



pizza folie's

Délicieuses et généreuses...

Carte "à emporter"

Pizzas - Pâtes - Salades

Midi

de 11h45 à 13h45

&

Soir

de 17h45 à 21h45

Votre 11^e pizza offerte

Demandez votre carte de fidélité

du mardi
au samedi

*Pâte à pizza "maison"
façonnée et étalée
à la main*



Commandez par téléphone :

03 81 31 11 00

22, rue du Pont
Depuis 1999 à VOUJEAUCOURT


www.pizzafolies.fr















Commandez par téléphone :
03 81 31 11 00

 **MINI**
 **SIMPLE**
1 pers.
 **DOUBLE**
2 pers.

Le meilleur de l'Italie, les saveurs de Franche-Comté
et des fruits et légumes frais sélectionnés avec soin

Pizzas "Traditions" 




MARGHERITA   tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano, huile d'olive Après cuisson : basilic	9€	12€	21€
JAMBON tomate, mozzarella, jambon			
NAPOLITAINE  tomate, mozzarella, anchois, câpres, oignons, olives			
REGINA  tomate, mozzarella, jambon, champignons			
CALZONE (fermée) tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf			
4 FROMAGES  tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, taleggio			
DIAVOLA doux  tomate, mozzarella, spianata piccante*, ricotta, olives			
BOLOGNAISE Nouvelle recette sauce bolognaise, mozzarella, ricotta, olives Après cuisson : Parmigiano Reggiano, basilic			
PRIMAVERA  tomate, mozzarella, poivrons, oignons, aubergines et courgettes grillées, olives			
VULCANO épice  tomate, mozzarella, spianata piccante*, merguez, œuf, poivrons, olives Accompagnement : tabasco	11€	14€	25€
4 SAISONS tomate, mozzarella, jambon, champignons, cœurs d'artichauts, poivrons, olives			
SICILIENNE  crème fraîche, mozzarella, thon, anchois, tomate fraîche, câpres, oignons, olives Après cuisson : roquette, Parmigiano Reggiano			
CAMPAGNARDE tomate, mozzarella, jambon, champignons, lardons, oignons, crème fraîche			
VOUJEAUCOURTOISE tomate, mozzarella, pommes de terre, cancoillotte, jambon à l'os, beurre persillé			
MONTBÉLIARDE tomate, mozzarella, pommes de terre, cancoillotte, saucisse de Montbéliard, oignons			
FRANC-COMTOISE crème fraîche, mozzarella, morbier, jambon à l'os, pommes de terre, saucisse de Montbéliard, oignons dorés			
PERSO base tomate ou crème fraîche, mozzarella + 4 ingrédients parmi la liste :			
 Jambon blanc, merguez, poulet, spianata, saucisse de Montbéliard, lardons, thon, anchois, œuf			
 Champignons, tomates, poivrons, aubergines, courgettes, artichauts, pommes de terre, oignons, olives, câpres, beurre persillé, citron, miel	13€	16€	29€
 Cancoillotte, chèvre, munster, morbier, crème, raclette, taleggio, ricotta			

Tout ingrédient choisi hors liste sera facturé en supplément. Tarif à la demande.

CAPRA BIANCA crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, courgettes grillées, pancetta*, romarin, miel			MINI SIMPLE 1 pers.
MAMMA MIA crème fraîche, mozzarella, jambon, gorgonzola, tomate fraîche, olives Après cuisson : basilic			
BOURSINADE tomate, mozzarella, steak haché, œuf, pommes de terre, tomate fraîche, boursin Après cuisson : ciboulette			
CANNIBALE tomate, mozzarella, steak haché, poulet, lard paysan, cheddar, sauce barbecue, olives Accompagnement : oignons frits			
SAUMON  crème fraîche, mozzarella, tranches de saumon fumé, oignons Accompagnement : quartier de citron jaune, ciboulette			
AIL DES OURS crème fraîche, mozzarella, raclette, ail des ours, jambon à l'os, pommes de terre, tomate fraîche, lard paysan	13€	16€	
CHAMP'COILLOTTE crème fraîche, mozzarella, cèpes, cancoillotte, pommes de terre, saucisse de Montbéliard, oignons dorés, vin jaune Après cuisson : ciboulette			
FORESTIÈRE tomate, mozzarella, trompettes, chanterelles, cèpes, girolles, champignons de Paris, jambon à l'os, crème fraîche			
MEULE D'OR crème fraîche, vieux Comté, saucisse de Morteau, oignons dorés, Arbois Savagnin Après cuisson : noix			
CARBONARA  crème fraîche, Parmigiano Reggiano, basilic, mozzarella, œufs, guanciale* Après cuisson : Parmigiano Reggiano, poivre noir			
ORO VERDE  PÂTE ÉPAISSE tomate jaune au basilic, mozzarella Après cuisson : pesto de basilic, corniche relevée à l'huile d'olive, Parmigiano Reggiano, basilic			
FRUTTI DI MARE  tomate, mozzarella, langoustine, seiches, crevettes, moules, queues d'écrevisses, beurre persillé Accompagnement : quartier de citron jaune			
ST. JACQUES  tomate, mozzarella, noix de St Jacques, crevettes, crème persillée Accompagnement : quartier de citron jaune			18€
POULARDE COMTOISE crème fraîche, mozzarella, mijoté de poulet jaune aux morilles, cancoillotte, vin jaune Après cuisson : ciboulette			

PIZZA DU MOIS
À découvrir sur pizzafolies.fr ou 

Suppléments: œuf, légume 1€ fromage, viande, charcuterie 2€ burrata 4€
Poisson, fruits de mer, cèpes, crème à la truffe, carpaccio de truffes...
TARIF A LA DEMANDE

 Fait maison, * Charcuterie italienne,  Végétarien,  Nouveauté

Le meilleur de l'Italie, les saveurs de Franche-Comté et des fruits et légumes frais sélectionnés avec soin



Viandes bovines françaises
Œufs plein air



Pizzas "Signatures"

Autour du Mont d'or En saison

🏠

MONT D'OR

crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, Mont d'or, lard paysan, Arbois Savagnin



BELLE COMTOISE

crème fraîche, vieux Comté, cancoillotte, morbier, Mont d'or

DOUBS JURA

crème à la moutarde ancienne, vieux comté, Mont d'or, pommes de terre, jambon à l'os, ail des ours

Après cuisson : moutarde fine, miel de sapin

Amore Burrata

MAESTRO Nouvelle recette

sauce tomate, mozzarella
Après cuisson : Burrata, Parmigiano Reggiano, prosciutto di Parma*, tomate fraîche, pesto, roquette

STROMBOLI MIELE doux

tomate jaune au basilic, Parmigiano Reggiano, mozzarella, nduja*, poulet croustillant

Après cuisson : burrata, miel, basilic

DOLCE VITA

tomate jaune au basilic, mozzarella
Après cuisson : mortadelle*, burrata, pesto de pistache, pistaches concassées, zeste de citron jaune

BOSCO BIANCO

crème de parmesan, basilic, mozzarella, champignons de Paris, huile d'olive
Après cuisson : Burrata, ciboulette, Parmigiano Reggiano, noisettes torréfiées, poivre noir

TARTUFATA Nouvelle recette

crème à la truffe blanche, mozzarella
Après cuisson : Burrata, porchetta*, basilic, Parmigiano Reggiano, carpaccio de truffe

Salades sauce Folie's ou sauce balsamique 🏠

VERDURA salade, tomate

PAYSANNE

salade, tomate, lardons grillés, vieux Comté, œuf dur, noix, oignons rouges, croûtons

NIÇOISE

salade, tomate, thon, œuf dur, cœurs d'artichauts, oignons rouges, olives, croûtons

COMTOISE

salade, tomate, jambon à l'os, pommes de terre, saucisse de Montbéliard, morbier, croûtons

CÉSAR

salade, tomate, poulet, Parmigiano Reggiano, olives, sésame doré, carotte, croûtons

NORDIQUE

salade, tomate, saumon fumé, pommes de terre, oignons rouges, olives, graines de courges, croûtons

🏠 Fait maison, * Charcuterie italienne,

Végétarien, Nouveauté

Tableau des allergènes consultable sur place

Tartes flambées

pâte fine et croustillante



SIMPLE
1 pers.

SIMPLE crème fraîche, oignons, lardons

GRATINÉE crème fraîche, oignons, lardons, vieux Comté

MUNSTER crème fraîche, oignons, lardons, munster

CHÈVRE crème fraîche, oignons, lardons, miel, chèvre

12€

Antipasti

FOCACCIA 🏠

Ultra moelleuse et parfumée « A partager à l'apéritif ou pour accompagner une salade »

6€

FOCACCIA AMORE 🏠

« A partager ou en plat »
focaccia, mozzarella di Bufala, prosciutto di Parma*, cœurs d'artichauts au basilic, huile d'olive, crème balsamique, roquette

12€

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES

x 4

MOZZARELLA STICKS

fondants et croustillants

x 6

CHUNKS DE POULET CROUSTILLANTS

sauce barbecue ou ketchup

x 8

8€

Pâtes Sauces maison

LASAGNE BOLOGNAISE

SPAGHETTI FRUITS DE MER

SPAGHETTI ALL'ARRABIATA

GNOCCHI GORGONZOLA

GNOCCHI BOLOGNAISE

14€

À toi de choisir!

MENU ENFANT

12€ + 1 surprise

AU CHOIX

1 MINI PIZZA "Tradition" OU 5 chunks de poulet croustillants + potatoes

TON MENU COMPREND AUSSI

1 soda 33 cl + 1 compote "Bio" ou 1 glace enfant artisanale 80ml



Desserts

GLACES

100% locale
LA FERME DES ACACIAS
 140 ml 5€



100% italienne
GEMELLI
 100 ml 5€



PIZZAS DESSERTS

• MINI CALZONE FOURRÉE 5€



Nut's nutella
Banana nut's nutella, banane
Coco nut's nutella, coco



• MINI PIZZA OUVERTE 8€

Italienne crème, amandes, pomme, cassonade, amaretto
Antillaise crème, noix de coco, banane, cassonade, rhum vanillé
Brimbelle crème, amandes, myrtilles, cassonade

TIRAMISUS « crème onctueuse au mascarpone » 5€

Italien biscuits café et amaretto
Gourmand nutella et biscuits spéculoos
Nocciola  crème de noisette, cacao, biscuits café
Pistacchio  crème de pistache, cacao, biscuits café



Pour votre santé, bougez plus

Boissons

LES SODAS

33cl 2€ / 50 cl 3€ / 1,25 l 5€



LIMONADES ITALIENNES

27,5cl 4€



BIÈRE

Moretti 4,6°
 33cl 4€



100% locale 33cl 4€



Les vins « du Nord au Sud de l'Italie » large choix en magasin

Lambrusco Righi DOC
 Rouge ou Rosé

37,5cl 11€ 75cl 15€

Chianti Melini DOCG
 « San Lorenzo »

37,5cl 13€ 75cl 17€

Prosecco Bolla DOC
 « Extra dry »

75cl 22€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Vente interdite aux mineurs.

Paiements acceptés

CB, espèces, tickets restaurants dématérialisés