

# MAKER

Adresses:

32 Rue des Jeuneurs, Paris 2  
T 01.42.36.11.68

6 Rue Saint-Lazarre, Paris 9  
T 01.42.40.71.79



@maker.pizza  
#MakeitEatit  
#MakePizzaNotWar

www.maker.pizza

## ALL PIZZAS at 12.8€

Anytime, all day long!

### LUNCH DEALS

jusqu'à 14h30

**pizza  
+  
soft**

(boissons bio +0.5€)

**14€**

**pizza  
+  
dessert**

(hors pizza sucrée)

**15€**

**pizza  
+  
soft**

(hors boissons bio +0.5€)

**+  
dessert**

(hors pizza sucrée)

**16.5€**

### Assiette de charcuterie & Pizza blanche

Jambon italien ou Mortadelle  
à la truffe  
ou Bresaola

7€

### Breadsticks mozzarella

Chèvre Miel ou Bleu ou  
Cream cheese à l'ail

6€

### Tortillas & Guacamole

6€

### Pizzadillas

Cheddar, Pulled Pork,  
Poivron mariné, Jalapeno

4 parts 6€

8 parts 10€

### HAPPY TIME

17h-21h

#### Silver 50cl

5€

#### Brooklyn 50cl

7€

#### Spritz

6€

#### Cocktail

7.5€

+

#### 1/2 Pizza Margarita

3€

ALL PIZZAS  
at  
12.8€

# Make it. Eat it.

ALL PIZZAS  
at  
12.8€

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

# 1

## Choisis ta sauce

Tomate origan  
Buffalo (tomate épicée)  
Crème  
Champignon & Truffe  
BBQ  
Crème Pesto



# 2

## Say Cheeeese!

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

# 3

## Veggies (si, si!)

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



# 4

## Protéines?

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

# 5

## Après la cuisson: les toppings

Tomate confite  
Grana Padano râpé  
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  
Huile d'olive (aneth/  
truffe/ail/piment)  
Sauce Red Hot  
Epices Cajun



## Eat it.

ALL PIZZAS  
at  
12.8€

# All-Star Pizzas

ALL PIZZAS  
at  
12.8€

## Gandolfini on vacation

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

## Elvis in Hawaii

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

## Point Break

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

## Howard the Duck

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

## Garden of Love

veggie

Crème pesto, Mozzarella râpée,  
Brocoli, Tomato cerise,  
Aubergine, Artichaut, Cream Cheese  
à l'aïl, Pickles d'oignon rouge,  
Graine de courge.

## Brooklyn Baby

spicy

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

## Dallas Yeeeha!

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

## Charlie Brown

veggie

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

---

## Soft

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

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

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

---

## Hot Drink

Café 1.5€

Cappuccino, Crème 2.5€

Thé 2.5€

Chocolat Chaud 2.5€

---

## Dessert

Panacotta Fruits rouges  
4€

Cookie Maison  
3€

Salade de fruits  
4€

Pizza sucrée à partager  
(Nutella, Poire, Chantilly)  
10€

---

## Spritz & Cocktails

### Spritz (15cl)

Aperol, Prosecco,  
Soda Water  
8€

### Ginger Cosmo (10cl)

Vodka Golovkine,  
Jus de Cranberry Bio,  
Cordial Gingembre,  
Jus de Citron Bio,  
Cointreau  
9.5€

### Margarita (10cl)

Tequila Vecindad,  
Liqueur de Yuzu,  
Cordial Agave, Cointreau,  
Jus de Citron Bio  
9.5€

### Pink Gin (10cl)

Gin Citadelle, Liqueur de  
Yuzu, Cordial Rhubarbe,  
Liqueur de Fleur de Sureau,  
Bitter Peychaud,  
Jus de Citron Bio  
9.5€

### Raspberry Mule (12cl)

Vodka Golovkine,  
Cordial Fleur de Sureau,  
Purée de Framboise,  
Jus de Cranberry Bio,  
Jus de Citron Vert Bio,  
Ginger Beer  
9.5€

### Moscow Mule (12cl)

Vodka Golovkine,  
Cordial Gingembre Maison,  
Jus de Citron Vert Bio,  
Ginger Beer  
9.5€

---

## Wine (14cl/75cl)

### Rouge

Syrah - Pays d'Oc  
3.9€/19€

Château Durandiere - Saumur  
4.3€/22€

Cuvee Saint Francois  
Côte du Rhône (Bio)  
4.5€/24€

### Blanc

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

Chardonnay - Pays d'Oc  
4.3€/22€

Château Durandiere - Saumur  
4.5€/24€

### Rosé

Du Kif 3.9€/19€

### Champagne (75cl)

Barnier 45€  
Mumm Cordon Rouge 85€

---

## Beer & Cider

### Pression (25/50cl)

Silver 3.9€/7€  
Brooklyn Lager 4.3€/7.8€

### Bouteille (33cl)

Bud, Deck & Donohue  
(IPA, Bio), Cidre Sassy  
5€

---