



PIZZERIA - TRAITEUR - ÉPICERIE

Relais Mets'rié Saveurs

Pizzeria artisanale - à emporter

11, chemin les Grands Tournants

📍 38300 Meyrié Village

☎ **04 69 31 14 26**

🕒 Du mardi au dimanche

18h00 à 20h30 (*et plus tard selon affluence*)

NOS ENGAGEMENTS



Qualité & Authenticité





Une pâte d'exception...



- Farines BIO origine France 
- Levain naturel entretenu quotidiennement, depuis plus d'une décennie
- Longue maturation pour une meilleure digestion

Des produits choisis...

- Mozzarella fior di Latte, mozzarella di Bufala Campana DOP, gorgonzola DOP, fontina DOP, Parmigiano Reggiano DOP 
- Jambon blanc supérieur 
- Charcuteries italiennes DOP 
- Toutes nos charcuteries sont tranchées sur place
- Sauce tomate BIO
- Crème supérieure gastronomique
- Garnitures cuisinées maison
- Pommes de terre vapeur cuites maison
- Cuisson au four électrique à sole rotative

Le petit conseil du chef...

*Une suggestion gourmande à tarif privilégié,
pensée pour sublimer la pizza indiquée.*



Offre valable uniquement sur la pizza concernée



Tout autre ingrédient reste disponible au tarif normal des suppléments



Pour une dégustation optimale...

À réchauffer au four ou à la pêle au feu doux

Micro-ondes déconseillé



PIZZAS BASE TOMATE BIO

MARGARITA - 10 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, olives

🍕 +3 € Mozzarella di Bufala Campana DOP

JAMBON - 11 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, jambon blanc supérieur, olives

🍕 +1 € Champignons frais

REGINA - 12,50 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, jambon blanc supérieur, champignons frais, œuf BIO, olives

🍕 +3 € Parmigiano Reggiano DOP

SICILIENNE - 12,50 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, anchois, olives

Après cuisson : câpres avec tiges

🍕 +2 € Oignons Rouges

ORIENTALE - 12,50 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, merguez cuisinées, poivrons cuisinés, olives

🍕 +2 € Oignons rouges

4 FROMAGES - 13 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, reblochon, chèvre, roquefort, olives

L'IBERIQUE - 13,50 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, chorizo supérieur, poivrons cuisinés, olives

🍕 +2 € Oignons rouges

THON - 13,50 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, thon, persillade, olives

🍕 +3 € Chèvre & éclats de baies roses

VÉGÉTARIENNE - 13,50 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés, légumes cuisinés, poivrons cuisinés, artichauts, tomates cerises

🍕 +1 € Champignons frais

PIZZAS BASE TOMATE BIO

5 FROMAGES - 14 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, emmental, reblochon, chèvre, roquefort, olives

INDIENNE - 14 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés, poulet curry cuisiné, olives

 +2 € Poivrons cuisinés

BOLOGNAISE - 15 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés, légumes cuisinés, bœuf haché cuisiné, olives

 +2 € Oignons rouges

SPIANATA - 15 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, légumes cuisinés, spianata piquante, poivrons cuisinés, olives

 +2 € Oignons Rouges

PISSALADIÈRE - 16 €

Sauce tomate BIO, oignons cuisinés, anchois, tomates cerises, tyhm, olives
Après cuisson : câpres avec tiges, Parmigiano Reggiano DOP

AMÉRICAINNE - 16 €

Sauce tomate BIO, bœuf haché cuisiné, cheddar
Après cuisson : oignons rouges, sauce barbecue

RIMBALDIENNE - 17 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, anchois, chorizo supérieur, chèvre, olives
Après cuisson : câpres avec tiges

BURGER - 18 €

Sauce tomate BIO, bœuf haché cuisiné, tomates fraîches, cheddar, 2 œufs BIO
Après cuisson : oignons rouges, sauce burger

CANNIBALE - 20 €

Sauce tomate BIO, bœuf haché cuisiné, merguez cuisinées, poulet curry cuisiné, cheddar, œuf BIO
Après cuisson : oignons rouges, sauce barbecue

PIZZAS BASE CRÈME

SUPÉRIEURE GASTRONOMIQUE

JAMBON - 12 €

Crème, mozzarella fior di Latte, jambon blanc supérieur, olives

🍕 +1 € Champignons frais

3 FROMAGES - 12,50 €

Crème, mozzarella fior di Latte, gorgonzola DOP, emmental, olives

🍕 +3 € Parmigiano Reggiano DOP

CHÈVRE MIEL - 12,50 €

Crème, mozzarella fior di Latte, chèvre, miel

🍕 +3 € Cerneaux de noix

RAVIOLES - 13 €

Crème, mozzarella fior di Latte, ravioles de Romans Label Rouge, persillade

🍕 +3 € Chèvre

ALSACIENNE - 14 €

Fromage blanc, oignons cuisinés, allumettes de lardons fumées, muscade

🍕 +3 € Emmental

SAVOYARDE - 14 €

Crème, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés,
allumettes de lardons fumées, pommes de terre, reblochon

🍕 +2 € Oignons rouges

SAUMON - 15 €

Crème, mozzarella fior di Latte, saumon fumé

🍕 +3 € Estragon, zestes de citron non traité & éclats de baies roses

L'INDIA - 15 €

Crème, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés, poulet curry cuisiné,
poivrons cuisinés, olives

CARBONARA - 15 €

Crème, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés,
allumettes de lardons fumées, œuf BIO

Après cuisson : jambon blanc supérieur, Parmigiano Reggiano DOP

PIZZAS BASE CRÈME

SUPÉRIEURE GASTRONOMIQUE

TRANSALPINE - 16€

Crème, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés,
allumettes de lardons fumées, reblochon, gorgonzola DOP

Après cuisson : jambon cru San Daniele DOP, Parmigiano Reggiano DOP

SAINT-MARCELINDIENNE - 16 €

Crème, mozzarella fior di Latte, poulet curry cuisiné, Saint-Marcellin AOP

 +2 € Oignons rouges

RUSTICA - 16 €

Crème, mozzarella fior di Latte, tomates séchées, artichauts, olives

Après cuisson : jambon blanc supérieur

CAMEMBERT - 16 €

Crème, mozzarella fior di Latte, demi-camembert au lait cru

Après cuisson : roquette, tomates cerises, coppa DOP

DAUPHINOISE - 17 €

Crème, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés, allumettes de lardons fumées, ravioles de Romans Label Rouge, Saint-Marcellin AOP

 +3 € Cerneaux de noix

ALPINE - 18 €

Crème, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés, allumettes de lardons fumées, pommes de terre, jambon blanc supérieur, emmental, fontina DOP

MONTAGNARDE - 20 €

Crème, mozzarella fior di Latte, oignons cuisinés,
allumettes de lardons fumées, pommes de terre, fontina DOP

Après cuisson : jambon blanc supérieur, coppa DOP, bresaola DOP, speck DOP, Parmigiano Reggiano DOP

OCÉANE GOURMET - 20 €

Crème, mozzarella fior di Latte, saumon fumé, cocktail de fruits de mer

Après cuisson : zestes de citron, estragon, baies roses du moulin

PIZZAS FABULEUSES ITALIENNES

PROSCIUTTO - 16 €

Sauce tomate BIO, tomates cerises

Après cuisson : crème de vinaigre balsamique saveur basilic, roquette, mozzarella di Bufala Campana DOP, jambon cru San Daniele DOP, Parmigiano Reggiano DOP, olives, crème de vinaigre balsamique noir

BELL'ITALIA - 17 €

Mozzarella fior di Latte, gorgonzola DOP

Après cuisson : roquette, tomates séchées, mozzarella di Bufala Campana DOP, speck DOP, Parmigiano Reggiano DOP, olives, crème de vinaigre balsamique aux fruits des bois

LITTLE ITALY - 17 €

Crème, mozzarella fior di Latte

Après cuisson : roquette, tomates cerises, jambon cru San Daniele DOP, câpres avec tiges, Parmigiano Reggiano DOP, olives, crème de vinaigre balsamique noir

LOMBARDE - 18 €

Crème, gorgonzola DOP, champignons frais

Après cuisson : roquette, mozzarella di Bufala Campana DOP, bresaola DOP

PIZZAS FROMAGÈRES ITALIENNES

FROM'DUE - 12 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, mozzarella di Bufala Campana DOP, olives

FROM'TRE - 13,50 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, olives

FROM'QUATTRO - 14,50 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, fontina DOP, olives

FROM'CINQUE - 16 €

Sauce tomate BIO, mozzarella fior di Latte, mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP, fontina DOP, gorgonzola DOP, olives

i Informations complémentaires

- Pizzas d'environ 31 cm, étalées à la main
- Taille et forme variables
- Pas de découpe
- Pas de moitié-moitié
- Pas de remplacement d'ingrédients
- Ingrédient retiré = facturé
- Allergènes : liste disponible sur demande
- Moyens de paiement : CB / Espèces / Titres restaurant (**CB uniquement**). *Prix en TTC.*

+ Suppléments

- Base crème : **+1 €**
- Champignons frais : **+2 €**
- Œuf BIO : **+2 €**
- Légumes cuisinés : **+3 €**
- Fromages et charcuteries (jambon blanc, chorizo, allumettes de lardons fumées) : **+4 €**
- Fromages DOP (Mozzarella fior di latte, Buffalo Campana, gorgonzola, fontina, Parmigiano Reggiano) : **+5 €** 
- Charcuteries DOP (Bresaola, coppa, jambon cru San Daniele, speck, spianata) : **+6 €** 
- Saumon fumé / fruits de mer : **+7 €**
- Autre ingrédient non listé : **+4 €**



Relais Mets'rié Saveurs

11, chemin les Grands Tournants – 38300 Meyrié Village

04 69 31 14 26

