

# Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

**28 EUROS PAR PERSONNE**

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

## UNE BOISSON AU CHOIX

Boisson chaude & Jus de fruit de nos régions « l'arbre à jus »

**OU**

Un spritz au choix pour les fêtards

**OU**

Une pression de Cristal blonde 25cl

## UNE PETITE PIZZA AU CHOIX

Parmi notre carte des pizzas

(Tartufo +5,00€)

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

## BUFFET SALÉ & SUCRÉ

Differentes recettes élaborées sur place avec des produits frais et de saisons.

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

Alors fais attention au gaspillage !!!!

### LES HOT BOISSONS

Café « maison Voisin »

Espresso

Allongé

Double...

Cappuccino

Chocolat chaud

Thé BIO « maison Voisin »

Noir earl grey

Noir fruits rouges

Vert menthe

Verveine

### JUS DE FRUIT 20CL

Pomme de nos régions

ou

Orange BIO

### THE BAR À SPRITZ 20CL

Le classique

Peach oh ma Peach

C'est trop, c'est Strawberry

Le John Lemon

Violette-est-là !

Le Spicy

Le cucumber

Le Ginger

Le buffet & les pizzas étant à discretion, la maison ne fait pas de doggy bag

Crèmerie : La Mère Richard Pain : Antoinette Pain et Brioche. Fruits et légumes : Français ou issus de l'agriculture biologique.  
Origine des viandes : Française. Produits italiens : COFI. Truffes utilisées : Tuber Aestivum.

## IN PIZZA WE TRUST

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

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

‡ Monastic 33cl Blonde 6.5-

### My Honey Goat 16-

Crème de Bresse, cheese, Rigotte de Condrieu AOP miel & noix de nos régions

‡ Grange Blanche 33cl Blanche 6.5-

### Spinastrach 17-

Coulis de tomates maison, cheese, pousses d'épinard & Coeur de Burrata

‡ Vienna 33cl ambrée 6.5-

### Mme Butterfly 15-

Crème de butternut, cheese, chanterelles et champignons de nos régions, oignons rouges

‡ More is better 33cl Ambrée 6.5-

### La Purple 16-

Crème de Bresse, cheese, tallegio, Pommes de terre Vitelotte & confit d'oignon maison

‡ Vieux Lyon 33cl Brune 7.5-

### Veggy calzone 15-

Coulis de tomates maison, champignons de nos régions oignons rouges, pousses d'épinard

‡ Smoky Ale 33cl Ambrée 6.5-

### La Tartufo 19-

Crème de champignon, truffe d'été & cheese

‡ Vagablonde 33cl Blonde 6.5-

### La Mère Régina 15-

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

‡ Champ libre 33cl Blonde 6.5-

### La tout schusssss !!! 18-

Crème de Bresse, cheese, pomme de terre Vitelotte Tallegio & Poitrine de Porc français fumé

‡ La Glencoe 33cl Brune 6.5-

### Orange is The New Chicken 16-

Crème de butternut, cheese, volaille fermière française, chanterelles de nos régions & oignons rouges

‡ La Tenebrune 33cl Brune 6.5-

### Hot sausage 16-

Coulis de tomates maison, cheese, spianata piquante & oignons rouges

‡ Sapa IPA 33cl Blonde 7.5-

### Lobster & Bro 18-

Crème à la bisque de homard, cheese, quenelle de brochet « Les Quenelles du Soleil »

‡ What the Foch 33cl ambrée 6.5-

### L'Effet Boeuf 17-

Calzone au Coulis de tomates maison, cheese, boeuf français mijoter au Vino Rosso Arena & oeuf des Monts du Lyonnais

‡ La Brame 33cl Ambrée 7.5-

### The Calzone 15-

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

‡ Alhambra IPA 33cl Blonde 7.5-

L'eau d'*Accanto* 75cl 2-

Microfiltrée, gazéifiée sur place





## LES RED WINES

Syrah Collines Rhodaniennes IGP

Fronsac AOP « La Sacristie de la Vieille Cure » HV3

Côte du Rhône « Amet » 

Cairanne AOP «Alexandra» 

 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
4.5	8	14	
6.5	11.5	19	26
			24
			25

## LES WHITE WINES

Viognier IGP Saint Désirat

Coteaux du lyonnais « La Têtue » made in Lyon (en conversion BIO)

Marsanne Collines Rhodaniennes IGP Cuilleron HVE

Touraine AOP «Thibault» 

4.5	8	14	
8	14	21	28
			25
			25

## LES ROSÉS WINES

Vin de méditerranée IGP


Côtes de provence AOP «Trinity»

4,5	8	14	
			25

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

