



11 RUE EDOUARD NIEUPORT - 92150 SURESNES

SUR PLACE - A EMPORTER - EN LIVRAISON MIDI ET SOIR - 7 JOURS SUR 7



**N'HESITEZ PAS A PARTAGER VOTE EXPERIENCE,
LAISSEZ-NOUS VOTE AVIS :**



siteweb xxx

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS, 5 FRUITS OU LÉGUMES PAR JOUR, WWW.MANGERBOUGER.FR
Prix nets TTC, service compris - Hors livraison. Une carafe d'eau vous est servie gratuitement.
La liste des allergènes est disponible en restaurant. Ne pas jeter sur la voie publique.
Création graphique XXXXXX

FOCACCIAS

Pizza servie en chausson (parfait pour partager)
À base de mozzarella française

Ciboulette 🌿	8.90€
Chorizo	10.90€
Sainte Maure de Touraine et miel 🌿	11.90€
Ossau-Iraty AOP affiné et piment d'Espelette 🌿	12.90€

SALADES

Servies avec un petit pain maison
Choix de la salade : Multi-feuilles ou roquette

Burrata and Co Jambon sec, tomates cerises marinées, burrata, basilic.	16.90€
Duo de la mer Saumon fumé, cabillaud, tomates cerises marinées, ciboulette.	15.90€
Campagnarde Poulet mariné, tomates cerises marinées, pétales de parmesan, ciboulette et pesto maison.	14.90€
Fraîcheur Végétale 🌿 Courgettes marinées, poivrons, tomates cerises marinées, Saint Marcellin et ciboulette.	13.90€
Salade d'accompagnement 🌿 Multi feuilles Roquette et tomates cerises marinées	4.50€

Sauces au choix :
Huile d'olive balsamique
Crème de Balsamique

Suppléments :
Légumes 1.50€
Fromage ou Viande ou Poisson 2.50€
Burrata 4€

PIZZETAS

Moitié d'une pizza classique,
servies avec une petite salade d'accompagnement
(Multi-feuilles ou roquette et tomates cerises marinées)

Reine Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns, origan et filet d'huile d'olive.	13.90€
Végétarienne 🌿 Sauce tomate, mozzarella française, champignons de Paris, poivrons frais, fondue d'oignons, origan et filet d'huile d'olive.	12.90€
Ibérique Sauce tomate, mozzarella française, chorizo, fondue d'oignons, origan.	13.90€
4 fromages 🌿 Sauce tomate, mozzarella française, Tome de Savoie AOP, Bleu du Auvergne AOP, Reblochon de Savoie AOP et origan.	13.90€
Norvégienne Crème fraiche, mozzarella française, tranches de saumon fumés, après cuisson : roquette et filet d'huile d'olive.	14.90€

Salade d'accompagnement 🌿
Multi-feuilles ou roquette et tomates cerises marinées.
Crème de Balsamique

Suppléments :
Légumes 1.50€
Fromage ou Viande ou Poisson 2.50€
Burrata 4€

PIZZAS LES INTEMPORELLES

	Petite	Classique
Margherita Sauce tomate, mozzarella di Bufala DOP, après cuisson : basilic et filet d’huile d’olive.	11.90€	13.90€
Romaine Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, origan et filet d’huile d’olive.	12.90€	14.90€
Végétarienne  Sauce tomate, mozzarella française, champignons bruns, fondue d’oignons, poivrons, olives noires, origan et filet d’huile d’olive.	12.90€	14.90€
Regina Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns, origan et filet d’huile d’olive.	13.90€	15.90€
Ibérique Sauce tomate, mozzarella française, chorizo, fondue d’oignons et origan.	13.90€	15.90€
Calzone italienne Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns.	13.90€	15.90€
Buffalo Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché, fondue d’oignons, filet de crème, pétales de parmesan et origan.	14.90€	16.90€
Tuna Sauce tomate, mozzarella française, poivrons tomates cerises, olives noires.	14.90€	16.90€
Norvégienne Crème fraîche, mozzarella française, tranches de saumon fumés frais, après cuisson : roquette et filet d’huile d’olive.	14.90€	16.90€
Lune de miel Crème fraîche, mozzarella française, Sainte Maure, miel et thym.	13.90€	15.90€
Burratina Sauce tomate, Burrata, tomates cerises marinées et crème balsamique.	13.90€	15.90€

PIZZAS LES FROMAGÈRES

	Petite	Classique
4 fromages  Sauce tomate, mozzarella française, Tome de Savoie AOP, Bleu d’Auvergne AOP, Reblochon de Savoie AOP et origan.	14.90€	16.90€
Iraty Crème fraîche, jambon sec, Ossau-iraty AOP affiné, piment d’Espelette et ciboulette fraîche.	14.90€	16.90€
Reblochon Crème fraîche, mozzarella française, lardons fumés, Reblochon de Savoie AOP et fondue d’oignons.	13.90€	15.90€
St Marcellin Crème fraîche, mozzarella française, lardons fumés, Saint Marcellin affiné et ciboulette.	13.90€	15.90€
Savoie Crème fraîche, mozzarella française, lardons fumés, champignons bruns, tomme de Savoie AOP et ciboulette.	13.90€	15.90€

Salade d’accompagnement 
Multi-feuilles ou roquette et tomates cerises marinées.
Crème de Balsamique

Suppléments :
Légumes **1.50€**
Fromage ou Viande ou Poisson **2.50€**
Burrata **4€**

PIZZAS

LES SIGNATURES

POMODORO&CO

Sauce tomate, jambon sec, tomates cerises marinées, après cuisson : burrata, roquette et filet d’huile d’olive.

Big Ben

Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché, poitrine paysanne, fondue d’oignons, cheddar, œuf.

Impériale Grison

Crème fraîche, mozzarella française, viande des Grisons, l’emmental français, fondue d’oignon.

Kiffance

Sauce tomate, mozzarella française, Tome de Savoie AOP, Bleu d’Auvergne AOP, Reblochon de Savoie AOP, chorizo, œuf et origan.

Chérie Cherry

Crème fraîche, mozzarella française, jambon sec, l’emmental français et confiture de cerise.

Truff Addict

Crème fraîche, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns, crème de truffe, après cuisson : Burrata.

Cabillaud lover

Sauce tomate, mozarella française, cabillaud, tomates cerises marinées,courgette, thym et filet d’huile d’olive.

Grand sud

Crème fraîche, mozzarella française, poulet rôti maison, fondue d’oignons, miel et curry.

Salade d’accompagnement

Multi-feuilles ou roquette et tomates cerises marinées.

Suppléments :

Légumes 1.50€

Fromage ou Viande ou Poisson 2.50€

Burrata 4€

Petite Classique

16.90€ 18.90€

16.90€ 18.90€

16.90€ 18.90€

15.90€ 17.90€

15.90€ 17.90€

15.90€ 17.90€

14.90€ 16.90€

14.90€ 16.90€

DESSERTS

FOCCACIA SUCREE

Délicatement garnie d’une pâte à tartiner choco-noisette artisanale.

Individuelle

5.00€

A partager

8.90€

GLACES & SORBETS

Artisanaux, biologiques en provenance d’Ardèche.

TERRE ADELICE (120ml)

4.90€

Glace :

Café
Caramel à la crème salée
Gingembre
Vanille Gousse
Menthe Feuilles

Sorbets :

Châtaigne / marrons confits
Chocolat noir A. Morin
Framboise
Mangue

CREMES DESSERT

& PANNA COTTA

Délicatement garnie d’une pâte à tartiner choco-noisette artisanale.

MAISON MARTHE (130gr)

4.90€

Crèmes Dessert :

Café intense
Caramel
Chocolat
Cœur de tarte au citron - Lemon curd
Pistache
Vanille

Panna Cotta :

Fruits exotiques
Fruits rouges

BOISSONS CHAUDES

Délicatement garnie d'une pâte à tartiner choco-noisette artisanale.

Café NESPRESSO : Espresso / Ristretto / Allongé		2.00€
	Double Espresso	3.50€
Thé & Infusion :	Selection du moment	2.00€

BOISSONS SANS ALCOOL

Eeaux et sodas		
Coca cola	33cl	3.00€
Coca cola zéro	33cl	3.00€
San Pellegrino	50cl	3.00€
San Pellegrino	1l	5.00€
Vittel	50cl	2.50€
Vittel Fraise/citron	50cl	3.50€

Limonades
Artisanales, fabriquée avec une eau issue du massif Jurassien, des arômes naturels, un sucre pure canne geours 1850.

Maison Elixia	33cl	4.50€
Cola artisanal a la vanille de Tahiti		
Fraise des bois		
Framboise		
Fruit de la passion		
Nature		

Jus & Nectars
Artisanaux, issus de l'agriculture biologique avec des ingrédients de qualité provenant du monde entier depuis 1879.

Maison Menau	25cl	3.50€
Jus de pomme Bio		
Multi fruit		
Nectar de pêche Bio		

Thés glacés
A base de thé vert de Chine, de menthe marocaine, de jus de citron et d'une touche de gingembre 100% naturels, peu sucrés, véganes et 100% fabriquées en France.

Maison Jomo	35cl	4.00€
Thé glacé Bio, faible en calorie		
Thé blanc glacé Pêche Hibiscus		
Thé maté glacé Passion citron		
Thé maté glacé Grenade litchi		

BIERES EN BOUTEILLE

Fabriquées au cœur de la région du Mont Blanc avec une eau exceptionnellement pure, sans composant indésirable et non traite, elles contiennent les meilleurs ingrédients selectionnes (eau, malts, houbions, épices).

Brasserie du Mont-Blanc	33cl	5.00€
Blanche		
Blonde		

Recettes artisanales brassées avec passion au pieds du Vercors avec une des meilleures eaux de France, chargée de minéraux ... et d'histoire.

Brasserie des cuves	33cl	5.00€
Sassenage Blonde		
Sassenage Frise (Blonde de caractère)		
Sassenage Rousse		
Sassenage IPA		

PRESSIONS

Recettes artisanales brassées avec passion au pieds du Vercors avec une des meilleures eaux de France, chargée de minéraux ... et d'histoire.

Brasserie des cuves	25cl	4.00€	50cl	7.00€
Pression Sassenage Blonde				
Pression Sassenage Rousse				
Pression Sassenage IPA				

VINS ITALIENS

Rouges	12cl	75cl
Neprica Primitivo, Puglia	8.50€	35.00€
Peppoli Chianti, Toscana	7.50€	30.00€
Zabu Neru d'Avola, Sicilia	6.50€	27.00€

Blanc		
Chiaretto Bardolino Tommasi	6.00€	23.00€

Rosé		
Malvasia Chardonnay, Puglia	6.00€	23.00€

Prosecco		
Pétillant DOC Treviso	6.50€	27.00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Le nom **POMODORO&CO**
trouve ses origines de l'autre côté des Alpes,
« Pomodoro » signifiant « Tomate » en italien.
Votre restaurant est bien plus qu'une simple pizzeria,
c'est une **ode aux terroirs français et italiens** mais aussi
à **l'amour des produits authentiques**.

UN PEU D'HISTOIRE

Chaque pizza est le fruit d'un **savoir-faire artisanal** et d'une douce association d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Chaque recette est **confectionnée sur place avec amour** et passion par notre belle équipe. Chacune sera une proposition de voyage durant lesquelles des goûts, des textures et des saveurs s'entremêleront pour le bonheur de vos papilles.

Voici l'histoire fascinante de la tomate, un fruit devenu indispensable dans la cuisine du monde entier. La tomate est originaire d'Amérique du Sud, plus précisément des Andes. Les Aztèques et les Mayas cultivaient déjà la tomate il y a plus de 2 000 ans. Après la découverte de l'Amérique, elle fut rapportée en Europe au XVI^e siècle. Au début, elle était surtout cultivée comme plante ornementale, car on la croyait toxique sa ressemblance avec certaines plantes vénéneuses faisait peur.

C'est en Italie, au XVII^e siècle, que l'on commence à la cuisiner puis au XVIII^e siècle, elle devient un ingrédient de base de la cuisine méditerranéenne. En France, elle est d'abord cultivée en Provence, puis adoptée lentement dans le reste du pays.

Aujourd'hui, la tomate est **le légume-fruit le plus consommé au monde** (devant la pomme de terre) et la base de nombreuses cuisines : italienne (sauce tomate, pizza, pasta), mexicaine (salsa), méditerranéenne (salades, ratatouille), etc.

LE MOT DE LA FAIM

Votre restaurant **POMODORO&CO** rend ainsi hommage à la tomate en la mettant **au cœur de nombreuses recettes**, en la travaillant sous de multiples facettes mais aussi en l'associant à d'autres ingrédients pour la sublimer et surtout **vous régaler** !

MENU BAMBINO

(Pour les moins de 10ans)

Une pizzeta au choix :

11.90€

Romaine
sauce tomate.....

Ou

Margherita di Bufala
Sauce tomate...

+ Une boisson au choix

+ Une surprise

A EMPORTER MENU PANINO

Retrouvez toute la saveur, la texture et la légèreté de notre pâte à pizza cuite au four puis transformée en un sandwich gourmand après cuisson. Choisissez le Panino selon vos envies du moment !

Un panino au choix :

12.00€

Saumon
Salade...

Poulet
Salade....

Jambon blanc
Salade...

Jambon sec
Salade...

+ Une boisson au choix (soft ou bière bouteille)