

LES BURGERS

*Le midi
uniquement*

Nos viandes de bœuf proviennent de France et d'Écosse.
Pains aux céréales réalisés quotidiennement et exclusivement
par nos amis des boulangeries locales Brice et David.

Nos burgers sont accompagnés de :
Pommes de terre sarladaises et salade verte.

Burger Charolais 165gr. **12,90**

Steak haché façon bouchère Charolais, oignons snackés,
tomates, salade verte, Saint Nectaire, sauce du Vieux Four.

Burger Black Angus 150gr. **13,90**

Steak haché façon bouchère Black Angus, oignons snackés,
tomates, salade verte, Saint Nectaire, sauce du Vieux Four.

Burger Aubrac 150gr. **14,90**

Steak haché façon bouchère Aubrac, oignons snackés,
tomates, salade verte, Saint Nectaire, sauce du Vieux Four.

LES PLATS

Midi et soir

Nos plats sont 100% maison,
accompagnés de salade verte et de petits pains maison
à déguster sur place ou à emporter.

Demandez à notre chef le plat du moment.

14,00



LES DESSERTS DU VIEUX FOUR À EMPORTER

Pâtisserie maison du moment **5,00**

Différents desserts et glaces . . . de **3,00** à **5,00**

Le soir uniquement :

Pizza bananella Ø33 cm. **12,00**

Bananes, pralines, amandes effilées, Nutella, chantilly.

Pizza pomme cannelle Ø33 cm. **12,00**

Pommes, pralines, amandes effilées, cannelle, chantilly.

Le Vieux Four

Nézignan-l'Évêque



Suivez-nous sur Facebook
pour connaître nos soirées à thèmes.
(Anniversaire, karaoké, enterrements de vie
de garçons & filles)



le vieux four officiel



Les chèques ne sont pas acceptés
Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles
Ne pas jeter sur la voie publique

Création papier 84 pour l'édition or-f.

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

Nézignan-l'Évêque



OUVERT 7J/7

Fermé le dimanche midi

Le midi à partir de 11h30

Le soir à partir de 17h30

RÉSERVATIONS CONSEILLÉES

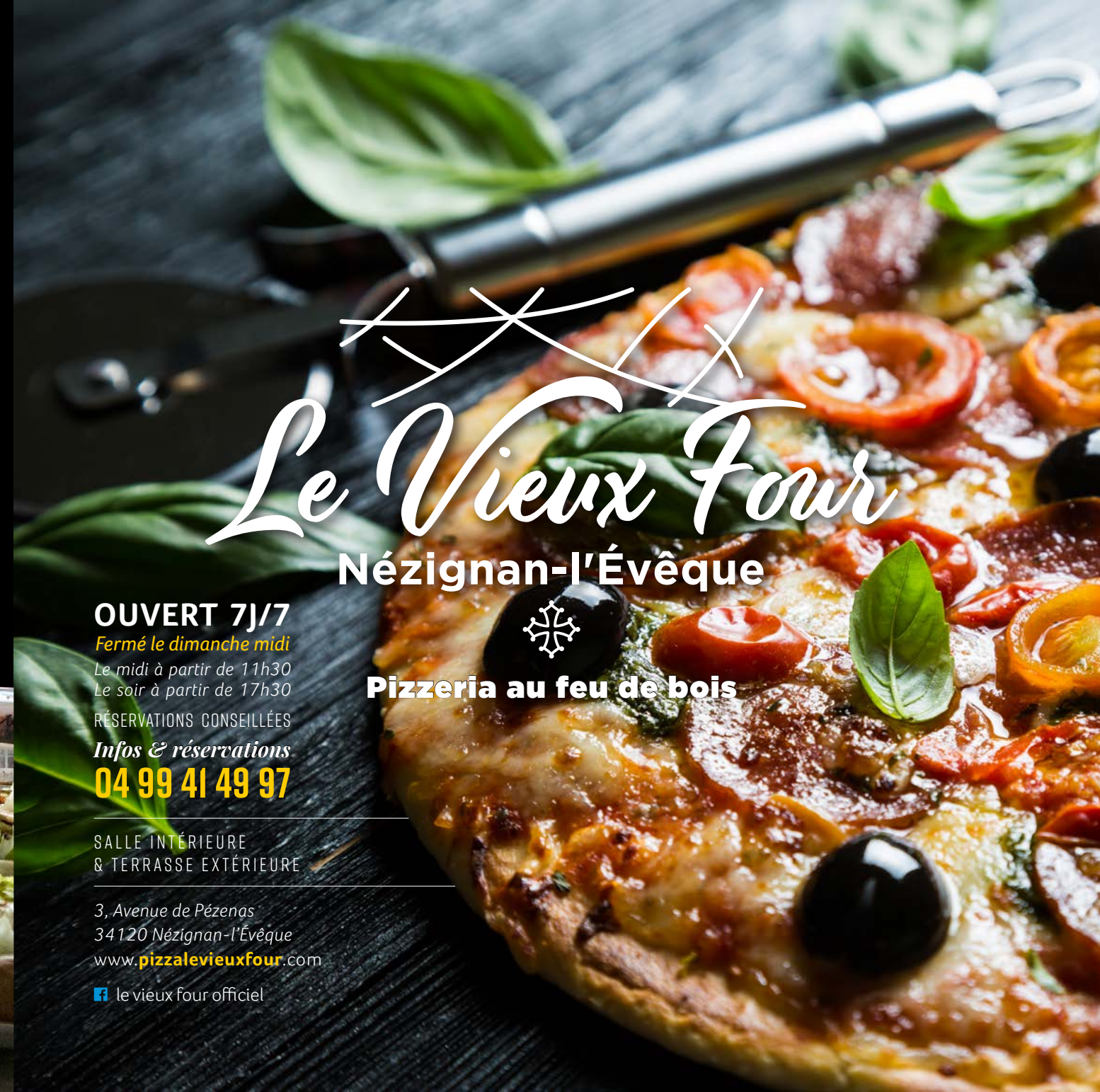
Infos & réservations

04 99 41 49 97

SALLE INTÉRIEURE
& TERRASSE EXTÉRIEURE

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

le vieux four officiel



PIZZAS CLASSIQUES Ø33 cm

- Pissaladière** **11,60**
Crème fraîche épaisse, confit d'oignons, anchois, mozzarella, olives noires à la grecque, origan.
- Margarita** **10,00**
Coulis de tomates fraîches, mozzarella, olives noires à la grecque, carpaccio de tomates, basilic frais, origan.
- Reine** **11,00**
Coulis de tomates fraîches, jambon blanc, mozzarella, olives noires à la grecque, origan.
- Flammekueche** **11,50**
Crème fraîche épaisse, oignons frais, lardons fumés, mozzarella, origan.
- Chèvre miel** **12,30**
Coulis de tomate fraîches, fromage de chèvre, mozzarella, miel, olives noires à la grecque, origan.
- Royale** **12,30**
Coulis de tomate fraîches, jambon blanc, champignons frais, œuf, chorizo Basque, olives noires à la grecque, origan.
- Végétarienne** **11,80**
Coulis de tomate fraîches, oignons confits, poivrons, champignons, mozzarella, olives noires à la grecque, origan.

- 5 fromages** **12,50**
Coulis de tomate fraîches, bleu, gorgonzola DOP, Roquefort AOC, chèvre, mozzarella, origan.
- Fruits de mer** **13,10**
Coulis de tomate fraîches, moules, coques, crevettes, calamars, poulpe, mozzarella, olives noires à la grecque, origan.
- Forestière** **12,00**
Crème fraîche, champignons frais, lardons fumés, persillade, mozzarella, origan.
- Calzone** **13,00**
Coulis de tomates fraîches, œuf, jambon blanc, champignons frais, mozzarella, origan.



Toutes les pizzas sont cuites au feu de bois

*Le soir
uniquement*

TOUTES NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE RÉALISÉES AU COULIS DE TOMATES FRAÎCHES OU À LA CRÈME FRAÎCHE

PIZZAS SPÉCIALES Ø33 cm

- Catalane** **14,00**
Coulis de tomates fraîches, carpaccio de tomates fraîches, purée d'ail, mozzarella, jambon de pays, origan.
- Napolitaine** **11,90**
Coulis de tomates fraîches, anchois, câpres, mozzarella, olives noires à la grecque, origan.
- Pizza du Nord** **13,60**
Coulis de tomates fraîches, maroille AOP, pommes de terre, viande de bœuf, mozzarella, origan.
- Anglaise** **13,80**
Coulis de tomates fraîches, bacon, œuf, cheddar, poulet fermier, mozzarella, origan.
- Mi ange mi démon** **13,40**
Crème fraîche épaisse, Roquefort AOC, poires fraîches, noix concassées, origan.
- Bergère** **13,00**
Carpaccio de tomates fraîches, chèvre, lardons fumés, mozzarella, salade, origan.
- Savoyarde** **14,60**
Crème fraîche épaisse, pommes de terre, confit d'oignons, lardons fumés, mozzarella, reblochon AOP, viande séchée, origan.
- St Nectaire** **15,20**
Confit d'oignons, pommes de terre, mozzarella, crème fraîche épaisse, St Nectaire Fermier AOC, origan.
- Texane** **15,00**
Oignons frais, carpaccio de tomates, viande de bœuf hachée, œuf, mozzarella, cheddar, sauce barbecue, origan.
- Mexicaine** **13,70**
Coulis de tomates fraîches, poivrons frais, confit d'oignons, poulet épicé, mozzarella, origan.
- Lyonnaise** **13,50**
Crème fraîche épaisse moutardée à l'ancienne, andouille, mozzarella, origan.
- Rémy** **14,00**
Crème fraîche épaisse, champignons frais, lardons fumés, œuf, mozzarella, origan.

*Le soir
uniquement*

- Aveyronnaise** **14,20**
Crème fraîche épaisse moutardée à l'ancienne, lardons fumés, saucisse fraîche aveyronnaise, lentilles, œuf, mozzarella, origan.
- Potagère** **14,20**
Épinards hachés, bacon, ail, chèvre, mozzarella, œuf, origan.
- Monastère NOUVEAU** **14,20**
Crème fraîche épaisse épicée au cumin, Munster AOP, pommes de terre, tranches de poitrine fumées, mozzarella, origan.



PIZZAS DE CONCOURS Ø33 cm

*Le soir
uniquement*

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



- Conquérante NOUVEAU** **16,50**
Crème fraîche épaisse, Camembert AOP, pommes de terre, oignons rouges, mozzarella Di Bufala IGP, noisettes torréfiées, origan.
- ABK6 NOUVEAU** **16,50**
Crème fraîche épaisse au curry, poulet, ananas, bacon, mozzarella Di Bufala IGP, origan.
- Danydanou** **16,50**
Crème fraîche épaisse moutardée à l'ancienne, truite saumonée, épinard, citron rondelle, amandes effilées torréfiées, origan.
- Menduni** **16,50**
Carpaccio de tomates fraîches, gorgonzola DOP, roquette, parmesan AOP, mozzarella Di Bufala IGP.
- Begos figos** **16,50**
Confit d'oignons, chutney de figues maison de Nézignan, mozzarella, roquette, foie gras.
- Phil-baro** **16,50**
Crème fraîche épaisse, champignons frais, lapin français, huile d'olive truffée, mozzarella Di Bufala IGP, roquette, origan.
- Delph-roca** **16,50**
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** **16,50**
Carpaccio de tomates, jambon de pays, tomates confites, mozzarella Di Bufala IGP, roquette, ail confit aux herbes du village, origan.
- Delys de Lys** **16,50**
Crème de cèpes, champignons frais, gorgonzola IGP, mozzarella Di Bufala IGP, roquette, coppa, origan.
- Chausson haut savoyard** **16,50**
Crème fraîche épaisse, pommes de terre, reblochon, mozzarella (servi avec salade et jambon de pays).
- Erevan** **16,50**
Lamelles de dinde et poulet aux quatre épices, oignons confits, carpaccio de tomates, poivrons, mozzarella, origan, salade.

