

ENTRÉE

HOUSE BURRATA 15,-

Plat original et goûteux.
Une harmonie délicieuse entre rouge ardent
et blanc onctueux velouté.
(‘Burrata’ mozzarella, pesto, mix de tomates,
oignons rouges et pignons de pin)

DESSERTS

PIZZA NUTELLA 7,5

Fraises et noisettes.

ETON MESS 8,-

Meringue, crème yaourt, fruits rouges et coulis,
servi dans un verre.

NOS BIÈRES

Duvel (33 cl - 8,5%)	4,3	Liefmans Yell'oh (25 cl - 3,8%)	3,-
Duvel Triple Hop Citra (33 cl - 9,5%)	4,6	Liefmans Goudenband (33 cl - 8%)	4,5
Vedett Extra Blond (33 cl - 5,2%)	3,5	Wild Jo (33 cl - 5,8%)	3,9
Vedett White (33 cl - 4,7%)	3,5	Tripel D'Anvers (33 cl - 8%)	4,3
Vedett IPA (33 cl - 5,5%)	3,5	Chouffe Soleil (33 cl - 6%)	3,9
Vedett Session IPA (33 cl - 2,7%)	3,7	Sol (33 cl - 4,5%)	4,-
Single-wide IPA (33 cl - 5,8%)	4,9	Brewdog Nanny State (33 cl)	3,9
Tank 7 Boulevard (33 cl - 8,5%)	5,-		

VINS

▶ Blanc		▶ Rouge	
Barros Vinho Branco / (Arinto)	24,9	Domaine La Colombette / (Pinot Noir)	24,9
Quinta da Foz-Vinha Branco (Sauvignon)	37,-	La Torre Negroamaro / (Negroamaro)	31,-

HANDMADE LEMONADES PLATES OU PÉTILLANTES

Straight Lemon	3,5	Vintage Cola	3,5
Floral Ginger & Orange	3,5	Lemon & Rose	3,5

OTOMAT HEAVENLY PIZZA CHEZ VOUS!

VIA DELIVEROO

HEAVENLY
PIZZA
TOMAT

DANS CETTE BOÎTE SE CACHE LA SEULE
PIZZA AU MONDE QUI EST PRÉPARÉE
AVEC LA LEVURE DE BIÈRE DUVEL!

AJOUTEZ TROIS JOURS D'ATTENTE POUR
FAIRE LEVER LA PÂTE ET BEAUCOUP
D'AMOUR, ET VOUS OBTENEZ LE GOÛT
DÉLICIEUX D'UNE PIZZA CUITE AU
FOUR AVEC UNE NOTE CROUSTILLANTE.

PROFITEZ DE VOTRE HEAVENLY PIZZA !

VISIT OUR PIZZA HEAVENS!

OTOMAT, HEAVENLY PIZZA ANTWERP Van Schoonbekeplein 11 2000 Antwerpen 03/283 48 48	OTOMAT, HEAVENLY PIZZA GHENT Kleine Vismarkt 3 9000 Gent 09/278 04 04	OTOMAT, HEAVENLY PIZZA LEUVEN Tiensestraat 33 3000 Leuven 016/619 01 01	OTOMAT, HEAVENLY PIZZA BRUGGE Simon Stevinplein 12 8000 Brugge 050/66 21 21	OTOMAT, HEAVENLY PIZZA BRUSSEL Oude Graanmarkt 6 1000 Brussel 02/303 91 91
---	---	---	---	--

WWW.OTOMAT.BE - LIKE US ON  & FOLLOW US ON 

**OTOMAT
PIZZA'S**

MARGHERITA CLASSIC STYLE 9,5

Le classique des classiques ! Un combinaison de trois couleurs : Vert, Blanc et Rouge !

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett EXTRA Blond 3,5

ENRICHISSEZ CES CLASSIQUES AVEC DES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES :

- Grana Padano 1,-
- Mesclun- roquette ou stracciatella (le cœur de la burrata) 2,-
- Jambon cru Belge, jambon cuit, mozzarella di bufala ou burrata 3,-
- Dolce gorgonzola 3,5

MADRAS 14,5

Délicieux mélange de poulet tendre, cumin, curry madras, mangue, mozzarella, oignons rouges et coriandre.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett IPA 3,5

RITMO DE LA NACHO 13,5

Une furie Mexicaine aux haricots noirs, jalapeno, nachos, oignons rouges, cheddar et coriandre. Et avec deux surprises on top : crème fraîche et guacamole.

BIÈRE CONSEILLÉE : Sol 4,-

BUSHWICK 14,9

Ode au resto Roberta's : mozzarella, origan sur une pizza rouge, finition fraîche de Ricotta di Bufala et salami au fenouil.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett Session IPA 3,7

ROCK THE KASBAH 15,5

Un clin d'œil à l'Afrique du Nord : merguez, poivron rouge, oignons rouges, épices raisins secs et raz el hanout. En finition feta, coriandre et menthe.

BIÈRE CONSEILLÉE : Tripel d' Anvers 4,3

BOULE & BOULETTE 14,9

Viande hachée assaisonnée aux graines de fenouil, oignons rouges, basilic et Grana Padano. salade de mesclun par-dessus!

BIÈRE CONSEILLÉE : Tank 7 5,0

TOM SELLECK 13,9

5 ingrédients géniaux sur une seule pizza : de l'ananas assaisonné aux piments jalapenos, jambon à l'os, gingembre mariné et Ricotta di Bufala.

BIÈRE CONSEILLÉE : La Chouffe Houblon 4,6

**VEGAN
PIZZA'S**

NEW

DIRTY VEGAN 14,9

Notre toute nouvelle pizza végane ! Seitan grillé au four sur notre sauce tomate. Agrémentée de 3 sortes d'oignons : d'Amsterdam, rouge et frit. Garnie de cornichons, chou blanc et une sauce à l'ail végane relevée.

BIÈRE CONSEILLÉE : Wild Jo 3,9

LAS VEGA 13,9

HOT & SPICY

Une pizza végétarienne surprenante à base d'une légumaise au curry, jeunes pousses d'épinards à l'ail et champignons. 'Zuma pasta' (chili maison extra piquant au piment habanero), espuma de yaourt de soja et copeaux de noix de coco.

BIÈRE CONSEILLÉE : Tripel D'Anvers 4,3

**NOTOMAT
PIZZA'S**

TIP

+ DÉLICIEUX GORGONZOLA ITALIEN

CLASSIC BIANCA PIZZAFIORE 9,5

Less is more : sauce blanche, thym, mozzarella et oignons rouges.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett WHITE 3,5

ENRICHISSEZ CES CLASSIQUES AVEC DES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES.:

- Grana Padano 1,-
- Mesclun- roquette ou stracciatella (le cœur de la burrata) 2,-
- Jambon cru Belge- jambon cuit- mozzarella di bufala ou burrata 3,-
- Dolce gorgonzola 3,5

LIMITED TIME ONLY

ASPERGES À LA FLAMANDE 16,9

Un vrai classique aux printemps ! Richement garni d'asperges blanches, d'un oeuf dur, de persil, d'une pincée de noix muscade et de miettes de Gouda affiné.

BIÈRE CONSEILLÉE : Duvel Tripel Hop Citra 4,6

VOL AU VENT 14,5

Poulet tendre, petites boulettes, champignons et Grana Padano. Cresson frais et de la mousseline on top.

BIÈRE CONSEILLÉE : Chouffe Soleil 3,9

WITH LOVE FROM B (DE SAISON) 14,5

Un classique belge fait avec amour : jambon à l'os, sauce blanche, Gruyère, noix de muscade et chicon de 'pleine terre'.

BIÈRE CONSEILLÉE : Duvel 4,3

GIVE PEARS A CHANCE 14,9

Combinaison au goût surprenant : fromage bleu, poire et sirop de Liège à la 'Liefmans'. Salade de mesclun par-dessus !

BIÈRE CONSEILLÉE : Liefmans Goudenband 4,5

BACK IN TOWN!

LITTLE RED COURGETTE (DE SAISON) 13,9

Un exercice de goût tout en nesse entre la courgette, piment rouge, menthe fraîche et mozzarella di bufala.

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett IPA 3,5

ABBEY ROAD 14,9

3 fromages belges haut de gamme (Van Tricht) accompagnés de petits oignons et cornichons.

BIÈRE CONSEILLÉE : Maredsous 10° Tripel 4,5

