



KANOPË PIZZERIA
BIO | GOURMANDE | DE SAISON
39 RUE PAUL BERT - 93 400 SAINT-OUEN
07 45 55 16 13
CONTACT@PIZZAKANOPË.FR
 Vendredi de 12h à 15h30 | 19h-22h
 Samedi et dimanche de 12h à 22h
 Lundi de 12h à 15h30

Légende



LES ENTRÉES

Burrata artisanale bio	8	Petite planche de charcuteries bio	8
De la Fromagerie 4 étoiles (Yvelines), salade, feuille de basilic, pesto au basilic, tomates cerises, vinaigre balsamique		Coppa, Jambon de Bayonne, Speck, Saucisse Sèche	
		Petite salade & légumes de saison bio	7

LES PIZZAS

Les recettes ainsi que la pâte à pizza ont été élaborées par Thierry Graffagnino, triple champion du monde de la pizza. La farine de blé bio (faible en gluten) est issue des Moulins Familiaux, union de moulins indépendants franciliens. La burrata ainsi que la mozzarella est produite artisanalement dans la ferme bio des 4 étoiles dans les Yvelines.

Marguerite	12	Paulette	17
Sauce tomate, mozzarella artisanale, feuilles de basilic, pesto au basilic, + supplément Burrata artisanale (+4,5 €)		Crème de cèpes, mozzarella artisanale, champignons cuisinés à l'ail et au persil, poulet mariné halal, persillade	
Emmeline	14	Martha	17
Sauce tomate, mozzarella artisanale, jambon blanc, champignons revenus à l'ail et au persil, persillade + Supplément Burrata artisanale (+4,5 €)		Crème de basilic, mortadelle à la pistache, courgettes grillées, burrata artisanale, pistaches concassées, pesto de basilic	
Suzy	13	Esmée	15
Sauce tomate, mozzarella artisanale, légumes de saison, salade, pesto au basilic + supplément Burrata artisanale (+4,5 €)		Crème de poivrons, falafels, feta, feuilles de basilic, raisins secs, pesto au basilic	
Perrette	15	Zahara	14
Sauce tomate, 4 fromages de France (Brie de Meaux, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Chèvre), Persillade		Crème d'harissa, Merguez halal, Oignons rouges, Mozzarella artisanale, Poivrons grillés	
Maya	15	Arielle	16
Crème fraîche de Normandie, mozzarella artisanale, chèvre, éclats de noix, tomates cerises, miel d'acacia, salade, pesto de basilic + Supplément Burrata artisanale (+4,5 €)		Crème d'asperge, mozzarella artisanale, limande meunière, algue douce, tomates cerise, persillade	

Pizza bio du mois	15
Crème de poivrons, mozzarella artisanale, jambon de Bayonne AOP, tomates cerises, roquettes, persillade + supplément Burrata artisanale (+4,5 €)	

LES SALADES

Hélène	14	Denise	15
Salade batavia, légumes de saison marinés, burrata artisanale, vinaigre balsamique		Salade batavia, falafels, légumes de saison, feta, raisins secs	
Lucia	13	Kannika	14
Tomates, burrata artisanale, tapenade d'olives noires, vinaigre balsamique		Nouilles froides de riz, carottes, maïs, concombres, tofu fumé, coriandre, sauce soja	

LES DESSERTS BIO FAITS MAISON

Crumble pommes-poires	7	Tiramisu aux fruits rouges	7
Tiramisu au café	7	Salade de fruits de saison	6
		Dessert bio du mois : Pastèque à la menthe	5

LES BOISSONS ORIGINALES & BIO*

APERITIFS

Kir bio au cassis	4,5
Limoncello bio 4 cl	5
Pastis bio 4 cl	3,5
Folle Envie Tonic (avec alcool)	5,5
Oscos Tonic (sans alcool)	4,5

SOFTS

Eau minérale plate 50 cl	2,5
Eau minérale pétillante 50 cl	2,5
Meuh Cola 27,5 cl	4
Limeuhnade citron 27,5 cl	4
La French Ginger Beer	3,5
Sirup à l'eau minérale plate (sirops bio aux choix: menthe, grenadine, pêche, citron)	3
Diabolo bio à la limonade bio	4,5

Jus, thés et infusions glacées de la Boissonnerie de Paris :

Jus bio de poire ou mandarine	4,5
Jus bio de pommes ou tomates	4
Citronnade bio	4
Thé glacé bio au yuzu ou à la framboise	4
Infusion glacée framboise, litchi, baies roses bio	4,5
Infusion glacée hibiscus bio	4

BIÈRES ARTISANALES BIO BAPBAP

Canopée, IPA bio, Pression	
25 cl	4
50 cl	7,5

Herbe folle, Blonde bio Pale Ale, Pression

25 cl	4
50 cl	7,5

Deux Rives, Hefeweizen bio 4,5%, Bouteille, 33 cl

5,5

BOISSONS CHAUDES BIO

Expresso, allongé	1,8
Noisette	2
Crème	2,5
Thé, Infusion	2,5

KANOPE EST DESORMAIS :

- SUR PULP POUR COMMANDER A EMPORTER ET REGLER EN LIGNE
- SUR THE FORK POUR RESERVER EN LIGNE



1 SCAN,
TOUTES LES INFOS



VINS VIVANTS & BIO*

VIN BLANC

J'ai rendez-vous avec vous, Roussillon, Côtes Catalanes	24
Bouteille de 75 cl	5
Au Verre	
Un nez séducteur et frais aux arômes de citron et de pêche de vigne.	

Oscar - Languedoc, Pays d'Hérault

Bouteille de 75 cl	23
Au Verre	4,5
Une attaque vive et franche aux notes florales et épicées.	

Sancerre - Loire, Sancerre

Bouteille de 75 cl	30
Une robe brillante jaune claire, un nez racé, net aux arômes de pamplemousse, de fleurs blanches et une pointe de minéralité	

VIN ROUGE

Mas Rouge, Languedoc, IGP Vin de Pays d'Oc -	
Bouteille de 75 cl	23
Au Verre	4,5
Palette aromatique de fruits rouges et noirs très mûrs. Tanins souples, bouche fraîche, un vin plaisir	

L'InVinCible, Bordeaux

Bouteille de 75 cl	22
Au Verre	4
Le nez pétillant de fruit rouges et noirs, bourgeons de cassis, groseilles, floral à son tour avec des touches de lilas	

Nuits Saint-Georges, Bourgogne, Nuits-Saint-Georges

Bouteille de 75 cl	39
Nez ample et solide de fruits rouges et d'épices : poivre, cannelle	

VIN ROSE

Château Vessière, Vallée du Rhône, Costières de Nîmes	
Bouteille de 75 cl	25
Au Verre	5
Robe claire. Un caractère fruité prononcé. Un vin alerte et désaltérant.	

Val Soleu, Drôme IGP

Bouteille de 75 cl	19
Au Verre	3,5
Nez frais de groseilles et de framboises écrasées, soupçons d'exotisme	

VIN ORANGE

Aurore, Vallée du Rhône, Vin de Pays - Vin Orange 75 cl	26
Une robe Orange avec une grande densité. Des arômes d'amande et de noisette grillée	

*Nous ne faisons pas de verre de vin ou de bière en livraison

** La liste des allergènes est affichée sur le tableau disponible à l'entrée du restaurant

*** Prix TTC affichés