



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.

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 lequel des goûts, des textures et des saveurs s'entremêleront pour le bonheur de vos papilles.

## UN PEU D'HISTOIRE

---

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<sup>e</sup> siècle. Au début, elle était surtout cultivée en tant que plante ornementale, car on la croyait toxique sa ressemblance avec certaines plantes vénéneuses faisait peur.

C'est en Italie, au XVII<sup>e</sup> siècle, que l'on commence à la cuisiner puis au XVIII<sup>e</sup> 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) ...

## 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 !

# FOCACCIAS

---

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

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

# SALADES

---

*Servie avec un petit pain maison.  
Choix de la salade : Multi-feuilles ou roquette.*

<b>Burrata and Co</b>	16.90€
Jambon sec, tomates cerises marinées, burrata, basilic.	
<b>Duo de la mer</b>	15.90€
Saumon fumé, cabillaud, tomates cerises marinées, ciboulette.	
<b>Campagnarde</b>	14.90€
Poulet mariné, tomates cerises marinées, pétales de parmesan, ciboulette et pesto maison.	
<b>Fraîcheur Végétale</b> 🌿	13.90€
Courgettes marinées, poivrons, tomates cerises marinées, Saint Marcellin et ciboulette.	
<b>Salade d'accompagnement</b> 🌿	4.90€
Multi-feuilles ou roquette et tomates cerises marinées.	

## Suppléments :

Légumes	1.50€
Fromage ou Viande ou Poisson	2.50€
Burrata	4.00€

# PIZZETAS

---

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

## **Regina**

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, fondue d'oignons, origan et filet d'huile d'olive.

**12.90€**

## **Ibérique**

Sauce tomate, mozzarella française, chorizo, fondue d'oignons et origan.

**13.90€**

## **4 fromages** 🌿

Sauce tomate, mozzarella française, Tomme de Savoie AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Reblochon de Savoie AOP et origan.

**13.90€**

## **Norvégienne**

Crème fraîche, mozzarella française, tranches de saumon fumé.  
Après cuisson : ciboulette et filet d'huile d'olive.

**14.90€**

### **Suppléments :**

Légumes	<b>1.50€</b>
Fromage ou Viande ou Poisson	<b>2.50€</b>
Burrata	<b>4.00€</b>

**Et sinon une envie, une demande particulière,  
n'hésitez pas à solliciter l'équipe.**

# PIZZAS

## LES INTEMPORELLES

---

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

# PIZZAS LES FROMAGÈRES

---

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

<b>Salade d'accompagnement :</b> 🌿 Multi-feuilles ou roquette et tomates cerises marinées. Crème de Balsamique	<b>4.90€</b>
--	--------------


<b>Suppléments :</b> Légumes	<b>1.50€</b>
Fromage ou Viande ou Poisson	<b>2.50€</b>
Burrata	<b>4.00€</b>

Et sinon une envie, une demande particulière,  
n'hésitez pas à solliciter l'équipe.

# PIZZAS

## LES SIGNATURES

	Petite	Classique
<b>POMODORO&amp;CO</b> Sauce tomate, jambon sec, tomates cerises marinées. Après cuisson : burrata, roquette et filet d'huile d'olive.	16.90€	18.90€
<b>Big Ben</b> Sauce tomate, mozzarella française, bœuf haché, poitrine paysanne, fondue d'oignons, cheddar et œuf.	16.90€	18.90€
<b>Impériale Grison</b> Crème fraîche, mozzarella française, viande des Grisons, Emmental français et fondue d'oignon.	16.90€	18.90€
<b>Kiffance</b> Sauce tomate, mozzarella française, Tomme de Savoie AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Reblochon de Savoie AOP, chorizo, œuf et origan.	15.90€	17.90€
<b>Chérie Cherry</b> Crème fraîche, mozzarella française, jambon sec, Emmental français et confiture de cerise.	15.90€	17.90€
<b>Truff' Addict</b> Crème fraîche, mozzarella française, jambon blanc, champignons bruns et crème de truffe. Après cuisson : Burrata.	15.90€	17.90€
<b>Cabillaud lover</b> Sauce tomate, mozzarella française, cabillaud, tomates cerises marinées, courgette, thym et filet d'huile d'olive.	14.90€	16.90€
<b>Grand Sud</b> Crème fraîche, mozzarella française, poulet rôti maison, fondue d'oignons, miel et curry.	14.90€	16.90€

<b>Salade d'accompagnement :</b> 	<b>4.90€</b>
Multi-feuilles ou roquette et tomates cerises marinées.	

<b>Suppléments :</b>	
Légumes	<b>1.50€</b>
Fromage ou Viande ou Poisson	<b>2.50€</b>
Burrata	<b>4.00€</b>

Et sinon une envie, une demande particulière,  
n'hésitez pas à solliciter l'équipe.

## DESSERTS

# FOCCACIA SUCREE

---

*Pizza en chausson délicatement garnie d'une pâte à tartiner choco-noisette artisanale.*

Individuelle	5.00€
A partager	8.90€

# GLACES & SORBETS

---

<b>TERRE ADELICE (120ml)</b>	4.90€
------------------------------	-------

*Artisanaux, biologiques en provenance d'Ardèche.*

**Glaces :** 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

---

<b>MAISON MARTHE (130gr)</b>	4.90€
------------------------------	-------

*Artisanales, imaginées en partenariat avec un Meilleur Ouvrier de France, 100% faites sur l'île d'Oléron.*

**Crèmes Dessert :** Café intense  
Caramel  
Cœur de tarte au citron - Lemon curd  
Vanille  
Chocolat

**Panna Cotta :** Fraise/citron  
Abricot/romarin  
Fruits rouges

# BOISSONS SANS ALCOOL

---

## Sodas et eaux

Coca cola / Coca cola zéro	33cl	3.00€
Vittel	33cl	3.00€
Vittel Fraise ou Citron	50cl	3.50€
San Pellegrino	50cl	3.00€
	1l	5.00€

## Limonades - Maison Elixia

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

33cl 4.50€

Cola artisanal à la vanille de Tahiti  
Fraise des bois  
Framboise  
Fruit de la passion  
Nature

## Thés glacés faible en calorie - Maison Jomo

*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.*

35cl 4.00€

Thé maté glacé Passion-Citron Vert ou Grenade-Litchi  
ou Pêche-Ibiscus

## Jus & Nectars - Maison Menau

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

25cl 4.00€

Jus de pomme Bio  
Multi-fruits  
Nectar de pêche Bio

# PRESSIONS

---

## Brasserie des Cuves

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

25cl 4.00€

50cl 7.00€

Pression Sassenage Blonde  
Pression Sassenage Rousse  
Pression Sassenage IPA

# BIERES EN BOUTEILLE

---

## Brasserie du Mont-Blanc

33cl 5.00€

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

Blanche  
Blonde

## Brasserie des Cuves

33cl 5.00€

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

Sassenage Blonde  
Sassenage Frise (Blonde de caractère)  
Sassenage Rousse  
Sassenage IPA

# VINS ITALIENS

---

## Rouges :

Zabu Neru d'Avola, Sicilia  
Peppoli Chianti, Toscana  
Neprica Primitivo, Puglia

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

## Blanc :

Chiarretto Bardolino Tommasi

6.00€ 23.00€

## Rosé :

Malvasia Chardonnay, Puglia

6.00€ 23.00€

## Prosecco :

Pétillant DOC Treviso

6.50€ 27.00€

# BOISSONS CHAUDES

---

Espresso  
Double espresso  
Thé assortiment du moment

2.00€  
3.00€  
3.00€

# MENU BAMBINO

---

*(Pour les moins de 10ans)*

**Une petite Pizza au choix :**

**11.90€**

**Romaine**

Sauce tomate, mozzarella française, jambon blanc, origan et filet d'huile d'olive.

**ou**

**Margherita** 🌿

Sauce tomate, mozzarella di Bufala DOP.

+

**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, mozzarella di buffala, saumon fumé, huile basilic.

**ou**

**Jambon blanc**

Salade, jambon blanc, tomates cerises marinées, Emmental français et crème balsamique.

**ou**

**Poulet**

Salade, poulet, tomates cerises marinées, pétales de parmesan et sauce pesto.

**ou**

**Jambon sec**

Salade, jambon sec, tomates cerises marinées, Oussau-Iraty et piment d'Espelette.

+

**Une boisson au choix (soft ou bière bouteille)**



11 RUE EDOUARD NIEUPORT - 92150 SURESNES

**SUR PLACE - A EMPORTER  
EN LIVRAISON**

Uber Eats  deliveroo

**MIDI ET SOIR 7 JOURS SUR 7**

Du Lundi au Jeudi : 11H30-14H00 / 17H30-21H30  
Vendredi : 11H30-14H00 / 17H30-22H30  
Samedi : 11H30-14H30 / 17H30-22H30  
Dimanche : 11H30-14H30 / 17H30-21H30



**N'hésitez pas à partager  
votre expérience.  
Laissez-nous votre avis :**



[pomodoroandco.fr](http://pomodoroandco.fr)