

# Bricktop

cela est juste et bon

## Pizzas

- #1: **Tomates, mozzarella, basilic frais, huile d'olive vierge extra** **7**
- #2: **Mozzarella, fourme d'Ambert crémeuse, tomme de brebis du Pays Basque, parmesan 24 mois, noix** **12**
- #3: **Tomates, mozzarella, Mario's special salami, chorizo artisanal, délicieuse salsa verde** **11**
- #4: **Tomates, mozzarella, boeuf hachée cuisiné avec amour, légume du moment, parmesan et pesto rosso** **13,5**
- #5: **Tomates, stracciatella (coeur fondant de la burrata), huile d'olive infusée à l'ail, origan et petites tomates jaunes** **11,5**
- #6: **Tomates, mozzarella, ricotta fondante, jambon blanc artisanal, champignons frais, basilic frais** **12**
- #7: **Crème de truffe noire, crème fraîche de Normandie, champignons frais, mozzarella, parmesan 24 mois** **14,5**
- #8: **Mozzarella fumée, saucisse de porc, confit d'oignons caramélisés, salade de Trévise (essayez la version pimentée)** **12,5**

## Special Midi



**Boisson soft à 1,5€ tous les midis !**  
(hors alcool, hors café, lundi-vendredi)

## À partager

### Parmigiana

aubergines grillées au feu de bois, parmesan 24 mois, tomates et mozzarella  
**5,5**

### Bricktop Garlic Bread

pâte à pizza garnie d'huile d'olive infusée à l'ail et d'herbes fraîches  
**4,5** (+ 1 avec de la mozzarella)

### Grosse Burrata

crémeuse et voluptueuse, avec sa focaccia maison (pour 2)  
**9,5**

## Desserts

### Tiramisu

fameuse petite tuerie italienne  
**5,5**

### Calzone au Nutella®

chamallows et cacahuètes caramélisées, la vie quoi ! (pour 2)  
**8**

### Bricktop Ice-Cream

Démentielle coupe de glace du #Turfu (2 recettes disponibles)  
**6,5**

## Pizza Toppings

1

**Confit d'oignons**  
**Pesto**  
**Pesto Rosso**  
**Mix de légumes grillés**  
**Salsa verde**  
**Sauce tomate**  
**Oignons rouges**

1,5

**Fourme d'Ambert**  
**Mozzarella fumée**  
**Mozzarella**  
**Tomme de brebis**  
**Ricotta**  
**Champignons**  
**Stracciatella**

2

**Saucisse de porc**  
**Jambon blanc**  
**Chorizo**  
**Salami**  
**Anchois**  
**Boeuf haché**

Prix en euros, nets et service compris, Liste des allergènes disponible auprès du staff. Origine des viandes : UE

BricktopPizza: f @

Notre pâte à pizza est réalisée à partir d'un mélange de farine de gruau française, de farine italienne et de notre levain naturel maison. Nos produits sont de qualité supérieure et frais. Notre culte est le pizzanisme



## Bières <sup>33CL</sup>

### Bière Bricktop <sup>NEW</sup>

Blonde, de type pale ale, légère et fruitée, avec des notes rafraîchissantes d'agrumes. Réalisée en exclusivité pour Bricktop par la brasserie parisienne BapBap

**5,5**

### Bière du Moment

Blonde, ambrée ou blanche : goûtez notre coup de coeur du moment en bière artisanale et de saison

**6,5**

### Vertigo IPA by BapBap

Caractère puissant avec un juste équilibre entre amertume et notes fruitées

**5,5**

### Trouble by Deck & Donohue

Blonde avec des notes herbales et agrumées, brassée dans le 9-3

**5,5**

## Nos softs

### Citronnade Maison

Hyper rafraîchissante et pressée tous les matins

**3,5**

### Bricktop Ice-Tea

La recette est maison et change régulièrement. Demandez-nous !

**3,5**

### Jus de fruits

Fruits d'exception et de saison ! La recette change régulièrement

**3,5**

### Coca & Coca-Zéro

**3**

### Eaux (avec/sans bulles)

**2,5**

### Espresso / Allongé

**2**

## Cocktails

### Summer Drinks

#### Aperol Spritz

prosecco, aperol, tonic et petite tranche d'orange

Verre (25cl)

**6,5**

Pichet

**35**

#### Baccaé Gin Tonic

tonic, tranche de citron et gin 100% made in 

Verre (25cl)

**8**

Pichet

**42**

### Prosecco

Craquez pour ce blanc pétillant, léger et sec, du nord-est de l'Italie, avec de merveilleuses notes d'acacia

14cl

**6**

75cl

**26**

### Vin Blanc

#### Pourquoi Pas ?

Sec, frais et minéral, avec du caractère, tout ce qu'on aime dans le Pic Saint Loup

14cl

**5**

75cl

**24**

### Vin Rosé

#### Sérol Cabochard

De la fraîcheur, des notes de fruits rouges, gourmand et délicat

14cl

**5**

75cl

**24**

### Vin Rouge

#### Les Espiers

Tendre, avec un fruité incroyable, on adore ce Côtes du Rhône de chez Philippe Cartoux !

14cl

**5**

75cl

**24**

#### Roccamora

Coup de coeur pour ce vin des Pouilles, avec une belle fraîcheur, tout en puissance et en gourmandise !

14cl

**5,5**

75cl

**26**