NASTY SOURDOUGH PIZZA INC

100% Levain

EN ATTENDANT

No pain no gain - 6,00€
Pain au levain maison & beurre au kimchi maison

Olive & Tom - 6,50€
Énormes olives espagnoles

Dwight Schrute - 14,50€
(LE CLASSIC DE LA MAISON)
Crème de betterave, siphon de chèvre fumé, avruga, poudre d'olive, fleurs de fenouil conservées, huile aneth, pain au levain maison

M.A.G.A- 14,50€
(Make l'AMERICAIN Great again)
(LE FUTUR CLASSIC DE LA MAISON)
Focaccia au levain, carpaccio de bœuf, mayo filet américain, câpres frites, chips

MANGE TES CROÛTES !

ACCOMPAGNEMENTS POUR LES TERMINER

Beurre au kimchi maison - 3,00€
Sauce Ranch - 2,50€
Sobrassada de bellota - 4,00€
Mini Dwight Schrute - 4,00€
Trio de sauces piquantes - 2,00€
De chez SWET

SUPPLÉMENTS

Stracciatella - 3,00€
Salsiccia - 2,50€
'Nduja - 2,00€
olives taggiasche - 2,50€
Anchois - 2,00€
Pesto basilic - 2,00€
Salami piquant - 2,00€

LES PIZZAS CLASSIQUES

mais pas trop

KIDZ - 8,50€ (thé maison*)
Tomates, provola (pour les enfants)

"Margherita" - 14,50€ (Basilic Instinct*)
Tomates, provola, pesto basilic, poudre de tomate, huile d'olive

'Nduja - 19,50€ (Triumvirat*)
Tomates, provola fumée, 'Nduja, pistou de persil, graines de courge, huile d'olive

Salami - 18,50€ (Kriek Cantillon*)
Tomates, provola, poudre d'olives, salami piquant, figue en pickles

Salsiccia - 19,50€ (Triumvirat*)
Tomates, saucisse fenouil, provola, pesto basilic, graines de courge, épinards

Napoli - 19,50€ (Tseuneugaime*)
Tomates, anchois, olives taggiasche, câpres frites, origan, poudre d'olives, poudre de tomate, pesto basilic, huile d'olive

Dead Adèle - 21,50€ (Vulpio blonde*)
Pesto basilic, provola, mortadelle IGP, graines de courge, grana padano, huile d'olive !! Encore meilleure avec de la stracciatella en supplément !!

LES PIZZAS DE NOUS

4 Fromastiques- 22,50€ (Serge*)
Crème de potimarron, provola, taleggio, gorgonzola, tuile de parmesan, figues en pickles, sirop de balsamique.
!!Encore meilleure avec de la stracciatella et un bon régime!

Ananas Montana - 22,50€ (Classe Américaine*)
Crème de potimarron, kimchi maison, ananas frais, mayo bbq, cacahuète, gouda 36M, cariandre fraîche
!! Encore meilleure avec de la 'Nduja en supplément et une sauce Ranch en side!

Poti Poney - 22,50€ (Solera au verre*) Végé : 20,50€
crème de potimarron, ricotta fraîche, potimarron en pickles, salsiccia au fenouil, câpres frites, poudre d'olive noire, huile d'olive

Coucou petite perruche- 24,50€ (Solera au verre*)
provola, porchetta, poivrons, mayo bbq, pistou de persil, piment jalapenos, oignon sec
!! Encore meilleure avec de la 'Nduja en supplément et une Ranch en Side !!

*Bière suggérée en accord

DESSERTS

Chescesake - 12,00€
Cookie, mousse de cheesecake, caramel beurre salé, noisettes

Alfonse Brown - 12,00€
Brownie, praliné cacahùete et sésame, crème anglaise d'avoine grillé, sarrasin soufflé

Glace Kidz - 4,50€
Glace vanille - caramel beurre salé

Crème Brulée - 10,00€
Crème brulée de courges, fruits de la passion, graines de courges

FAT CRUST

Boissons



SOFT

Bru plate 50cl - 5,50€
Bru pétillante 50cl - 5,50€
Paola Cola 33cl - 4,10€
Paola Cola Zéro 33cl - 4,10€
Ginger Beer Pili-pili 25cl - 3,80€
Jus de pomme (plaisir) - 5,00€
Thé glacé maison - 5,00€
Limonade maison - 4,50€
Kombucha maison - 6,00€
Maté pétillant (Chouette Canette 33cl) - 5,50€

SANS ALCOOL

Mocktail du moment - 12,00€
Spritz zéro - 10,00€
Scob Blade Kombucha - 7,50€
Gin to' NA - 12,00€
Abstinence Absolue 33cl - 5,50€
(0,4% - IPA sans alcool - Surréaliste)
Trottinette Juicy passion 33cl - 5,50€
(0,4% - Juicy NA IPA - DrinkDrink)
La Tribu de N'A 33cl - 5,50€
(0,4% - Hoppy Ale NA - Babeleir)

Boissons chaudes

Café de spécialité de chez WILD SPECIALITY COFFEE ROASTER (Landenne)



Espresso - 3,20€
Café Allongé - 3,40€
Double Espresso - 3,60€
Cappuccino - 4,20€
Décaféiné espresso - 3,20€
Décaféiné allongé - 3,40€
Flat White - 4,50€
Latte Macchiato - 5,00€
Sélection de thés - 5,00€
Irish Coffee - 14,00€
Espresso Martini Maison - 14,00€

COCKTAILS

Pastis Ardent - 8,00€
Un petit jaune bien de chez nous

Spritz maison - 13,00€
Cava de Pro, Sprezza, Eau pétillante

Gin & Tonic - 12,00€ / 14,00€
Negroni maison - 13,00€
Gin, Sprezza, Marsa gran vermouth

Amaï Taï - 12,00€
Rhum dark planteray, rhum blanc La Mauny, orgeat amande, jus citron vert, liqueur abricot

Tzatziki - 11,00€
vodka concombre, sirop concombre/aneth, jus citron, yogurt clarifié

Dard Dard - 12,00€
Gin, miel, jus citron vert, ginger beer

La bande à Basil - 13,00€
Gin Arduenna, cognac, gentiane, jus de citron, sirop basilic maison, eau pétillante

BIÈRES CRAFTS

Triumvirat 25cl au fût - 5,00€
6,1% – Hazy IPA – Unseen X INCORRECT X Ravage

Solera au verre 12,5cl –7,50€ (avec PICON +2€)
5,5% – Wild ale – babeleir

Double Trouble 33cl –7,50€
8% – Double IPA – Surréaliste

La Classe Américaine 33cl - 6,50€
5% – Juicy IPA Passion – Plaisir

Vulpio Blonde 33cl - 6,50€
5% – Blonde – Vulpio

Vulpio Ambrée 33cl - 6,50€
8,2% – Ambrée – Vulpio

Serge 33cl - 7,00€
9,2% – Hoppy Triple – Babelér

Basilic instinct - 6,50€
7,2% – Double India Porter – Surréaliste

Tseuneugayme 33cl - 6,00€
5,32% – Blond Ale – Bucket, Bières & co

Cosmic Rainbow - 6,50€
7,2% – Double India Porter – Surréaliste



BIERES "ON ACID"



Cuvée deRanke 75cl - 19,00€
7% – Mixed fermentation – deRanke

Kriek Audenaerde 75cl - 28,00€
6,5% – Kriek/ Oud Bruin – deRanke

Kriek Cantillon 37,5cl - 14,00€
6% – Lambic & sour cherry – Cantillon

Barbera 75cl - 36,00€
6,5% – Marc & lie Barbera, lambic – Cantillon

Sophia 75cl - 36,00€
6,5% – Marc Greco di tuto & lambic– Cantillon

Gueuze Cantillon 2016 75cl - 40,00€
6,5% – Vintage gueuze– Cantillon

Cask Armagnac 23/24 75cl - 52,50€
9,2% – Lambic Finish cask Armagnac– 3 fonteinen

Cask Jura 23/24 75cl - 52,50€
7,7%– Lambic Finish cask Jura– 3 fonteinen

Zenne y frontera 23/24 75cl - 59,00€
7,7%– Lambic Finish cask Jerez– 3 fonteinen

Krivino 75 cl - 42,50€
8,3%– Kriek Lambic/Cherry Wine/ Bourbon Aged– Boerenerf

Charent'euse 75cl - 49,00€
7,5% –Lambic Finish cask cognac– Boerenerf

Solera 75cl - 20,00€
5,5% – Wild ale – babeleir

Annivers-Elle 75cl - 35,00€
8,5% – smoked Lambic – Lambiek fabriek

Nuance 75cl - 28,50€
5,5% – Wild Ale (Trousseau cask and lees) – Levain

Vins



BUBULLES

Bulles du moment au verre - 7,00€

Cava de Pro - 35,00€
Xarel lo, macabeo, parellada - Catalogue (BIO)

Champagne Horiot Cuvée Métisse - 78,00€
Pinot Noir, Pinot blanc - Brut Nature (Nature)

VIN ORANGE

Ovella Negra - 47,00€
Grenache/ Malvasia / Muscat - Espagne - 2022
(Nature) - (Vif, gourmand, abricot, pêche, floral)

VIN BLANC

Blanc du moment au verre - 7,50€

Donato Angiuli - 31,00€
Verdeca- Pouille - 2023 (BIO) -
(Frais, fruit blanc, minéral)

Angel pipi – 36€
Sauvignon blanc – Languedoc-Roussillon
(Nature) – (Fleur blanche, agrumes, fruits exotiques, frais)

Mer & Coquillage - 39,50€
Sylvaner/ Riesling – Alsace – 2024 (Nature) –
(Pomme verte, poire, citron, minéral)

Domaine de l'Aumonier - 50,70€
Chenin – Loire – 2023 (Biodynamie) – (Frais, pamplemousse, pomme)

VIN ROUGE

Rouge du moment au verre - 6€ / 6,50€ / 7,50€

Taparas - 28,00€
Grenache, Syrah, Carignan - Côtes du Rhône - 2024 (Bio)
(Fruits rouges et noires, épices)

Purato Siccari appassimento- 34,00€
Nero d'Avola, Syrah, Frappato- Sicile (Italie)- (Bio)
(Confiture, concentré et mûre)

Bardolino - 34,50€
Corvina, Rondinella, Molinara- Veneto (Italie)- (Bio)
(Vivacité, fruité, épicé)

Nobis - 37,00€
Syrah (Rhône)- (Biodynamie)
(petits fruits rouges, souple,)

À en perdre le souffle - 46,00€
Grenache, syrah - Côtes du Rhône - (Nature) -
(Fruit rouge frais, violette, mûre)

Make a Gamay Great Again - 39,00€
Gamay-Côtes du Tarn - 2025 (Biodynamie)
(Cerise, framboise, petits fruits rouges)

Louis Maurer Pinot noir - 49€
Pinot Noir - Alsace (Nature) - (Léger, frais, petit tanin, cerise, framboise, légèrement sous-bois)

Cabrière – Château Neuf du Pape –71,00€
Grenache/Syrah/Mourvédre – Côtes du Rhône – 2021
(Cerise noire, kirsch, mûre, framboise, poivre, régisse, olive noire, tannique) (Nature)