

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 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 !

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 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,-

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 IPA Session 3,5

BACK IN TOWN!

POULET PROVENÇALE (DE SAISON) 15,5

Tomates « Cœur de bœuf », courgette, tendre de poulet, pesto fait maison, graines de fenouil, romarin et thym et roquette au-dessous !

BIÈRE CONSEILLÉE : Vedett White 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

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 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

BELGIAN SUMMER CLASSIC

TOMATE CREVETTES (DE SAISON) 16,9

Comme une tomate crevettes classique : crevettes grises, tomates et salade.

BIÈRE CONSEILLÉE : Liefmans Oud Bruin 2,9

ESSAYEZ AUSSI ZORBA "THE MEAT" FREAK = AVEC VIANDE HACHÉE 15,9

ZORBA THE FREAK (DE SAISON) 13,9

Fromage de feta, tomates « Cœur de bœuf », aubergines et en finition menthe fraîche.

BIER TIP: Duvel Tripel Hop Citra 4,6

SAILORMAN 13,5

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

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

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

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

Essayez ! Jeunes pousses d'épinards à l'ail et champignons sur notre base de légumaise 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

→ HOT & SPICY