

# MAKER

Lundi-Vendredi  
11:30 / 22:30

Samedi  
12:00 / 22:30

Service continu



@maker.pizza  
#MakeitEatit  
#MakePizzaNotWar

www.maker.pizza

T 01.42.36.11.68

## ALL PIZZAS at 12.5€

Anytime, all day long!

### LUNCH DEALS

jusqu'à 15h

**Pizza 12.5€**

+

**Soft 1.5€**

+

**Dessert 2.5€**

Cookie Maison,  
Salade de fruits, Panacotta  
aux fruits rouges

### Planche de charcuterie

14.50€

### Breadsticks mozzarella

Chevre Miel ou Bleu ou  
Cream cheese à l'ail  
6€

### Stracciatella «Coeur de burrata»

125g 6€ / 250g 10€

### Tortillas & Guacamole

6€

### Pizzadillas

(Cheddar, Pulled Pork,  
Poivron Marine, Jalapeno)  
4 parts 6€  
8 parts 10€

### Mamma Mia!

(Crème de feta aux olives,  
Pastrami)  
8 euros

### HAPPY TIME

17h-21h

### Silver 50cl

7€ 5€

### Brooklyn 50cl

~~7.00€~~ 6.50€

### Spritz

8€ 6€

+

### 1/2 Pizza Margarita

3€

ALL PIZZAS  
at  
12.5€

# Make it. Eat it.

ALL PIZZAS  
at  
12.5€

Marre de voir toujours les memes pizzas?  
Chez Maker, vous etes le chef: c'est vous qui composez votre propre recette.

**1**

## Choisis ta pâte

Nature  
Cajun



**2**

## Puis la sauce

Tomate origan  
Buffalo (tomate épicée et  
fumée)  
Petit Pois & Menthe  
Crème  
Champignon & Truffe  
BBQ  
Crème Pesto



**3**

## Say Cheeeese!

Mozzarella fior di latte  
Chèvre  
Bleu d'Auvergne  
Cheddar rouge  
Cream Cheese à l'ail

**4**

## Veggies (si, si!)

Tomate cerise  
Champignon de Paris  
Poivron mariné  
Brocoli  
Oignon caramélisé  
Ananas  
Aubergine  
Cœur d'artichaut  
Jalapeño  
Pomme de terre  
Olive noire



**5**

## Protéines?

Pepperoni  
Poulet roti  
Pastrami  
Thon  
Anchois  
Viande hachée  
Bacon  
Jambon blanc  
Merguez  
Pulled Pork

**6**

## Après la cuisson: les toppings

Tomate confite  
Parmesan râpé  
Crème de feta aux olives  
Poire  
Pickles d'oignon rouge  
Roquette  
Crispy Onions  
Sésame  
Graine de courge  
Bresaola  
Jambon italien  
Mortadelle à la truffe  
Saumon mariné  
Canard fume  
Sauce BBQ  
Sauce Sriracha  
Boursin  
Pesto  
Miel  
Blasamique de  
figue/basilic/mangue  
Huile d'olive (aneth/  
truffe/ail/piment)  
Sauce Red Hot



**Eat it.**

ALL PIZZAS  
at  
12.5€

# All-Star Pizzas

ALL PIZZAS  
at  
12.5€

## Gandolfini on vacation

Pâte nature, Sauce champignon & truffe,  
Mozzarella fior di latte,  
Champignons de Paris,  
Oignon caramélisé, Bacon, Pulled Porc,  
Cream Cheese à l'ail, Roquette,  
Huile à la Truffe, Crispy Onions,  
Balsamique de figue.

## Elvis in Hawaii

Pâte Cajun, Sauce tomate origan,  
Mozzarella râpée, Ananas,  
Artichaut, Pepperoni, Crispy onions,  
Sésame, Sauce Sriracha.

## Point Break

Pâte Cajun, Crème pesto  
Mozzarella fior di latte, Brocoli,  
Pomme de Terre, Saumon mariné, Cream  
Cheese à l'ail,  
Graine de courge.

## Howard the Duck

Pâte Cajun, BBQ, Mozzarella râpée,  
Bleu, Poivron mariné,  
Poulet roti, Canard fumé,  
Poire, Boursin.

## Garden of Love

veggie

Pâte nature, Petit Pois & Menthe,  
Mozzarella râpée, Brocoli,  
Tomate cerise, Aubergine, Artichaut,  
Cream Cheese à l'ail,  
Pickles d'oignon rouge,  
Graine de courge.

## Brooklyn Baby

spicy

Pâte nature, Sauce Buffalo,  
Mozzarella fior di latte,  
Oignon caramélisé, Jalapeño,  
Champignon de Paris, Pastrami,  
Peperoni, Boursin, Miel.

## Dallas Yeeeha!

Pâte nature, Crème, Mozzarella  
fior di latte, Pulled Pork,  
Cheddar rouge, Sauce BBQ,  
Crispy Onions.

## Charlie Brown

veggie

Pâte nature, Crème, Mozzarella râpée,  
Champignon de Paris, Chèvre,  
Bleu d'Auvergne, Cheddar rouge,  
Cream Cheese à l'ail,  
Balsamique de Figue, Tomato confite.

---

## Soft

Coca/Coca Zero, Vittel, San Pelegrino<sup>(33c1)</sup>  
3€

Jus bio<sup>(21c1)</sup>  
Pomme/Orange/Pomme-Kiwi/Mangue  
4€

Ice-Tea Bio<sup>(33c1)</sup>  
Peche/Menthe-Ortie  
4€

Limonade artisanale<sup>(33c1)</sup>  
4€

---

## Beer & Cider

Pression  
(25/50cl)

Silver  
3.9€/7€

Brooklyn Lager  
4.3€/7.8€

Bouteille  
(33cl)

Bud, Titi Parisienne (IPA),  
Cidre Sassy  
5€

---

## Hot Drink

Café 1.5€  
Cappuccino, Crème 2.5€  
Thé 2.5€  
Chocolat Chaud 2.5€

---

---

## Wine

(14cl/75cl)

### Rouge

Syrah - IGP Pays d'Oc  
3.9€/19€

Cuvée Gabriel - AOP Chinon  
4.3€/22€

Domaine de la Rouvière - AOP Côte du Rhône  
4.5€/24€

### Blanc

Sauvignon Blanc - Pays d'Oc  
3.9€/19€

Chardonnay - IGP Pays d'Oc  
4.3€/22€

Chateau de la Durandière - AOP Saumur  
4.5€/24€

### Rosé

Du Kif - IGP Méditerranée  
3.9€/19€

### Champagne

(75cl)

Barnier  
50€

---

## Cocktails

Spritz<sup>(25c1)</sup> 8€

---

## Dessert

Panacotta Fruits rouges 4€  
Cookie Maison 3€  
Salade de fruits 4€  
Pizza sucrée à partager 10€  
(Nutella, Poire, Chantilly, Poudre d'Oreo)

---