

## 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 Goudenband (33 cl - 8%)	4,5
Duvel Triple Hop Citra (33 cl - 9,5%)	4,6	Liefmans Oud Bruin (25 cl - 5%)	2,9
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	Maredsous 10° Tripel (33cl - 10%)	4,5
Single-wide IPA (33 cl - 5,8%)	4,9	Chouffe Soleil (33 cl - 6%)	3,9
Tank 7 Boulevard (33 cl - 8,5%)	5,-	Sol (33 cl - 4,5%)	4,-
Liefmans Yell'oh (25 cl - 3,8%)	3,-	Brewdog Nanny State (33 cl)	3,9

## VINS

▷ Blanc		▷ Rouge	
Echappée Gourmande (Chardonnay)	25,9	Domaine de la Colombette (Pinot noir)	25,9
Domaine Laugner (Pinot Blanc)	31,-	Casale dello Sparviero (Sangiovese - Merlot)	31,-
▷ Rosé		Domaine d'Eole (Grenache)	37,-
Pink Colomb Bay (Pinot noir)	27,5		

## 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

**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

**ROCKET & HAM WITH A TWIST 15,9**

Jambon cru belge, roquette et délicieux cœur de burrata, le tout avec une touche de citron.

BIÈRE CONSEILLÉE : Duvel 4,3

**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 White 3,5

**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

**RITMO DE LA NACHO 13,5**

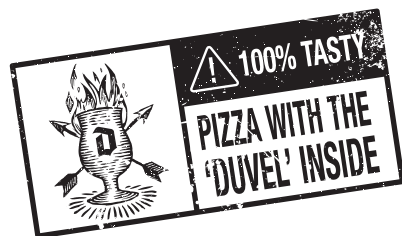
Une furie mexicaine aux haricots noirs, jalapeno, nachos, oignons rouges, cheddar et coriandre. Et avec deux surprises on top : crème fraîche et guacamole.

BIÈRE CONSEILLÉE : Sol 4,-

**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 : Vedett EXTRA Blond 3,5



**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

**ASPERGES À LA FLAMANDE 16,9**

LIMITED TIME ONLY

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

**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

**SAILORMAN 13,5** BACK IN TOWN!

La favorite de Popeye : sauce blanche et épinards, mozzarella, ail, filet d'anchois et noix de muscade.

BIÈRE CONSEILLÉE : Single Wide IPA 4,9

**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

**LITTLE RED COURGETTE (DE SAISON) 13,9** BACK IN TOWN!

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

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett IPA 3,5

**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

**VEGAN  
PIZZA'S**

**DIRTY VEGAN 14,9** NEW

Nouveau ! Seitan combiné à notre sauce tomate, assaisonné d'oignons d'Amsterdam, rouges et frits en plus d'un savoureux mélange de cornichons, de chou blanc et d'une sauce végétalienne à l'ail.

BIÈRE CONSEILLÉE : Wild Jo 3,9

**MEGA VEGA 13,9**

Hors catégorie ! La pizza originale et 100% végétalienne. A base de carottes accompagnées de jeune chou frisé, chou-fleur et champignons.

BIÈRE CONSEILLÉE : Liefmans Oud Bruin 2,9

**LAS VEGA 13,9** HOT & SPICY

Essayez ! Jeunes pousses d'épinards à l'ail et champignons sur notre base de legumaise au curry piquante. Garnis avec des flocons de noix de coco et un espuma de yogourt au soja.

BIÈRE CONSEILLÉE : Tripel d'Anvers 4,3