

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 Rose
‡ L'Illuminée 33cl Blonde 6.5-

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

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

Moules & poulpe à la calabraise 9-
‡ Sapa IPA 33cl 7.5-

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

IN PIZZA WE TRUST

La Vache !!!!! 15.8-
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
‡ Ale Blanche 33cl Blanche 6.5-

C'est Green 15-
Coulis de tomate maison, Gouda au basilic, oignon pickles
‡ Go Your Own Way 33cl Blonde 6.5-

La Stracciatella de saison 17-
Coulis de tomates maison, cheese, mâche
& Stracciatella
‡ Vienna 33cl ambrée 6.5-

Chou-Chou 17.8-
Base crème de chou-fleur, cheese,
ravioles du Dauphinés, Tallegio, oignons rouges
‡ La Nuit Blanche 33cl Blanche 6.5-

La Printanière 18-
Coulis de tomate maison, chou-fleur, pleurote de nos régions
oignons rouges, coeur d'artichaud, asperge verte, , mâche
‡ Stout' une histoire 33cl Stout 6.5-

La Tartufo 20-
Crème de champignon, truffe d'été & cheese
‡ Shaman 33cl IPA 6.5-

La Mère Régina 15.8-
Coulis de tomates maison, cheese, jambon blanc « Label Rouge »
& champignons frais de nos régions
‡ La Rousse du Boulanger 33cl Ambrée 7.5-

Hot sausage 16-
Coulis de tomates maison, cheese, spianata piquante & oignons rouges
‡ Sapa 33cl IPA 7.5-

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

X-Trapik 16- 
Base Crème de Bresse, mozzarella,
saucisse italienne « très » piquante Nduja
‡ IPA Ambrée 33cl IPA 7.5-

La Choucotte 18-
Base Crème de chou-fleur, cheese, volaille française,
oignons pickles, caramel de bière
‡ La Bali Balo 33cl IPA 7.5-

La Scomber 16-
Base crème à la moutarde à l'ancienne, cheese, maquereau,
& oignons rouges
‡ Illuminée 33cl Blonde 7.5-

Pepper Pigg 15.8-
Coulis de tomate maison, cheese,
saucisson de porc français au poivre, oignons pickles
‡ La Non St'Hop 33cl IPA 7.5-

VÉGÉ LOVERS

Salade de quinoa, légumes printaniers 18.8-
& burratina
Quinoa, asperges vertes, artichaud, mache, fenouil, betterave
‡ Golden Ale Belge 33clm Blonde 6.5-

Gnocchi au pesto de petit pois 15.8-
‡ Glencoe 33cl Brune 6.5-

Risotto d'Accanto 17-
aux asperges vertes françaises
‡ Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 7.5-

Gratin de Elicoidali au Gorgonzola IGP 15.8-
‡ Princesse Pale Ale 33cl Blonde 6.5-

MAIN COURSE

Burger d'éffloché de volaille à l'italienne 21-
volaille française cuite à la bière,
mâche, parmesan, chips de coppa & caramel de bière
‡ Gobi 33cl Blonde 6.5-

Saucisse al finocchio, polenta et mini fenouil 18-
‡ Stout Grains de Café 33cl Stout 6.5-

Radiator Nduja  14.8-
Pâtes à la crème de saucisse (trés) piquante Nduja
‡ Sapa IPA 33cl blonde 7.5-

Filet de maquereaux rôtis, 18.8-
Pappardelle crème citronnée
‡ 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 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-

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 AOP « Amet » Les Vins de Vienne 				24
Cairanne AOC «Alexandra» 				25

LES WHITE WINES

Viognier IGP Saint Désirat	4.5	8	14	
Coteaux du lyonnais IGP « La Têtue » made in Lyon	9	15	21	30
Marsanne Collines Rhodanienne IGP Cuilleron HVE				25
Touraine AOC « Mathilde » 				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 au thé Earl Grey et coulis de poire 8-
Tiramisu café 8-
Coulant au chocolat « Voisin », caramel à l'orange 8-
Canoli ricotta & citron 7-
Riz au lait aux pistaches 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-

Prix TTC en EUROS (€) - Service compris - Liste des allergènes disponible en scan ou 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

Allergènes

