

Pizzas classiques

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

MARGARITA 13,20€

Coulis de tomates fraîches, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque, tomates marinées, basilic et origan.

REINE 14,80€

Coulis de tomates fraîches, jambon blanc, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque et origan.

FLAMMEKUECHE 14,50€

Crème fraîche épaisse, oignons frais, lardons fumés, mozzarella fior di latte et origan.

CHEVRE MIEL 15,50€

Coulis de tomates fraîches, fromage de chèvre, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque, miel et origan.

ROYALE 15,80€

Coulis de tomates fraîches, jambon blanc, champignons frais oeuf, chorizo, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque et origan.

VEGETARIENNE 15,00€

Coulis de tomates fraîches, oignons confits, poivrons, champignons, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque et origan.

5 FROMAGES 15,80€

Coulis de tomates fraîches, bleu, roquefort, gorgonzola, chèvre, mozzarella fior di latte et origan.

FRUITS DE MER 16,00€

Coulis de tomates fraîches, moules, coques, crevettes, calamars, poulpe, mozzarella fior di latte et origan.

FORESTIERE 15,00€

Crème fraîche épaisse, persillade, champignons frais, lardons, mozzarella fior di latte et origan.

CALZONE 16,00€

Coulis de tomates fraîches, œuf, jambon blanc, champignons frais, mozzarella fior di latte et origan.

Chers clients un droit de 6€ par couvert supplémentaire sera appliqué pour chaque pizza partagée, merci de votre compréhension

2.50€ sera ajouté pour tous ingrédients supplémentaires

Pizzas spéciales

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

CATALANE 17,00€

Coulis de tomates fraîches, tomates marinées, mozzarella fior di latte, jambon de pays et origan.

NAPOLITAINE 14,50€

Coulis de tomates fraîches, anchois, câpres, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque et origan.

ANGLAISE 16.50€

Coulis de tomates fraîches, bacon, œuf, cheddar, poulet, mozzarella fior di latte et origan.

BERGERE 16,00€

Carpaccio de tomates fraîches, chèvre, lardons fumés, tomates marinées, mozzarella fior di latte, salade et origan.

SAVOYARDE 17,50€

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, confit d'oignons, lardons fumés, reblochon, jambon de pays, mozzarella fior di latte, et origan.

SAINT NECTAIRE 18,00€

Confit d'oignons, crème fraîche épaisse, pommes de terre, saint nectaire, mozzarella fior di latte et origan.

TEXANE 18,00€

Carpaccio de tomates fraîches, oignons frais, viande de bœuf hachée, œuf, cheddar, sauce barbecue, tomates marinées, mozzarella fior di latte et origan.

MEXICAINE 17,00€

Coulis de tomates fraîches, poivrons frais, confit d'oignons, poulet épicé (mais non pimenté), mozzarella fior di latte et origan.

REMY 17.50€

Crème fraîche épaisse, champignons frais, lardons, œuf, mozzarella fior di latte et origan.

AVEYRONNAISE 17,50€

Crème fraîche épaisse à la moutarde à l'ancienne, lardons fumés, saucisse fraîche Aveyronnaise, lentilles, œuf, mozzarella fior di latte et origan.

MONASTERE 17,50€

Crème fraîche épaisse au cumin, Munster, pommes de terre, tranches de poitrine fumées, mozzarella fior di latte et origan.

Chers clients un droit de 6€ par couvert supplémentaire sera appliqué pour chaque pizza partagée, merci de votre compréhension

2.50€ sera ajouté pour tous ingrédients supplémentaires

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

Pizzas concours

CONQUERANTE 20,00€

Crème fraîche épaisse, camembert, pommes de terre, oignons rouges, mozzarella fior di latte, noisettes, roquette, boule de mozzarella di buffala et origan.

ABK6 20,00€

Crème fraîche épaisse au curry, poulet, ananas, bacon, mozzarella fior di latte, roquette, boule de mozzarella di buffala et origan

MENDUNI 20,00€

Carpaccio de tomates fraîches, gorgonzola, mozzarella fior di latte, tomates marinées, roquette, boule de mozzarella di buffala, parmesan et origan.

DELPH ROCA 20,00€

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, lardons fumés, fromage d'Abondance, coppa, salade, boule de mozzarella di buffala, ails confits aux herbes, câpres et origan

TOMA BY TORONTO 20,00€

Carpaccio de tomates fraîches, tomates confites, tomates marinées, boules de mozzarella di buffala, roquette, ails confits aux herbes, jambon de pays et origan.

DELYS DE LYS 20,00€

Crème de cèpes, champignons frais, gorgonzola, roquette, boule de mozzarella di buffala, coppa et origan.

CHAUSSON HAUT SAVOYARD 20,00€

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, reblochon, mozzarella fior di latte
Servi avec salade, tomates marinées, jambon de pays, boule de mozzarella di buffala et origan

2.50€ sera ajouté pour tous ingrédients supplémentaires

Chers clients un droit de 6€ par couvert supplémentaire sera appliqué pour chaque pizza partagée. merci de votre compréhension



LES PLANCHES À PARTAGER

- Charcuteries fines 18,00
- Fromages AOP 18,00
- Dégustation
de mozzarella 18,00

LES SALADES REPAS

100% fait maison . . . à partir de **14,00**

LES PASTA BOX

- Pasta carbonara 14,00
- Pasta bolognaise 14,00

LES PLATS

100% fait maison . . . 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 potatoes maison
et d'une petite salade verte**



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.	



BIÈRES

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

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

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



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

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

Le Vieux Four Officiel !!!   [pizzeria_au_vieux_four](https://www.instagram.com/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.



*Le Vieux Four
Alain Chastan*

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



Le Vieux Four Officiel !!!



[pizzeria_au_vieux_four](https://www.instagram.com/pizzeria_au_vieux_four)