

NOS HORAIRES

11h30-14h sur place ou à emporter
Tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés

18h-21h30 à emporter
Du lundi au jeudi

18h-22h à emporter
Du vendredi au dimanche
et tous les soirs en périodes de vacances

02 97 43 73 49 - 06 52 35 07 07

Plus de PIZZAS, moins d'impact !

Depuis toujours nous vous proposons des pizzas
avec des **ingrédients bio et locaux**. Mmmh !

Aujourd'hui, pour continuer dans cette démarche plus vertueuse,
nous mettons en place des **panneaux solaires**,
des **camions électriques**, des boîtes à pizzas **françaises**
en **carton recyclé** et **recyclables**...



La pizza est froide ? **Fini le gâchis !**

Un tour à la **poêle sans huile, ni couvercle** pendant
5 minutes à feu doux et quand la mozzarella frémit, le tour est joué !

Si pour **CHOISIR** vos pizzas, vous êtes
plutôt du genre à **SWIPER** ou **SCROLLER**

RETROUVEZ NOTRE SITE !



TÉLÉCHARGEZ
NOTRE APPLI !



PENSEZ-Y

Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play

Suivez-nous !



Encouragez-nous !



UN GRAND MERCI !

À nos fournisseurs locaux



Certifiée Biologique par Ecocert, ma pâte est composée
exclusivement de farine, d'eau osmosée, d'huile d'olive,
de gros sel de Guérande et de levain.

Je la prépare selon un savoir-faire acquis au fil
de nombreuses années de recherche pour
qu'elle soit **digeste, croustillante et moelleuse** à la fois.

Yann

CHAMPION DE FRANCE 2013 * & VICE CHAMPION D'EUROPE 2011 *

* Finale France Pizza Tour et Finalissima Giro Pizza d'Europa

Où nous trouver ?

- 🏠 Points fixes à l'année
- 🏠 Points fixes d'été
- 📄 Distributeurs 24/24
- 🚚 Tournées camion à l'année
- 🚚 Tournées camion d'été

Service client
et recrutement :
contact@pizza-rhuys.com

Recommandé
par le routard
depuis 2014 !



📍 **SÉNÉ - le Poufanc**
JUILLET 2023 - JUIN 2024

Pizza Rhuys

On la connaît cette FLEMME de cuisiner..

La solution ?
APPELEZ-NOUS



WWW.PIZZA-RHUYS.COM

cuisson au feu de bois
produits locaux, bio, italiens...

NOS PIZZAS

Une taille au choix pour chaque faim !!

PETITE
26 cm

GRANDE
31 cm



DESSERT (Certifiée BIO) 8.50 € 10.50€
Crème, Banane, Pépites de chocolat noir, Sucre de canne



BIODELICE (Certifiée BIO) 11.00 € 13.00€
Tomate, Tomme de la ferme de Bellevue (Sarzeau),
Olives, Œuf d'Arradon, Huile Basilic de Séné, Graines de Courges

PIZZA VEGAN nouvelle recette ! 12.50 € 14.50 €
Crème d'artichaut, Égrené de pois Bio, Courgettes grillées marinées,
Oignons rouges, Graines de courges Bio

PIZZA DU MOIS 12.50 € 14.50 €
Voir la **composition**, sur site internet ou appli ou sur place

SANS GLUTEN Choisir une pizza à la carte **Prix d'une pizza 31 cm + 4€**
△ Les ingrédients de la pâte (farine de riz, maïs, pomme de terre, petits pois) sont sans gluten
mais nous ne travaillons pas dans une atmosphère sans gluten.

MARGHERITA 6.50 € 8.50 €
Tomate Bio, Olives Bio, Mozzarella Locale

GUIGUITTE 7.50 € 9.50 €
Tomate Bio, Mozzarella Locale
+ 1 ingrédient au choix : Jambon supérieur VF ou Merguez de Sarzeau
ou Chorizo Italien ou Chèvre Fermier de Languidic ou (Boeuf égrené Bio VF + 1€)

CAZIMIR 9.50 € 11.50 €
Tomate Bio, Jambon supérieur VF, Champignons frais, Poitrine fumée VF, Mozzarella Locale

CROQ TERROIR 9.50 € 11.50 €
Tomate Bio, Merguez de Sarzeau (Saveurs de Rhuys), Poivrons,
Œuf Bio d'Arradon, Mozzarella Locale

COET NAVALEN 9.50 € 11.50 €
Tomate Bio, Fromage frais Bio de la ferme de Bellevue (Sarzeau),
Courgettes grillées marinées, Olives Bio, Poivrons, Graines de courges Bio, Mozzarella Locale

STEAK 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Boeuf égrené Bio VF, Gorgonzola affiné,
Tomates fraîches, Mozzarella Locale

3 FROMAGES 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Gorgonzola affiné, Chèvre Fermier de Languidic,
Pointe de crème Bio, Mozzarella Locale

SUPER RÉGINA 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Jambon supérieur VF, Œuf Bio d'Arradon, Champignons frais,
Poitrine fumée VF, Pointe de crème Bio, Mozzarella Locale

ITALIENNE 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Anchois à l'huile, Oignons Rouges, Câpres à queue, Mozzarella Locale

COW-BOY 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Chorizo Italien, Gorgonzola affiné, Oignons rouges, Mozzarella Locale

PONT ROMAINE 11.00 € 13.00 €
Crème Bio, Andouille de Vannes VF, Oignons rouges, Olives Bio, Mozzarella Locale

BELLEVUE 11.00 € 13.00 €
Crème Bio, Tomme Bio de la ferme de Bellevue (Sarzeau),
Poitrine fumée VF, Oignons rouges, Mozzarella Locale

DANIEL 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Miel de Plougoumelen, Chèvre fermier de Languidic,
Tomates Confités, Mozzarella locale

OZON 12,50 € 14,50 €
Tomate Bio, Carpaccio de Boeuf charolais VF (après-cuisson),
Huile basilic Bio de Séné, Gorgonzola affiné, Mozzarella Locale

DOUARNENEZ 13,50 € 15,50 €
Crème Bio, Sardines Grillées de Sarzeau (Chauchard),
Persillade Bio, Tomates Fraîches, Mozzarella Locale

BOCENO 14.00 € 16.00 €
Tomate Bio, Saucisse Bio de la Ferme du Bocéno (St-Gildas), Oignons Rouges,
Poivrons, Sauce Barbecue Artisanale des Pyrénées, Mozzarella Locale

COT COT 14.00 € 16.00 €
Crème Bio, Poulet Bio VF, Curcuma Bio, Poivrons,
Oignons Rouges, Poivre, Mozzarella Locale

O'BAMA 14.00 € 16.00 €
Crème Bio, Curry Bio, Boeuf égrené Bio VF, Chorizo italien, Tomates fraîches, Mozzarella Locale

CHAUCHARDE 14.50 € 16.50 €
Tomate Bio, Saumon Fumé de Sarzeau (après-cuisson),
Oignons rouges, Pointe de crème Bio, Mozzarella Locale

DÉCOUVERTE 14.00 € 16.00 €
Crème Bio, Fromage frais Bio de Brebis de la ferme de la Mouterie
(Sulniac), Champignons Frais, Persillade Bio
Après cuisson : Noisettes, Tomates Confités, Speck IGP (Jambon Italien),
Huile de Piment d'Espelette AOP, Graines de Sésame Soufflées

AUTHENTIQUE 14.00 € 16.00 €
Tomate Bio, Scamorza fumée de vache de la ferme d'Opal
(près de Rennes), Gorgonzola Affiné, Tomates Cerises
Après cuisson : Salade, Huile d'olive Citron, Speck IGP (Jambon Italien)

TRUFFE 14.50 € 16.50 €
Crème Bio à la Truffe, Fromage frais Bio de Brebis de la ferme de la Mouterie
(Sulniac), Mozzarella locale, Chorizo Italien
Après cuisson : Salade, Poudre de Piment d'Espelette Bio AOP

ORIGINALE 14.50 € 16.50 €
Tomate Bio, Scamorza fumée de vache de la ferme d'Opal
(près de Rennes), Tomates Cerises
Après cuisson : Salade, Tomates Confités, Huile d'olive Citron, Noisettes, Parmesan AOP

PIZZAS HORS-SÉRIE Découvrez les recettes sur notre site ou appli

SUPPLÉMENTS

Poissons 4.50 €
Viandes, Fromages, Courgettes marinées, Câpres, Tomates Confités ... 3.50 €
Œuf Bio, Crème Bio, Miel de Plougoumelen, Autres légumes 2.00 €
Base crème 2.00 €

UNIQUEMENT LE MIDI À SÉNÉ

Découvrez les recettes sur notre site ou appli sur place

SALADES : Napolitaine / Vegan / Italienne / Chèvre / Nordique

BURGERS : Maradona / Original / Campagnard / Végétarien

TAGLIATELLES : Truffe / Carbonara / Gorgonzola / Saumon / Bolognaises

BOISSONS BIO Pour vos petites ou grandes soifs

Vin Rouge de la Vallée du Rhône AOC 75cl 12.00 €
Vin Rosé Pays d'Oc IGP 75cl 12.00 €
Bières 33 cl 4.50 €
Cidre Gorvello 33 cl 4.00 €
Sodas 33 cl 2.50 €
Jus de fruits 25 cl ou 30 cl 3.50 €

Et plein d'autres boissons et vins sur place !

DESSERTS MAISON / GLACES BIO

S'il vous reste une petite place

Tiramisu, Panna Cotta, Mousse au chocolat, Riz au lait 5.00 €
Dessert maison du moment 5.50 €
Glaces bio du «Verger Perdu» d'Elven 120 ml 4.50 €
Glaces bio du «Verger Perdu» d'Elven 250 ml 8.00 €

GOODIES NOUVEAU !

Roulette à pizza 4.50 € Gobelet 3.00 €



Informations complémentaires sur nos produits rigoureusement sélectionnés

Base à 100% composée de Tomates Bio d'Italie. Légumes origine France
toute l'année : Graines de Courges Bio, Tomates fraîches, Champignons
de Paris Frais, Saumon Label Rouge d'Écosse, Viandes VF : Viande Française,
Mozzarella fabriquée localement, Gorgonzola 80 jours d'affinage.