Les pizzas au feu de bois

(Pâte maison, farine du Moulin Matignon de Château-Landon)

La Bambino ..... **8,20 €**
tarif unique pour les petites faims ou pour les enfants, au choix parmi les suivantes

La Techno ..... **16,90 €**
sauce tomate ou crème, fromage et 4 ingrédients de votre choix parmis les autres pizzas

Base sauce tomate

L'Acappella (végétarienne) ..... **15,00 €**
sauce tomate, avec ou sans fromage, champignons, fondue d'oignons, artichauts, poivrons, olives

La Classic ..... **12,90 €**
sauce tomate et fromage

La Pianissimo ..... **13,90 €**
sauce tomate, fromage, jambon

La Quatuor ..... **14,50 €**
sauce tomate, fromage, jambon, champignons

La Do-Ré-Mi ..... **14,50 €**
sauce tomate, fromage, tomates fraîches, anchois, oignons, olives noires, origan

L'Allegro ..... **14,50 €**
sauce tomate, fromage, thon, champignons, olives noires, oeuf

La New Wave ..... **14,50 €**
sauce bolognaise maison, fromage, oignons, oeuf

La Rock ..... **15,00 €**
tomate, fromage, merguez, oignons, poivrons, champignons, oeuf

La Carioca ..... **15,90 €**
sauce tomate, fromage, lardons, merguez, jambon, chorizo

La Madison ..... **15,00 €**
sauce tomate, fromage, viande hachée aux oignons, champignons, oeuf

La Blues ..... **15,00 €**
sauce tomate, fromage, fruits de mer (moules, crevettes, pétoncles et calamars)

La Country (façon chili con carne) ..... **15,00 €**
bolognaise , fromage, haricots rouges, oignons, maïs, piment

La Salsa ..... **14,50 €**
sauce tomate, fromage, chorizo, olives noires

La Pop ..... **15,20 €**
sauce tomate, fromage, jambon de pays, lardons, chèvre, crème

La Solfège ..... **15,20 €**
sauce tomate, fromage, chèvre frais de Bouchereau, lardons, crème, noix, ciboulette

La La-Si-Do ..... **16,10 €**
sauce tomate, 5 fromages (mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola, emmental)

La Vivaldi ..... **16,10 €**
sauce tomate, fromage, pancetta, tomates confites, artichauts, copeaux de parmesan, ail frais

Base crème

La Troubadour (flammeküche) ..... **14,50 €**
lardons, crème, fondue d'oignons, oignons frais

La Jazz ..... **15,20 €**
crème fraiche, saumon fumé, fromage, quartier de citron

La Boléro ..... **15,90 €**
crème fraiche, fondue de poireaux, saumon fumé, chèvre frais de Bouchereau, fromage

La Flamenco (façon paëlla) ..... **16,40 €**
crème au safran, fruits de mer, poulet, poivrons, chorizo, fromage

La Folklore ..... **15,00 €**
crème fraiche, fromage, lardons, escargots, champignons, persillade

La Paillarde ..... **16,10 €**
crème, lardons, champignons, maroilles, oeuf

La Java ..... **16,10 €**
crème, pancetta, fondue d'oignons, brie de Meaux, poivre mignonnette

La Karaoké ..... **15,60 €**
crème, fines tranches de boeuf, batonnets de fromage fondu, sauce yakitori

La Symphonie ..... **17,50 €**
crème, fromage, noix de St Jacques, champignons, persillade

La Gospel ..... **15,00 €**
crème fraiche, fromage, pommes de terre, jambon, oignons, champignons

La Mélodie ..... **15,20 €**
crème fraiche, fromage, jambon de pays, persillade, champignons, emmental

La Tempo ..... **15,20 €**
crème fraiche, fromage, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon

La Reggae ..... **15,20 €**
crème au curry, fromage, poulet, ananas, poivrons et chorizo

L'Harmonie ..... **16,10 €**
crème, chèvre frais, noix, lardons, fromage, figues, miel de M et Mme Fourcault (Ferrières)

La Bellini ..... **16,10 €**
crème de parmesan, pesto maison puis tomates confites, roquette et coppa après cuisson

La Sérénade ..... **16,10 €**
pâte fine, fromage, penne, sauce carbonara, jaune d'oeuf, copeaux de parmesan

Les calzones (chaussons)

La Fa-Sol ..... **14,20 €**
sauce tomate, fromage, jambon, origan, oeuf

La Presto ..... **15,20 €**
sauce tomate, fromage, jambon, bolognaise, parmesan, oeuf

La Farandole ..... **15,20 €**
crème fraiche, fromage, jambon, lardons, oeuf

La Tango ..... **15,20 €**
crème, fromage, jambon, champignons, persillade

Un petit truc en plus ?

Supplément ingrédient : **1,50€** St Jacques ou saumon : **2,50€**
Une pizza avec 2 remplacements d'ingrédients ou plus sera comptée comme une Techno soit **16,90€**

Les gratins

Individuels, cuits au feu de bois... c'est un régal ! — **14,90 €**

Pâtes "Penne Rigate"

Le Romain
penne rigate, jambon blanc, parmesan, bolognaise maison, crème et emmental

Le Catalan
penne rigate, lardons, chèvre frais, sauce tomate maison, chorizo grillé, crème et emmental

Le Toscan
penne rigate, lardons, jambon blanc, parmesan, crème et emmental

Le Milanais
penne rigate, viande hachée, sauce tomate maison, champignons, oeuf, crème et emmental

Le Napolitain
penne rigate, jambon de pays, sauce tomate maison, basilic, mozzarella, crème et emmental

Le Tex-mex
penne rigate, viande hachée, haricots rouges, maïs, sauce tomate maison, chorizo, crème et emmental

Pommes de terre

Le Parmentier
pommes de terre, viande hachée, fondue d'oignons, persillade, crème et emmental

Le Savoyard
pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, crème et emmental

Le Cabricien
pommes de terre, jambon, champignons, chèvre frais de Bouchereau, ciboulette, crème et emmental

L'Ecossais
pommes de terre, saumon fumée, champignons, ciboulette, crème et emmental

L'Auvergnat
pommes de terre, jambon de pays, bleu d'Auvergne, crème et emmental

Le Quercy
pommes de terre, effiloché de canard, fondue d'oignons, champignons, crème et emmental

Les pâtes *(portion individuelle d'environ 350G)*

Penne Rigate ou Tagliatelles à la Bolognaise ..... **14,20 €**

Penne Rigate ou Tagliatelles à la Carbonara ..... **14,20 €**

Penne Rigate ou Tagliatelles Sauce crémeuse au Saumon Fumé ..... **14,90 €**

Les salades *(salade mêlée, tomates et crudités assaisonnées et garnies)*

Salade Verte ..... **3,20 €**

Salades composées

Entrée **8,50 €** *Plat* **14,90 €**

La Périgord
gésiers, manchon de canard confit, pommes de terre chaudes, noisettes grillées, croûtons maison et vinaigrette balsamique/noisette, huile infusée à la truffe noire.

La chèvre miel
toasts de chèvre frais de Bouchereau et miel de Ferrières rôtis au sésame, lardons grillés, figues moelleuses et vinaigre balsamique.

La Croustibrie
brie de Meaux en feuilles de Brick croustillantes, tranchettes de jambon de pays, pommes de terre rissolées, noix et oignons rouges.

La César
émincé de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, noix de cajou, Pesto maison, tomates confites, oignons rouges.

La Montagnarde
champignons sautés, lardons, jambon sec, dés de Reblochon, pignons de pin, oeuf poché, croûtons maison.

La Fjörd
pommes de terre chaudes, saumon fumé, crémeux mascarpone ciboulette, oeuf poché, citron et pain craquant.

Les desserts

Gâteau maison choco / caramel croustillant ..... **6,20 €**
avec sa crème anglaise

Cookie moelleux ..... **5,90 €**
avec coulis de caramel beurre salé

Les boissons

Eau gazeuse *1L* ..... **2,00 €**

Eau plate *1L* ..... **2,00 €**

Coca Cola *bouteille 1,25L* ..... **3,50 €**

Coca Cola Zero *33cl* ..... **2,00 €**

Cola ou limonade artisanal *33cl* ..... **3,00 €**

Jus *25cl* ..... **1,50 €**
ananas, pomme, abricot

Red Bull *canette 25cl* ..... **2,60 €**

Bière régionale *33cl* ..... **4,90 €**

Ice tea pêche *33cl* ..... **2,00 €**

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

SARL LE TEMPO - 19 rue de La République, 77460 Souppes-sur-Loing - Siret : 41113807600012
Création graphique et impression - Atelier du pixel, 5 rue du Chemin Vert, 77460 Souppes-sur-Loing - Ne pas jeter sur la voie publique.

Le Tempo

PIZZERIA - RESTAURANT

Carte à emporter

Du mardi au samedi
midi & soir

01 64 28 84 92
www.pizzeria-letempo.fr

19 rue du la République
77460 SOUPPES SUR LOING

RETROUVEZ NOS PIZZAS EN DISTRIBUTEUR 24H/24
SUR LE PARKING D'INTERMARCHÉ À CORBEILLES (45)

Suivez nos évènements ; pizza du mois, concert, expo, ardoise du moment en vous abonnant à notre page facebook

Scannez moi