

BROOK est une pizzeria comme à New York.

Les pizzas sont géantes et vendues à la « Slice », c'est à dire à la part. 1 part de pizza BROOK = 1/2 pizza classique !
Vous pouvez aussi commander une pizza entière correspondant à 4 pizzas classiques : idéal pour les soirées entre amis.
Toutes nos pizzas sont artisanales et à base de produits locaux.

MENU

MENU CLASSIC = 9.90€

2 parts de pizza classic + 1 boisson

MENU -25ans = 7,50€

1 part de pizza classic + 1 boisson + 1 dessert

(voir produits composant les menus sur borne)



PIZZA

♥ CLASSIC ♥

NEW-YORK

Sauce tomate maison, pecorino, mozzarella

3.90€

30€

MUSHROOM

Sauce tomate maison, pecorino, champignons, mozzarella

4.90€

38€

PEPPERONI

Sauce tomate maison, pecorino, mozzarella, saucisse piquante

4.90€

38€

WHITE

Crème de ricotta, pecorino, mozzarella, scamorza, gorgonzola

4.90€

38€

♥ BEST COMBO ♥

LITTLE ITALY

Classic New York + pesto maison

4.40€

SMOKEY CHICKEN BBQ

Classic New York + poulet + sauce barbecue

5.40€

INTO THE WOODS

Classic Mushroom + jambon blanc + crème de champignons

6.40€

HONEY MOON

Classic Pepperoni + stracciatella + miel pimenté

6,40€

SUPPLEMENT PIZZA

① Choisis ta part de pizza classic

② Personnalise ta pizza (si tu manques d'inspiration regarde nos Best Combo)

PROTÉINE & FROMAGE

Jambon Blanc, Poulet, Stracciatella

1.00€

SAUCE

Crème De Champignons, Miel Pimenté, Pesto maison, Sauce barbecue

0.50€

TOPPING

Oignons Frits, Parmesan

0.50€

BIERE ARTISANALE

BIERE BLONDE BROOK

Pression demi / pinte

3€/6€

BIERE CANETTE - 44cl

IPA, NEIPA, DIPA

5.50€*

BOISSON

CANETTE

Cristaline, Capri Sun, Pepsi, Pepsi max, Oasis, Dr Pepper, Ice tea, San Pellegrino

2€*

BOISSON MAISON -25 / 50cl

Citronade, Ginger ale

2.50€*

CAFÉ

ESPRESSO / LONGO

1.70€

THÉ

Menthe, Earl Grey, Rooibos

3€

DESSERT

COOKIE MAISON

2.90€

DONUT

2.90€

MUFFIN

3.90€

TIRAMISU

3.90€

GLACE

Magnum, Sneaker, Mars, glace à l'eau

2.90€

Artisanale petit pot - 120ml

4.30€

Artisanale grand pot - 450ml

8.90€

*à partir de

BROOK

C'est la promesse d'une véritable Slice Pizza comme à New York avec les meilleurs produits locaux.

PÂTE À PIZZA & FARINE

Notre pâte à pizza est typique des slices pizzas américaines : légèrement épaisse et super croustillante. Elle est faite maison, à base de farines françaises de la minoterie Bourseau à Nozay (44), maturée à basse température pendant plusieurs jours pour la rendre digeste et ultra croustillante.

SAUCE TOMATE MAISON

La sauce tomate est faite maison à base de chair de tomates de Provence, d'huile d'olive et d'épices qui lui donnent un goût typiquement américain.

MOZZARELLA

En direct de la ferme d'Opal à Saint Gilles à 15 km de Rennes, notre mozzarella est élaborée artisanalement à partir de lait frais entier de vache.

BIERES ARTISANALES « CRAFT »

Nos bières sont fabriquées de manière artisanale par la brasserie SPARKLE à Quiberon, experte des bières houblonnées de type IPA, DIPA ou NEIPA. La bière BROOK, blonde légère, est spécialement brassée pour s'associer parfaitement avec nos slices pizza.

BOISSONS « MAISON »

Nos boissons maison sont élaborées sur place, directement à base de plantes séchées cultivées en France.

GLACES

Les glaces Moustache sont préparées de manière artisanale à Saint Malo depuis 2014 à base de produits bruts et de qualité, grâce au savoir-faire glacier et pâtissier réputé des glaces Sanchez.

CAFE

Nous avons choisi notre torréfacteur LOBODIS pour la qualité de son café mais également pour ses engagements : l'emploi de personnes handicapées leur permettant de s'épanouir au travail, un sourcing durable du café, le soutien social et économique des petits producteurs et la préservation de l'environnement.

