

Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

STARTER, POUR BIEN COMMENCER

Cromesquis tallegio & cervelles de canut à l'italienne 12-

‡ Vieux Lyon 33cl Noir 5.9-

Charcuterie like Italie 14-

‡ Brame 33cl Ambrée 5.9-

Stracciatella à la truffe 11-

‡ silky weiss 33cl blanche 5.9

On est fou, on goûte tout 20-

‡ Il y en a pour tous les goûts

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-

My Honey Goat 16-

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

‡ Sirius 33cl Blanche 5.9-

Cime di rapa & parmesan 16-

Coulis de tomates maison, cheese, cime di rapa & parmesan

‡ Bako 33cl Blanche 5.9-

Red betterave & cheese 16-

Crème de betterave rouge, cheese, fourme d'Ambert AOP cream

‡ More is better 33cl Ambrée 5.9-

Cheesybet 16-

Crème de Bresse, cheese, tallegio, pousses de betterave

‡ 3 gones triples 33cl Triple 6.5-

Green calzone 15-

Calzone coulis de tomate maison, oignons rouge, champignons frais de nos régions, cime di rapa

‡ Smoky Ale 33cl Ambrée 5.9-

La Tartufo 19-

Crème de champignon, truffe d'été & cheese

‡ Vagablonde 33cl Blonde 5.9-

La Mère Régina 15-

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

‡ Stout'une histoire 33cl Noir 5.9-

Red chicken 16-

crème de betterave, cheese, french volaille fermière oignons rouges

‡ X rousse 33cl Ambrée 5.9-

Hot sausage 16-

Coulis de tomates maison, cheese, spianata piquente & germes de poireaux

‡ Awapiko triple 33cl Blonde 6.5-

Ham & Nuts 16-

Crème de Bresse, cheese, jambon blanc « Label rouge » & noix

‡ Quedéfous 33cl Ambrée 5.9-

Coppa & Tallegio 17-

Crème de bresse, cheese, tallegio, coppa, oignons rouges

‡ Non St'Hop IPA 33cl IPA 6.5-

The Calzone 15-

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

‡ Princess Pale Ale 33cl Blonde 5.9-

L'Ursula & pesto 18-

Crème de Bresse, cheese, tentacules de poulpes & pesto

‡ Non st'hop 33cl IPA 6.5-

VÉGÉ LOVERS

Risotto à la truffe 19-

‡ Champ libre 33cl Blonde 5.9-

Gnocchi with pesto 15-

‡ Bako 33cl Blanche 5.9-

Old tomates fraîches & gaspacho with burrata 16-

‡ Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 6.5-

MAIN COURSE

Salade de choux blanc with spicy poulpes 16-

‡ Confluence 33cl Blonde 5.9-

Filet de Dorade Royale with beurre blanc aux agrumes

risotto cima di rapa & espuma de brocoli 19-

‡ L'Olut 33cl Blanche 5.9-

The Vitello tonnato 19-

‡ Go Your Own Way 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

Jus de fruits « L'Arbre à Jus » 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-
Panna cotta basilic, gelée de fraise & parmcrumble 7-
Tiramisu coffee 7-
Crèmeux chocolat « Voisin », tonka & red pepper, gel verveine citron 7-
Caramelized Gorgonzola 7-
Tartelette à la rhubarbe, crème citron vert et Cynar 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

