mexicaine 16,00

Coulis de tomates fraîches, poivrons frais, confit d'oignons, poulet épicé, mozzarella*, origan.

Rémy 16,50

Crème fraîche épaisse, champignons frais, lardons fumés, œuf, mozzarella*, origan.

Aveyronnaise 16,50

Crème fraîche épaisse moutardée à l'ancienne, lardons fumés, saucisse fraîche aveyronnaise, lentilles, œuf, mozzarella*, origan.

Monastère 16,50

Crème fraîche épaisse épicée au cumin, Munster AOP, pommes de terre, tranches de poitrine fumées, mozzarella*, origan.

*MOZZARELLE FIOR DI LATTE AOP DE LA RÉGION DE CAMPANIE & DES POUILLES

LES PIZZAS DE CONCOURS

Recettes présentées lors du
Championnat de France de la pizza
Meilleur classement : 16^e en 2012
1^{er} pizzaiolo de l'Hérault



Conquérante 19,00

Crème fraîche épaisse, Camembert AOP, pommes de terre, oignons rouges, mozzarella Di Bufala IGP, noisettes torréfiées, origan.

ABK6 19,00

Crème fraîche épaisse au curry, poulet, ananas, bacon, mozzarella Di Bufala IGP, origan.

Menduni 19,00

Carpaccio de tomates fraîches, gorgonzola DOP, roquette, parmesan AOP, mozzarella Di Bufala IGP.

Becos figos 19,00

Confit d'oignons, chutney de figues maison de Nézignan, mozzarella*, roquette, foie gras.

Delph-roca 19,00

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, lardons fumés, fromage d'abondance IGP, coppa, salade, ails confits aux herbes du village, câpres, origan.

Toma by Toronto 19,00

Carpaccio de tomates, jambon de pays, tomates confites, mozzarella Di Bufala IGP, roquette, ail confit aux herbes du village, origan.

Delys de Lys 19,00

Crème de cèpes, champignons frais, gorgonzola IGP, mozzarella Di Bufala IGP, roquette, coppa, origan.

Chausson haut savoyard 19,00

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, reblochon, mozzarella* (servi avec salade et jambon de pays).

MODIFICATION OU SUPPRESSION 1 EURO
SUPPLÉMENT VIANDE OU CHARCUTERIE 2 EUROS



LES PLANCHES À PARTAGER

Charcuteries fines 16,00

Fromages AOP 16,00

Dégustation de mozzarella 18,00

LES SALADES REPAS

..... à partir de 14,00

LES PASTA BOX

Pasta carbonara 14,00

Pasta bolognaise 14,00

LES PLATS

..... à partir de 16,00

LES BURGERS

Arizona 17,90

Bœuf d'Aubrac, cheddar, bacon, œuf, oignons confits, salade, sauce barbecue.

Italien 17,90

Bœuf d'Aubrac, gorgonzola, tomates confites, pesto, roquette, oignons confits.

Abondance 17,90

Bœuf d'Aubrac, Abondance, bacon, oignons confits, salade.

Notre viande de bœuf Aubrac provient de France. Pains aux céréales réalisés quotidiennement et exclusivement par notre ami Brice de la boulangerie locale de Saint-Thibéry.

Nos burgers sont accompagnés de pommes de terre grenailles

