



BIO | GOURMANDE | DE SAISON

**39 RUE PAUL BERT - 93 400 SAINT-OUEN**

Vendredi de 12h à 15h30 | 19h-22h - Samedi de 12h à 22h - Dimanche de 12h à 22h  
Lundi et mardi de 12h à 15h30

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

**COMMERCANTS DES PUCES : -10% DE REMISE ET ON VOUS LIVRE !**

Insta : @kanope\_pizzeriabio | Facebook @ KanopePizzeriaBio | linktr.ee/kanopepizzeriabio

**Légende**



**LES ENTRÉES**

<b>Burrata artisanale bio</b>	8	<b>Petite planche de charcuteries</b> (Coppa, Jambon de Bayonne, Speck, Saucisse Sèche)	8
De la Fromagerie 4 étoiles (Yvelines), salade, pesto au basilic, tomates cerises		<b>Petite salade &amp; légumes de saison</b>	7

**PIZZAS**

Les recettes ainsi que la pâte à pizza ont été élaborées par Thierry Graffagnino, triple champion du monde de la pizza. La farine de blé bio (faible en gluten) est issue des Moulins Familiaux, union de moulins indépendants franciliens.

**LES BELLES CELEBRITES**

<b>Marguerite</b>	12	<b>Suzy</b>	13
Sauce tomate, mozzarella artisanale, feuilles de basilic, pesto au basilic, + Burrata artisanale (+4,5 €)		Sauce tomate, mozzarella artisanale, légumes de saison, salade, pesto au basilic + Burrata artisanale (+4,5 €)	
<b>Emmeline</b>	14	<b>Perrette</b>	15
Sauce tomate, mozzarella artisanale, jambon blanc, champignons revenus à l'ail et au persil, persillade + Burrata artisanale (+4,5 €)		Sauce tomate, 4 fromages de France (Brie de Meaux, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Chèvre), Persillade	

**LES BELLES INCONNUES**

<b>Maya</b>	15	<b>Esmée</b>	15
Crème fraîche de Normandie, mozzarella artisanale, chèvre, éclats de noix, tomates cerises, miel d'acacia, salade, pesto de basilic + Burrata artisanale (+4,5 €)		Crème de poivrons, falafels, feta, feuilles de basilic, raisins secs, pesto au basilic	
<b>Paulette</b>	17	<b>Zahara</b>	14
Crème de cèpes, mozzarella artisanale, champignons cuisinés à l'ail et au persil, poulet mariné halal, persillade		Crème d'harissa, Merguez halal, Oignons rouges, Mozzarella, Poivrons grillés	
<b>Martha</b>	17	<b>Arielle</b>	16
Crème de basilic, mortadelle à la pistache, courgettes grillées, burrata artisanale, pistaches concassées, pesto de basilic		Crème d'asperge, mozzarella, limande meunière, algue douce, tomates cerise, persillade	

Suppléments : jambon (+1,5 €), poulet (+2 €), oeuf (+1 €), Burrata artisanale (+ 4,5 €), légumes (+1,5 €)

## LES SALADES

**Hélène**   14  
Salade batavia, légumes de saison  
marinés, burrata artisanale, vinaigre  
balsamique

**Lucia**   13  
Tomates, burrata artisanale, tapenade  
d'olives noires, vinaigre balsamique

**Denise**   15  
Salade batavia, falafels, légumes de  
saison, feta

**Rosalie**  14  
Salade batavia, dés de poulet,  
légumes de saison, vinaigrette

## LES BOISSONS ORIGINALES & BIO

### APERITIFS

Kir bio au cassis 4,5  
Limoncello bio 4 cl 5  
Pastis bio 4 cl 3,5  
Osco Tonic (sans alcool) 4,5

### SOFTS

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

### Jus, thés et infusions glacées de la

#### Boissonnerie de Paris :

Jus bio de poire 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 framboise, litchi, baies roses bio 4,5  
Infusion hibiscus bio 4

### BIÈRES ARTISANALES BIO BAPBAP

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

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

### BOISSONS CHAUDES BIO

Expresso, allongé 1,8  
Noisette 2  
Crème 2,5  
Thé, Infusion 2,5

## LES DESSERTS BIO FAITS MAISON

Crumble pommes-poires 7  
Tiramisu au café 7  
Tiramisu aux fruits rouges 7  
Salade d'oranges à la cannelle, myrtilles 6

## VINS VIVANTS & BIO

J'ai rendez-vous avec vous, Roussillon, Côtes Catalanes 24  
- Vin Blanc 75 cl  
Au Verre 5  
Un nez séducteur et frais aux arômes d'anis, de citron et  
de pêche de vigne.

Oscar - Languedoc, Pays d'Hérault - 23  
Vin Blanc 75 cl  
Au Verre 4,5  
Une attaque vive et franche aux notes florales et  
épicées.

Sancerre - Loire, Sancerre - Vin Blanc 75 cl 30  
Une robe brillante jaune claire, un nez racé, net aux  
arômes de pamplemousse, de fleurs blanches et une  
pointe de minéralité

Mas Rouge, Languedoc, IGP Vin de Pays d'Oc - Vin 23  
Rouge 75 cl  
Au Verre 4,5  
Palette aromatique de fruits rouges et noirs très mûrs.  
Tanins souples, bouche fraîche, un vin plaisir

L'InVinCible, Bordeaux - Vin rouge 75 cl 22  
Au Verre 4  
Le nez pétillant 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 39  
- Vin rouge 75 cl  
Nez ample et solide de fruits rouges et d'épices : poivre,  
cannelle

Château Vessière, Vallée du Rhône, Costières de Nîmes 25  
- Vin rosé 75 cl  
Au Verre 5  
Robe claire. Un caractère fruité prononcé. Un vin alerte  
et désaltérant.

Val Soleu, Drôme IGP - Vin Rosé 75 cl 19  
Au Verre 3,5  
Nez frais de groseilles et de framboises écrasées,  
souple d'exotisme

Aurore, Vallée du Rhône, Vin de Pays - Vin Orange 75 cl 26  
Une robe Orange avec une grande densité. Des arômes  
d'amande et de noisette grillée

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

\* Prix TTC affichés