



KANOPË PIZZERIA BIO | GOURMANDE | DE SAISON

39 RUE PAUL BERT - 93 400 SAINT-OUEN

Mardi et jeudi de 12h à 15h30

Vendredi de 12h à 15h30 | 19h-22h

Samedi, dimanche et lundi de 12h à 22h

**Commandes & réservations : 07 45 55 16 13**

Insta : @kanope\_pizzeriabio | Facebook : @KanopePizzeriaBio |

Linktr.ee : linktr.ee/kanopepizzeriabio

## Légende



Inaugurée en septembre 2022, la pizzeria bio Kanopë vous régale autour de recettes originales de pizzas élaborées par le triple champion du monde Thierry Graffagnino. Les produits proposés ont été soigneusement choisis pour respecter autant que possible les critères bio, local ainsi que la saisonnalité.

La farine de blé bio (faible en gluten) est issue des Moulins Familiaux, union de moulins indépendants franciliens. La burrata au lait cru de vache est produite artisanalement dans la fromagerie des 4 étoiles dans les Yvelines. Les boissons bios sont produites par la Boissonnerie de Paris, la limonaderie bio Sollibules et la Brasserie artisanale BAPBAP. Les vins natures et bios ont été choisis par des cavistes travaillant en directeur producteur. Bon appétit à toutes et tous !

## LES ENTRÉES

Accompagnées d'un pain de pizza minute (sauf pour le camembert et la petite salade verte)

<b>Burrata artisanale</b> de la Fromagerie 4 étoiles, sur son lit de roquette, pesto au basilic, tomates cerises, vinaigre balsamique	9	<b>Gaspacho</b>	6
<b>Rillettes du Mans &amp; Saucisse bio du Berger</b>	9	<b>Oeufs bio et mayonnaise maison</b>	5
<b>Camembert bio rôti au miel, pommes de terre grenaille</b>	10	<b>Petite salade &amp; légumes de saison bio</b>	7
		<b>Petite salade verte</b>	4
		<b>Pains de pizza, persillade</b>	1,5

## LES PIZZAS

<b>Marguerite</b> ..... 12 Sauce tomate, mozzarella, feuilles de basilic, pesto au basilic, + supplément Burrata artisanale (+5 €)	<b>Zahara</b> ..... 15 Crème de poivrons, Mozzarella artisanale, Merguez halal, Poivrons, Oignons rouges, Harissa
<b>Emmeline</b> ..... 15 Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc de Paris, champignons revenus à l'ail et au persil, persillade + supplément Burrata artisanale (+5 €)	<b>Juni</b> ..... 16 Crème fraîche, Mozzarella artisanale, Jambon de Bayonne ou Poulet, Pickles d'oignons rouges maison, Roquette, Pesto de basilic
<b>Suzy</b> ..... 14 Sauce tomate, mozzarella, légumes de saison*, champignons, roquette, pesto au basilic + supplément Burrata artisanale (+5 €)	<b>Jaja</b> ..... 16 Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Jambon de Bayonne, Champignons, Roquette, Persillade
<b>Perrette</b> ..... 16 Sauce tomate, Brie de Meaux, Morbier, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Persillade	<b>Maxine</b> ..... 15 Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Anchois, Câpres, Olives, Roquette, Persillade
<b>Maya</b> ..... 16 Crème fraîche de Normandie, mozzarella, chèvre, éclats de noix, tomates cerises, miel du printemps, roquette, pesto de basilic + Supplément Burrata artisanale (+5 €)	<b>Rosa (100% végane)</b> ..... 13.5 Sauce tomate, Aubergines, Courgettes, Poivrons, Champignons, Roquette, Tomates cerises, Crème de basalmique
<b>Paulette</b> ..... 17 Crème de cèpes, mozzarella, champignons ail et persil, poulet mariné, roquette, persillade	
<b>Martha</b> ..... 18 Crème de basilic, mortadelle, aubergine, courgette, burrata artisanale, pistaches concassées, pesto de basilic	

### FORMULE ENFANT | 9 €







Une pizza Marguerite junior  
ou des tagliatelles au choix (crème, champignons ou poulet, curry)  
Une boisson bio au choix (Meuh cola, jus de pommes, diabolo ou sirop à l'eau minérale)

**SUPPLÉMENTS** : Burrata artisanale (+5 €), jambon, poulet ou merguez (+1,5 €), oeuf (+1 €), légumes (+1 €), champignons (+1 €) mozzarella (+1 €), autres fromages (+1.5 €), pain de pizza (+0.40 €)

## LES PÂTES BIO

Tagliatelle crème & champignons, parmesan	11,5	Tagliatelle poulet & curry, parmesan	12
---	------	--------------------------------------	----

## LES SALADES

<b>Hélène</b>  	15	<b>Esmée</b>  	13
Salade batavia, légumes de saison*, burrata artisanale (150g), vinaigre balsamique + supplément jambon (+ 2 €)		Concombres, Tomates fraîches, Fêta, Olives, Vinaigrette	
<b>Lucia</b>  	13.5	<b>Salomé</b>	14
Tomates fraîches, burrata artisanale(150 g), vinaigre balsamique,		Penne au pesto de basilic, tomates cerises, Fêta, Olives, Parmesan, Vinaigrette	

Toutes nos salades sont accompagnées d'un pain de pizza minute

## LES DESSERTS BIO FAITS MAISON

Crumble pommes-poires	7	Pannacotta au coulis de mangue ou de fraise (100% végétarien - on utilise de l'agar-agar comme gélifiant)	6
Tiramisu au café, à la fraise ou à l'orange	7		

## LES BOISSONS ORIGINALES & BIO\*

### APERITIFS & COCKTAILS BIOS

Kir bio au cassis	4,5
Pastis bio 5 cl	3,5
Vermouth blanc 5 cl	4
Cocktail Folle Envie Tonic	6
Apéritif bio et «made in France», léger (12%), aux notes subtiles de citron jaune et de cardamome servi avec du tonic bio)	
Spritz bio	7
Cosmo bio	7
Mojito bio	7
Virgin cosmo bio	6
Virgin Mojito bio	6
Virgin Osco Tonic	5.5
Apéritif bio sans alcool aux notes de verjus et de plantes méridionales avec une touche douce-amère de gentiane servi avec du tonic bio	

### LIMONADES & EAUX

Eau minérale plate 50 cl	3
Eau minérale pétillante 50 cl	3
Meuh Cola (cola bio) 27,5 cl	4
Limeuhnade citron 27,5 cl	4
Ginger Beer	4
Bière sans alcool	3.2
Sirop à l'eau minérale plate (sirops bio aux choix: menthe, grenadine, pêche, citron)	3,2
Diabolo bio à la limonade bio	4

### JUS, THÉS ET INFUSIONS GLACÉES DE LA BOISSONNERIE DE PARIS

Jus bio de poire, framboise ou mandarine	4,5
Jus bio de pommes ou tomates	4
Citronnade bio	4

Thé glacé bio au yuzu ou à la framboise	4
Infusion glacée framboise, litchi, baies roses	4,5
Infusion glacée hibiscus bio	4

### BOISSONS CHAUDES & FROIDES BIO

Expresso, allongé, déca	2
Noisette	2,2
Crème	2,5
Thé, Infusion	2,5
Chocolat chaud, cappucino	3
Café frappé	3

### BIÈRES ARTISANALES BIO BAPBAP

Canopée, IPA bio, Pression	4
25 cl	7,5
50 cl	
Herbe folle, Blonde bio Pale Ale, Pression	4
25 cl	7,5
50 cl	

Deux Rives, Hefeweizen bio 4,5%, Bouteille, 33 cl	5,5
---	-----

### DIGEOS BIOS

Amaretto bio 5 cl	7
Limoncello bio 5 cl	5

\*Nous ne faisons pas de soft ou d'alcool au verre en livraison

\*\* La liste des allergènes est affichée sur le tableau disponible à l'entrée du restaurant

\*\*\* Prix TTC affichés

# LA CARTE DES VINS BIOS & VIVANTS

## VIN BLANC

### J'ai rendez-vous avec vous, Roussillon, Côtes Catalanes | BIO

Bouteille de 75 cl .....	24
Au Verre .....	5,5
Un nez séducteur et frais aux arômes de citron et de pêche de vigne.	

### Soif Art, Domaine des Vignals | BIODYNAMIE

Bouteille de 75 cl .....	19
Au verre .....	4
Robe jaune pale aux reflets argentés. Notes de pamplemousse et de mangue. Très bel équilibre.	

### Mas Blanc, Château Vessière, Languedoc | BIO ET NATURE

Bouteille de 75 cl .....	23
Au Verre .....	5
Bouquet floral associé à des arômes fruités qui en ressortent délicats et persistants. Un vin vif et croquant en bouche	

### Sancerre - Loire, Sancerre | BIO

Bouteille de 75 cl .....	32
Une robe brillante jaune claire, un nez racé, net aux arômes de pamplemousse, de fleurs blanches et une pointe de minéralité	

## VIN ROUGE

### Roche-Audran, Côtes du Rhône | BIO

Bouteille de 75 cl .....	24
Au Verre .....	5,5
Ample et velouté, tanins souples, persistance de fruits rouges et de fraîcheur	

### Soif Art, Domaine des Vignals | BIODYNAMIE

Bouteille de 75 cl .....	19
Au Verre .....	4
Terroir de Gaillac mis en valeur en respectant les cépages ancestraux par une vendange manuelle.	
Robe pourpre aux reflets violets. Arômes de cassis, mures et épices.	

---

## CIABATTAS AU DELICIEUX PAIN DE PIZZA (UNIQUEMENT A EMPORTER)

### CIABATTA VEGE

Crème au choix (crème de poivrons, crème tartare ou sauce tomate), mozzarella artisanale, légumes de saison, pesto de basilic

6

### CIABATTA POULET

Pane, crème au choix (crème de poivrons, crème tartare ou sauce tomate), mozzarella artisanale, poulet halal mariné, roquette, persillade

7

### CIABATTA MERGUEZ

Pane, crème au choix (crème de poivrons, crème tartare ou sauce tomate), mozzarella artisanale, merguez halal, poivrons, oignons rouges

7

### L'InVinCible, Bordeaux | BIO ET NATURE

Bouteille de 75 cl .....	23
Au Verre .....	5
Le nez pétille de fruit rouges et noirs, bourgeons de cassis, groseilles, floral à son tour avec des touches de lilas	

### Nuits Saint-Georges, Bourgogne, Nuits-Saint-Georges | BIO

Bouteille de 75 cl .....	39
Nez ample et solide de fruits rouges et d'épices : poivre, cannelle	

## VIN ROSE

### Château Vessière, Vallée du Rhône, Costières de Nîmes | BIO ET NATURE

Bouteille de 75 cl .....	25
Au Verre .....	5,9
Robe claire. Un caractère fruité prononcé. Un vin alerte et désaltérant.	

### Val Soleu, Drôme IGP | BIO

Bouteille de 75 cl .....	19
Au Verre .....	4
Nez frais de groseilles et de framboises écrasées, soupçons d'exotisme	

## VIN ORANGE | BIO ET NATURE

### Aurore, Vallée du Rhône, Vin de Pays - Vin Orange

Bouteille de 75 cl .....	26
Une robe Orange avec une grande densité. Des arômes d'amande et de noisette grillée	

## LA SELECTION DE VIN BIO AU PICHET (Rouge, Rosé, ou Blanc)

Au verre .....	3.5
25 cl .....	6
50 cl .....	10

**1 SCAN,  
TOUTES LES INFOS**



**KANOPE PIZZERIA BIO  
39, rue Paul Bert  
93 400 Saint-Ouen**

**07 45 55 16 13  
<https://linktr.ee/kanopepizzeriabio>**

**Ouvert :  
Le mardi et jeudi de 12h à 15h30  
Le vendredi de 12h à 15h30 et de 19h à 22h  
Le samedi, dimanche et lundi de 12h à 22h**

**SUR PLACE, EN LIVRAISON OU A EMPORTER**