

# Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

## BRUNCH DE 11H À 14H30 TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES WE LOVE THAT ET ENCORE PLUS SUR LA TERRASSE

**28 EUROS PAR PERSONNE**

**15 EUROS POUR LES KIDS** (moins de 11 ans)

### UNE BOISSON AU CHOIX

Boisson chaude: café, thé, chocolats chaud, cappuccino ...

+ Jus de fruit sooo fresh

ou

Un spritz au choix pour les fêtards

ou

Une pression de Kölsh blonde 25cl

### UNE PETITE PIZZA AU CHOIX

Parmi notre carte des pizzas  
hors la Tartufo (supplément 5 euros)

Si t'en veux une deuxième n'hésite pas à demander à ton serveur

### BUFFET SALÉ & SUCRÉ

Différentes recettes élaborées sur place avec des produits frais et de saison .

Manger c'est bien, jeter ça craint !!!!!!!

### IN PIZZA WE TRUST

#### La Vache !!!!! 15-

Coulis de tomates maison, emmental, mozzarella,  
fourme d'Ambert AOP et scamorza

‡ More is Bitter 33cl Ambrée 5.9-

#### La Royan 16-

Crème de courgette, cheese, ravioles du dauphiné Label Rouge  
et oignons rouges

‡ Bako 33cl Blanche 5.9-

#### My Honey Goat 16-

Crème de Bresse, cheese, rigotte de Condrieu AOP, miel  
et noix de nos régions

‡ Nuit Blanche 33cl Blanche 5.9-

#### Chicory & blue cheese 16-

Crème de courgette, cheese, fourme AOP d'Ambert, endive et noix

‡ More is better 33cl Ambrée 5.9-

#### L'Alpage 16-

Crème de Bresse, cheese, reblochon AOP, pomme de terre  
Vitelotte, oignons confits

‡ 3 gones triples 33cl Triple 6,5-

#### Végazzone 2.0 15-

Calzone crème old-style moutarde, cheese, pleurotes,  
oignons rouges et œuf des Monts du Lyonnais

‡ Smoky Ale 33cl Ambrée 5.9-

#### La Tartufo 19-

Crème de champignons et truffes d'été (tuber aestivum),  
cheese

‡ Vegablond 33cl Blonde 5,9-

#### La Mère Régina 14-

Coulis de tomates maison, cheese,  
jambon blanc « Label Rouge », champignons frais de nos régions

‡ Stout'une histoire 33cl Noir 5.9-

#### La Poulette 15-

Crème old-style moutarde, cheese, french volaille fermière  
et oignons rouges

‡ X rousse 33cl Ambrée 5.9-

#### Spicy cream 16-

Crème de Bresse, cheese, spanata piquante,  
et oignons rouges

‡ Awapiko triple 33cl Blonde 6.5-

#### La Sausage 17-

Crème old-style moutarde, cheese, saucisson lyonnais, oignons rouges

‡ Quedéfous 33cl Ambrée 5.9-

#### La Coppa & Cheese 17-

Crème de courgette, cheese, tallegio, coppa, oignons pickles

‡ Non St'Hop IPA 33cl IPA 6.5-

#### La Crevusto 18-

Crème de Bresse, cheese, crevettes, pesto

‡ Non st'hop 33cl IPA 6.5-

#### The Calzone 15-

Coulis de tomates maison, cheese, jambon blanc «Label Rouge»  
et œuf des Monts du Lyonnais

‡ Princess Pale Ale 33cl Blonde 5.9-

## LES SOFT BOISSONS

Sirop du Rhône « Maison Crozet »,  
Limonade 25cl 3-  
Perrier, Coca cola, Coca Cola Zéro, Fanta,  
Sprite 33cl 4-  
Tropico tropical, Fuzetea pêche 25cl 4-  
Franklin tonic 20cl 4-

## LES JUICE FRAIS 25CL

Fruits frais pressés sur place en fonction  
de notre primeur 5-

### L'eau d'Accanto

Afin de réduire notre empreinte carbone,  
nous microfiltrons, rafraîchissons et gazéifions  
l'eau sur place. Pensons ensemble à la planète.

## LES APERITIVO

Pastis 2cl 3-  
Suze 4cl 4-  
Vermouth blanc et rouge 4cl 4-  
Campari 4cl 4-  
Kir 10cl 4.5-  
Kir royal 10cl 8-  
Vodka, Whisky, Tequila, Rhum, Gin 4cl 5-

## LES EAUX

L'eau d'Accanto 75cl 2-  
plate ou gazeuse et surtout fraîche  
San Pellegrino 1L 5.5-  
Vittel 1L 5.5-

## LES RED WINES

	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
Syrah Collines Rhodanienne IGP	4.5	8	14	
Fronsac AOP « La Sacristie de la Vieille Cure » HV3	6.5	11.5	19	26
Côte du Rhône « Amet » 				24
Cairanne AOP «Alexandra» 				25

## LES WHITE WINES

Viognier IGP Saint Désirat	4.5	8	14	
Coteaux du lyonnais « La Tetue » made in Lyon (en conversion BIO)	8	14	21	28
Marsanne Collines Rhodanienne IGP Cuilleron HVE				25
Macon Village AOP «Thibault» 				25

## LES ROSÉS WINES

Vin de méditerranée IGP	4,5	8	14	
Côtes de provence AOP «Trinity»				25

## POUR LES GOURMANDS

Cucu la praline Pizz'à partager 12-  
Cannolo Tonka cream 7-  
Cookie tiramisu 7-  
Elle est givrée la praline ! 7-  
Caramelized Gorgonzola 7-  
Carbonara d'agrumes & estragon 7-  
White Lady (glace vanille bio, chocolat chaud et chantilly) 7-  
Spring is coming (sorbet citron et framboise bio, fruits frais et coulis de fruits rouges) 7-  
Café gourmand 7-

Prix TTC en EUROS (€) - Service compris - Liste des allergènes disponible sur demande auprès de votre serveur.  
Moyens de paiement acceptés : CB (à partir de 10€), AMEX, Tickets restaurants, Chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques.  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
HVE/ HV3: Haute valeur environnementale  Agriculture Biologique

