

Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

STARTER, POUR BIEN COMMENCER

The Black Tapenade 6-
‡ Glencoe 33cl Brune 6.5-

Coeur de burrata & huile d'olive IGP de Sicile 10-
‡ Silky weiss 33cl blanche 6.5-

Houmous de pois chiche à la tomate confite 7-
‡ Dandy 33cl Noire 6.5-

On est fou, on goûte tout 28-
‡ Il y en a pour tous les goûts

Charcuterie italienne 14-
‡ Vieux Lyon 33cl Noire 6.5-

Saucisses piquentes italiennes grillées 9-
‡ Polymorphe 33cl Ambrée 6.5-

Rillettes de sardines 12-
‡ Sapa IPA 33cl 7.5-

IN PIZZA WE TRUST

La Vache !!!!! 15-
Coulis de tomates maison, emmental, mozzarella,
fourme d'Ambert AOP & scamorza
‡ Go Your Own Way 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
‡ Shaman IPA 33cl Blonde 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
‡ Stout' une histoire 33cl Brune 6.5-

La Tartufo 19-
Crème de champignon, truffe d'été & cheese
‡ L'Olut 33cl Blanche 6.5-

La Mère Régina 15-
Coulis de tomates maison, cheese, jambon blanc « Label Rouge »
& champignons frais de nos régions
‡ Illuminée 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
‡ Alhambra 33cl IPA 7.5-

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 »
‡ Grange Blanche 33cl Blanche 6.5-

L'Effet Boeuf 17-
Calzone au Coulis de tomates maison, cheese,
boeuf français mijoter au Vino Rosso Arena
& oeuf des Mont du Lyonnais
‡ Bock 33cl Ambrée 6.5-

The Calzone 15-
Coulis de tomates maison, cheese, jambon blanc « Label Rouge »
& oeuf des Monts du Lyonnais
‡ La Bali Balo IPA 33cl Blonde 7.5-

VÉGÉ LOVERS

Winter Salade & burratina 15.8-
salade tiède de lentilles, potimarron, betteraves, carottes
‡ Glencoe 33cl brune 6.5-

Ravioles du Dauphiné 18.8-
crème parfumée à la truffe blanche
‡ Grange Blanche 33cl Blanche 6.5-

Polenta crèmes aux Girolles 16-
& champignons de nos régions
‡ Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 7.5-

Radiatori Crème de Gorgonzola AOP 15.8-
‡ Princesse Pale Ale 33cl Blonde 6.5-

MAIN COURSE

Gnocchiflette au Tallegio 17.8-
‡ Gobi 33cl Blonde 6.5-

Effiloché de boeuf français mijoté 7h au Vino Rosso Arena 18-
& polenta crémeuse
‡ Go your own way 33cl blonde 6.5-

Milanaise de volaille française, 21-
elicoidali sauce primavera
‡ Sapa IPA 33cl blonde 7.5-

Gratin de coquille au saumon fumé 18-
& bisque de homard
‡ Vieux Lyon 33cl Brune 6.5-

LES SOFT BOISSONS

Sirop « Maison Monin »,
Limonade 25cl 4-
Perrier, Coca cola, Coca Cola Zéro, 33cl 4.2-
Tropico, Fuzetea pêche, Fanta, Sprite 25cl 4.2-
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 RED WINES

Syrah Collines Rhodanienne IGP
Fronsac AOP « La Sacristie de la Vieille Cure » HV3
Côte du Rhône AOP « Amet » Les Vins de Vienne 
Cairanne AOC «Alexandra» 

LES WHITE WINES

Viognier IGP Saint Désirat
Coteaux du lyonnais IGP « La Têtue » made in Lyon
Marsanne Collines Rhodanienne IGP Cuilleron HVE
Touraine AOC « Mathilde » 

LES ROSÉS WINES

Vin de méditerranée IGP
Côtes de provence AOP «Trinity»

LES APERITIVO

Pastis 2cl 5-
Suze 4cl 5-
Vermouth blanc et rouge 4cl 5-
Campari 4cl 5-
Kir 10cl 6-
Kir royal 10cl 9-
Vodka, Whisky, Tequila, Rhum, Gin 4cl 6-



LES EAUX

L'eau d'Accanto 75cl 3-
plate ou gazeuse et surtout fraîche
Vittel 1L 5.8-

	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
	4.5	8	14	
	6.5	11.5	19	26
				24
				25
	4.5	8	14	
	8	14	21	28
				25
				25
	4,5	8	14	
				25

POUR LES GOURMANDS

Cucu la praline Pizz' à partager 12-
Panna cotta verveine, compotée de figues maison 8-
Tiramisu café 8-
Coulant au chocolat « Voisin », crème fouettée à la cardamome 8-
Canoli crème de citron 7-
Affogato (expresso versé sur glace vanille BIO et chantilly) 5-
White Lady (glace vanille bio, chocolat chaud et chantilly) 7-
Winter is coming (sorbet citron et framboise bio, fruits frais et coulis de fruits rouges) 7-
Café gourmand 7-

