

## LES FORMULES

**Formule complète** Bière ou verre de vin + assiette de charcuterie + plat du jour + dessert et café ..... **25,90**  
**Entrée + Plat ou Plat + Dessert** ..... **19,90**

## LES DESSERTS

**Crème brûlée** ..... **6,00**  
**Mousse au chocolat** ..... **6,00**  
**Tiramisu** ..... **7,00**  
**Tarte Tatin** ..... **6,00**  
**Gaufre nature** ..... **4,00**  
**Aumônière pomme/poire** ..... **7,00**  
 Glace vanille et chantilly.

## LES GLACES

**Boule de glace** ..... x1 **2,50**    x2 **4,50**    x3 **7,00**  
 Fraîse, vanille, chocolat, café, mangue, citron vert, menthe/chocolat.  
**Café liégeois** ..... **7,00**  
 2 boules café, sauce café, expresso, chantilly.  
**Chocolat liégeois** ..... **6,50**  
 2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly.  
**Dame blanche** ..... **6,50**  
 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly.  
**Coupe exotique** ..... **8,00**  
 Glace fraise, mangue, citron vert, coulis fruits rouges, chantilly.  
**After eight** ..... **8,50**  
 Glace menthe-chocolat, Get 27.  
**Colonel** ..... **8,50**  
 Glace citron vert, vodka.  
**Suppl. chocolat, café, fruits rouges** ..... **0,50**  
**Suppl. chantilly** ..... **1,00**



*Le Vieux Four*  
 Nézignan-l'Évêque

Suivez-nous sur Facebook et Instagram  
 pour connaître nos soirées à thèmes.  
 (Anniversaire, karaoké, enterrement de vie de garçon & fille)

Le Vieux Four Officiel !!!   [pizzeria\\_au\\_vieux\\_four](#)



Les chèques ne sont pas acceptés  
 Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles

PAPER 2022

Nous réalisons chaque jour notre pâte avec des farines italiennes soigneusement sélectionnées. L'eau utilisée pour le pétrissage est de l'eau de source en bouteille. Elle est accompagnée de sel de Guérande AOC.

C'est dans cet état d'esprit de fabrication que tous nos produits sont choisis de manière à vous assurer une fraîcheur irréprochable.

Cuite au feu de bois, nous vous assurons une pizza de grande qualité et de fabrication artisanale.



*Le Vieux Four*  
 Infos & réservations  
**04 99 41 49 97**

SALLE INTÉRIEURE  
 & TERRASSE EXTÉRIEURE

3, Avenue de Pézenas  
 34120 Nézignan-l'Évêque  
[www.pizzalevieuxfour.com](http://www.pizzalevieuxfour.com)

 Le Vieux Four Officiel !!!  
 [pizzeria\\_au\\_vieux\\_four](#)

*Le Vieux Four*  
 Alain Chastan

**NOTRE CARTE**



## LES PIZZAS SPÉCIALES

**Catalane** ..... 15,00

Coulis de tomates fraîches, tomates marinées, purée d'ail, mozzarella\*, jambon de pays, origan.

**Napolitaine** ..... 12,50

Coulis de tomates fraîches, anchois, câpres, mozzarella\*, olives noires à la grecque, origan.

**Anglaise** ..... 14,50

Coulis de tomates fraîches, bacon, œuf, cheddar, poulet fermier, mozzarella\*, origan.

**Bergère** ..... 14,00

Carpaccio de tomates fraîches, chèvre, lardons fumés, mozzarella\*, salade, origan.

**Savoyarde** ..... 15,50

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, confit d'oignons, lardons fumés, mozzarella\*, reblochon AOP, viande séchée, origan.

**St Nectaire** ..... 16,00

Confit d'oignons, pommes de terre, mozzarella\*, crème fraîche épaisse, St Nectaire fermier AOC, origan.

**Texane** ..... 16,00

Oignons frais, carpaccio de tomates, viande de bœuf hachée, œuf, mozzarella\*, cheddar, sauce barbecue, origan.

**Mexicaine** ..... 15,00

Coulis de tomates fraîches, poivrons frais, confit d'oignons, poulet épicé, mozzarella\*, origan.

**Rémy** ..... 15,50

Crème fraîche épaisse, champignons frais, lardons fumés, œuf, mozzarella\*, origan.

**Aveyronnaise** ..... 15,50

Crème fraîche épaisse moutardée à l'ancienne, lardons fumés, saucisse fraîche aveyronnaise, lentilles, œuf, mozzarella\*, origan.

**Monastère** ..... 15,50

Crème fraîche épaisse épicée au cumin, Munster AOP, pommes de terre, tranches de poitrine fumées, mozzarella\*, origan.

**\*MOZZARELLA FIOR DI LATTE AOP  
DE LA RÉGION DE CAMPANIE & DES POUILLES**

TOUTES NOS PIZZAS SONT CUITES AU FEU DE BOIS

TOUTES NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE RÉALISÉES AU COULIS DE TOMATES FRAÎCHES OU À LA CRÈME FRAÎCHE

## LES PIZZAS DE CONCOURS

Recettes présentées lors du  
Championnat de France de la pizza  
Meilleur classement : 16<sup>e</sup> en 2012  
1<sup>er</sup> pizzaiolo de l'Hérault



**Conquérante** ..... 18,00

Crème fraîche épaisse, Camembert AOP, pommes de terre, oignons rouges, mozzarella Di Bufala IGP, noisettes torréfiées, origan.

**ABK6** ..... 18,00

Crème fraîche épaisse au curry, poulet, ananas, bacon, mozzarella Di Bufala IGP, origan.

**Menduni** ..... 18,00

Carpaccio de tomates fraîches, gorgonzola DOP, roquette, parmesan AOP, mozzarella Di Bufala IGP.

**Begos figos** ..... 18,00

Confit d'oignons, chutney de figues maison de Nézignan, mozzarella\*, roquette, foie gras.

**Delph-roca** ..... 18,00

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, lardons fumés, fromage d'abondance IGP, coppa, salade, ails confits aux herbes du village, câpres, origan.

**Toma by Toronto** ..... 18,00

Carpaccio de tomates, jambon de pays, tomates confites, mozzarella Di Bufala IGP, roquette, ail confit aux herbes du village, origan.

**Delys de Lys** ..... 18,00

Crème de cèpes, champignons frais, gorgonzola IGP, mozzarella Di Bufala IGP, roquette, coppa, origan.

**Chausson haut savoyard** ..... 18,00

Crème fraîche épaisse, pommes de terre, reblochon, mozzarella\* (servi avec salade et jambon de pays).

MODIFICATION OU SUPPRESSION 1 EURO  
SUPPLÉMENT VIANDE OU CHARCUTERIE 2 EUROS



## LES TAPAS & ENTRÉES

**Tapas individuel** selon saison ..... 7,00

Pan con tomates, Burratina, chèvre du Mas Rolland.

**En trio** selon saison ..... 15,00

Houmous, pesto à l'ail des ours, tapenade, sardinade.

**Planche apéro** charcuteries et fromages ..... 18,00

**Grand plateau apéro** ..... 30,00

## LES SALADES REPAS

**Chèvre chaud** ..... 14,00

Poulet mariné dans des épices.

**Aiguillettes de cabillaud panées** ..... 14,00

**Méditerranéenne** ..... 14,00

**Salade du moment à l'ardoise** ..... 14,00

## LES BURGERS

Nos viandes de bœuf proviennent de France et d'Ecosse.  
Pains aux céréales réalisés quotidiennement et exclusivement  
par notre ami Brice de la boulangerie locale de Saint-Thibéry.

**Nos burgers sont accompagnés de :**  
Pommes de terre sarladaises et salade verte.

**Burger Charolais** 165gr ..... 14,50

Steak haché façon bouchère Charolais, oignons snackés, tomates, salade verte, Saint Nectaire, sauce du Vieux Four.

**Burger Black Angus** 150gr ..... 15,50

Steak haché façon bouchère Black Angus, oignons snackés, tomates, salade verte, Saint Nectaire, sauce du Vieux Four.

**Burger Aubrac** 150gr ..... 16,50

Steak haché façon bouchère Aubrac, oignons snackés, tomates, salade verte, Saint Nectaire, sauce du Vieux Four.

## LES PLATS DU JOUR

À consulter sur l'ardoise. Tous nos plats sont 100% maison,  
accompagnés de salade et de petits pains maison.

16,50

