

PIZZAS

BASE TOMATE

4 FROMAGES	14,20€
3 FROMAGES *, BLEU DU PASSELOUP, CIBOULETTE	
BHL	15,80€
CANTAL, BOEUF HACHÉ LOCAL**, OIGNONS ROUGE, PARMESAN, POIVRE, ROQUETTE	
CATALANE	14,90€
CÂPRES, OLIVES NOIRES, AIL, ANCHOIS MARINÉS, ORIGAN	
CHORIZO	15,10€
CANTAL, TOMATES SÉCHÉES, CHORIZO, BASILIC	
COC'HOT	15,20€
3 FROMAGES *, POULET, OIGNONS ROUGES, SAUCE «HOT» MAISON, ORIGAN	
JAMPI	15,50€
3 FROMAGES *, CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC, ORIGAN, HUILE D'OLIVE	
JANFRO	13,20€
3 FROMAGES *, JAMBON BLANC, ORIGAN, HUILE D'OLIVE	
MARGHERITA	11,80€
TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC, HUILE D'OLIVE	
MARINARA	9,50€
AIL, ORIGAN, HUILE D'OLIVE	
PARMESANE	19,80€
TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, ROQUETTE, JAMBON DE PARME, COPEAUX DE PARMESAN, HUILE D'OLIVE, CRÈME BALSAMIQUE	
POTATO BLUES	12,80€
POMMES DE TERRE, BLEU DU PASSELOUP, OIGNONS ROUGES, ORIGAN	
TOM-BÊÊ LA CHEMISE	12,80€
CHÈVRE FRAIS DU PASSELOUP, TOMATES SÉCHÉES, ORIGAN, HUILE D'OLIVE	

BASE CRÈME

4 FROMAGES CRÈME	15,20€
3 FROMAGES *, BLEU DU PASSELOUP, CIBOULETTE	
BÊÊÊ	14,20€
CHÈVRE FRAIS DU PASSELOUP, MIEL, NOIX, POIVRE, ROQUETTE	
CHAMPI	16,90€
3 FROMAGES *, PLEUROTTE ET CHAMPIGNONS DE PARIS, AIL, PERSIL, PARMESAN	
FROM'AIL	16,80€
3 FROMAGES *, CHÈVRE FRAIS, OEUF, AIL, PIMENT D'ESPELETTE, CIBOULETTE	
MÊME PAS CAP	18,60€
ANDOUILLETTE BRAILLON, SAINT-MARCELLIN, CÂPRES, VIN BLANC, OIGNONS ROUGES, CIBOULETTE, POIVRE	
PIZZ' KUECHE	13,10€
LARDONS DE PARME, OIGNONS ROUGES, POIVRE	
SAVOYARDE	17,50€
3 FROMAGES *, POMME DE TERRE, JAMBON DE PARME, PARMESAN, CIBOULETTE	
SCHUBERT	16,20€
POMME DE TERRE, CITRON, TRUITE FUMÉE, BAIES ROSES, ANETH, GRAINES DE PAVOTS	
TAJINE	16,20€
POULET MARINÉ AUX ÉPICES & CITRON CONFIT, OLIVES VERTES, RAS EL HANOUT, PIMENT D'ESPELETTE, CIBOULETTE	

* 3 FROMAGES : CANTAL, COMTÉ, MORBIER OU RACLETTE FUMÉE
 ** BHL : PASCALE & PHILIPPE GOUTTE - FERME DE SAINT-BIS, BULLY (69)

PIZZAS DU MOMENT : VOIR AFFICHAGE EN SALLE

FORMULE 1/2 PIZZA SALADE OU GLACE = PRIX DE LA PIZZA - 1,00€
 (SAUF MÊME PAS CAP, FROM'AIL ET BHL)

SUPPLÉMENTS

BASE CRÈME, CÂPRES, OLIVES, AIL, ROQUETTE, TOMATES SÉCHÉES, OIGNONS ROUGES	1,10€
PARMESAN, ŒUF, CHAMPIGNONS, LÉGUMES DU MOMENT	1,60€
PIZZA EN CALZONE	1,60€
JAMBON BLANC, JAMBON DE PARME, CHORIZO, POULET	2,50€
MOZZARELLA DI BUFALA	3€
BOL DE SALADE	3,20€

INGRÉDIENTS

BASE TOMATE : COULIS DE TOMATES, HUILE D'OLIVE, AIL, ORIGAN, BASILIC, SEL, POIVRE, SUCRE
BASE CRÈME : CRÈME FRAÎCHE, MOUTARDES, BASILIC, POIVRE
ÉPICES TAJINE : CORIANDRE, GINGEMBRE, CUMIN, CURCUMA RAS EL HANOUT
TOUS NOS INGRÉDIENTS SONT BIO À L'EXCEPTION DE : JAMBON DE PARME, ANCHOIS, CHÈVRE FRAIS, BLEU, ANDOUILLETTE.

GRIGNOTES & SUGGESTIONS

« GRIGNOTES »

POT D'OLIVES DE NYONS NOIRES ET VERTES BIO MARINÉES	5,30€
POT D'ANCHOIS ET SON 1/2 PAIN	5,30€
CHÈVRE FRAIS (FROMAGERIE DU GRAND PASSELOUP - LIERGUES (69)) ET SON 1/2 PAIN	5,30€
ASSIETTE DE SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	6,20€
POT DE PICKLES DE LÉGUMES MAISON	6,20€
ASSIETTE DE FROMAGES	8,50€
BOULE ENTIÈRE DE MOZZARELLA BUFALA AOP BIO 125G ET SON PAIN	10,80€

PETITS PAINS MAISON (280G) CUITS AU FEU DE BOIS

HUILE D'OLIVE, ORIGAN	2,20€
TOMATE ET/OU AIL, HUILE D'OLIVE, ORIGAN	2,80€
GRATINÉ 3 FROMAGES OU PARMESAN	3,50€

PLANCHES ET SUGGESTIONS

MIXTE : ASSORTIMENT DE NOS CHARCUTERIES ET FROMAGES, SALADE	17€
VÉGÉ : ASSORTIMENT DE LÉGUMES VARIÉS DE SAISON ET FROMAGES, SALADE	15€
SALADE KMO VÉGÉ : 14,20€ CARNÉ : 15,80€ SALADE VERTE, LARDONS DE PARME, OIGNONS ROUGES, BLEU, POMME DE TERRE, OEUF DUR, CHAMPIGNONS DE PARIS, VINAIGRETTE	
SALADE À LA TRUITE FUMÉE	16€
SALADE VERTE, TRUITE FUMÉE BIO (AIN), POMME DE TERRE, BAIES ROSES, VINAIGRETTE, ANETH	
SALADE ITALIENNE VÉGÉ : 17€ CARNÉ : 19€ SALADE VERTE, ROQUETTE, TOMATES CERISES (SÉCHÉES L'HIVER), JAMBON DE PARME, COPEAUX DE PARMESAN, MOZZARELLA DI BUFALA, HUILE D'OLIVE, VINAIGRE BALSAMIQUE	
PIÈCE DU BOUCHER ** ET FRITES MAISON (OU POMMES DE TERRE SAUTÉES), SALADE	21€
** PASCALE & PHILIPPE GOUTTE - FERME DE SAINT-BIS, BULLY (69)	
ASSIETTE DE FRITES	4,20€

DESSERTS & GLACES

DESSERTS MAISON

MOUSSE AU CHOCOLAT	6,20€
TIRAMISU CAFÉ	6,80€
PANNA COTTA	6,50€
CRÈME BRÛLÉE	7,50€
CAFÉ/DÉCA GOURMAND	8€
THÉ/INFUSION GOURMAND	9€
DIJOLACÉ (1 BOULE DE GLACE / ALCOOL) VOIR AFFICHAGE EN SALLE	
DESSERT DU MOMENT : VOIR AFFICHAGE EN SALLE	

GLACES TERRE ADÉLICE

1 BOULE : 3,70€ - 2 BOULES : 6,30€ - 3 BOULES : 7,90€
 SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON : 1,50€

VOIR CHOIX DES PARFUMS
 SUR ARDOISE EN SALLE

COUPES GLACÉES

FRAISE MELBA : FRAISE/VANILLE, CHANTILLY, COULIS DE FRUITS ROUGES	8€
HONEYSWEET : MIEL ROMARIN/VERVEINE, MIEL, NOIX	8€
CHOCOBONNE : CHOCOLAT/VANILLE, AMANDE GRILLÉES, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY	8,50€
SUMMERTIME : POIRE/GINGEMBRE, AMANDES GRILLÉES, SAUCE CHOCOLAT	8,50€
COMPTOIR DES ÎLES : VANILLE/CAFÉ/NOIX DE COCO, SAUCE CHOCOLAT	9€
PETIT CHAPERON ROUGE : CASSIS/FRAISE/FRAMBOISE, CHANTILLY, COULIS FRUITS ROUGES	9€
SUPER-CHOCOBONNE : CHOCOLAT/VANILLE/CARAMEL, AMANDES GRILLÉES, SAUCE CHOCOLAT, CHANTILLY	9,50€

BOISSONS

APÉRITIFS & DIGESTIFS (4 CL)

PASTIS BOUHY (45°)	6,90€	RHUM BRUN BIO (44°)	6,90€
KIR, COMMUNARD (2 CL DE LIQUEUR)	4,80€	RHUM BLANC BIO (40°)	6,90€
APÉRITIF MAISON (2 CL DE LIQUEUR)	6,50€	MARC DE BOURGOGNE (45°)	8,90€
RATAFIA DE BOURGOGNE (17°)	5,80€	WHISKY BIO (43°)	7,50€
MENTHE POIVRÉE (21°)	6,50€	VODKA BIO (40°)	6,90€
LIQUEUR DE CITRON (26°)	6,50€	GIN BIO (40°)	6,90€
VERVEINE VERTE (34°)	6,50€	EAU DE VIE (POIRE, MIRABELLE)	8,90€

LIQUEURS : CASSIS, MÛRE, CHÂTAIGNE, NOISETTE, FRAMBOISE/POIVRON, CERISE/GINGEMBRE 5€

SOFT

VERRE D'EAU PÉTILLANTE TRANCHE	1,60€	DIABOLO (25 CL)	4,40€
EAU PÉTILLANTE (1 L)	2,10€	YAUTE COLA (33 CL)	4,40€
SIROP	2,10€	PURE THÉ (33 CL)	4,40€
JUS DE FRUITS (25 CL)	4,80€	YAUTE TONIC (33 CL)	4,40€
JUS DE TOMATE	4,80€	BIÈRE SANS ALCOOL (33 CL)	5,80€
LIMONADE (33 CL) : NATURE, CITRON VERT, MYRTILLE	4,40€	PÉTILLANT DE SUREAU (33 CL)	5,80€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,10€	THÉ	3,20€
DÉCA	2,10€	INFUSION	3,20€
CAFÉ NOISETTE	2,70€	CITRON CHAUD	2,70€
DOUBLE EXPRESSO	3,70€	CHOCOLAT CHAUD	4,20€
CAPUCCINO CHANTILLY	4,20€	CAFÉ FRAPPÉ	4,80€

VINS : BLANC, ROUGE & ROSÉ : CHÂTEAU DE LACHASSAGNE - LACHASSAGNE (69)

VERRE	4,50€	PICHET 25 CL	8€
		PICHET 50 CL	13€

VINS EFFERVESCENTS : DOMAINE PERRAS - ST-GERMAIN-NUELLES (69) BÉRANGÈRE & JULIEN PERRAS - VIGNERONS BIO

VERRE DE CRÉMANT DE BOURGOGNE (12,5°)	5€
VERRE DE DIVIN ROSÉ PÉTILLANT (8°)	5€

BIÈRES & CIDRES

BRASSERIE L'AFFOLEUSE - DENICÉ (69)
CHRISTINE RUPPERT & LOÏC ALEXANDRE BRASSEURS-PAYSANS

PRESSIONS (2 BECS, SELON SAISONS)

BLONDE 5,5° LÉGÈRE ET FRUITÉ	4,20€
AMBRÉE 6° CARAMÉLISÉE, NOTES D'AGRUMES	4,20€
IPA 7°	4,60€

BOUTEILLES (75 CL)

IPA 5,5°	12,60€
----------	--------

BRASSERIE GREDAM - CIVRIEUX D'AZERGUES (69)
DAMIEN & GREGORY THIBAUD

BOUTEILLES (33 CL)	5,80€
--------------------	-------

MÉLISS'A 5° BLANCHE MÉLISSE, LÉGÈREMENT CITRONNÉE
NEIPA POUR TOI 5° NEW ENGLAND INDIAN PALE ALE
KIWI TRIP 5° IPA, DES NOTES DE FRUITS ROUGES AVEC UN CÔTÉ HERBACÉ

DOMAINE DU MANCHOT - LACHASSAGNE (69)
FRÉDÉRIC HOLDER

BOUTEILLES (33 CL)	5,80€
--------------------	-------

CALDEIRA 5,2° BLANCHE, SAVEURS D'AGRUMES
KIF-KIF 5,6° BLANCHE, CITRONNELLE, COMBAVA, GINGEMBRE
ICONOCLASTE 5,6° IPA, AMÈRTUME ET NOTES D'AGRUMES
DANDY 10° BRUNE, CAFÉ ET CHOCOLAT

CIDRES SYMPHONIE DES VERGERS - CUBLIZE (69)

BOUTEILLES (33 CL)	6€
--------------------	----

DOUX 3°
BRUT 5°



Du bio et du local dans votre assiette

Manger et travailler autrement !

Aux origines de ce lieu, l'envie d'agir, sur notre territoire, pour la transition alimentaire. Notre raison d'être, ci-contre, traduit ce désir. Après quelques recherches, nous nous sommes installés ici, en juin 2019. Nous voulons que Kilometro Zero soit un lieu ouvert à tous·tes, pour bien manger et faire la fête avec joie, pour développer l'indispensable transformation écologique et politique de notre alimentation et de l'entreprenariat de bouche.

“ Km0, un lieu convivial et ouvert pour se retrouver autour d'une alimentation saine et locale ; une coopérative de personnes qui fonctionnent en polyvalence tout en créant cohérence, résilience et équilibre. ”

Sur cet ancien garage automobile, transformé en pizzeria, nous avons donc créé cette SCOP (Société Coopérative et Participative) dont les salarié·es sont les associé·es majoritaires et où le pouvoir est exercé collégialement.

Nos valeurs se déclinent dans notre cuisine et notre organisation :

- Une entreprise coopérative gérée par ses salarié·es : nous sommes un lieu de mise en oeuvre de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), fonctionnant en auto-gestion où nous rémunérons le travail et non pas le capital. Nos décisions sont prises par tous·tes les salarié·es, ici le chef·fe c'est nous ! Nous gérons notre entreprise en polyvalence : à tour de rôle, nous sommes serveur·euse, pizzaiola·o, cuisinier·ère, gestionnaire.
- Un approvisionnement local, bio, dès que cela est possible, et en circuit court, pour une cuisine maison. Nous transformons de bons légumes de saison sur place et nous stimulons vos papilles avec une alimentation moins carnée.

Bienvenue !