

LES SOFT BOISSONS

- Ice tea maison thé oriental 25cl 3.9-
- Sirop de la région « Maison Monin » 33cl 3.9- (grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, pêche)
- Limonade 25cl 4-
- Perrier, Coca cola, Coca Cola Zéro, 33cl 4.5-
- Tropico, Fuzetea pêche, Fanta, Sprite 25cl 4.5-
- Franklin tonic 20cl 4-

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 JUS DE FRUITS AU VERRE 20CL 5-

- Orange 100% pure jus
- Pomme de nos régions 100% pur jus
- Poire de nos régions 100% pur jus
- Tomate de nos régions

L'eau pétillante maison d'Accanto 75cl 3-

Vittel 1L 5.8-

12cl 25cl 50cl 75cl

5.5 9 16

7.5 12 23 29

24 25

5.5 9 16

7.5 12 23 29

25 28

5.5 9 16

7.5 12 23 29

25 28

5.5 9 16

7.5 12 23 29

25 28

5.5 9 16

7.5 12 23 29

25 28

5.5 9 16

7.5 12 23 29

25 28

LES VINS ROUGES

- Côte du Rhône rouge AOP les Méridiennes
- Fronsac AOP « La Sacristie de la Vieille Cure » HV3
- Côte du Rhône AOP « Amet » Les Vins de Vienne
- Cairanne AOC «Alexandra»

LES VINS BLANCS

- Chardonnay IGP Pays d'Oc Maurice Descombes & fils
- Pinot Grigio DOC
- Marsanne Collines Rhodaniennes IGP Cuilleron HVE
- Macon AOC « Thibault »

LE VIN ROSE

- Vin de Méditerranée IGP
- Côtes de Provence AOP «Trinity»

LE PETILLANT

- Le Rosé pétillant L'intact naturel, Yves Duport

Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

APERITIVO & ANTIPASTI POUR BIEN COMMENCER

- Tapenade d'olives noires 8-
- Quedéfous, 33cl Ambrée 6.9-

- Stracciatella à l'huile d'olive IGP Sicile 12-
- Avablance 33cl Blanche 6.90

- Houmous de pois chiche aux tomates confites 8-
- Illuminée 33cl Blonde 6.9-

- Charcuterie italienne 15-
- Olut 33cl Blanche 6.9-
- Basturma de poulet français à l'italienne 12-
- Polymorphe 33cl Ambrée 6.9-
- Calamars à la Romaine & sauce tartare 12-
- #01 Kiff-Kiff 33cl Blanche gingembre/combava 7.9-

On est fou, on goûte tout 28-

Il y en a pour tous les goûts

LES BIÈRES PRESSIONS

		25cl	50cl
Cristal	Brasserie du Mont Blanc (Blonde)	4,7%	3.9 6.8
La Loup-Angé	La Loupiote (Blanche)	4,8%	4.9 7.9
La Bali-Balo IPA	La Chénou (IPA)	5,8%	4.9 7.9
Bière du moment (demande à ton serveur)			

THE BAR À SPRITZ 20CL 9-

- Le Classique
- Peach oh ma Peach
- Françoise la Framboise
- John Lemon
- Lavender
- Spicy
- Cucumber
- Maracuja

LES APERITIVO

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

SANS ALCOOL 20CL 9-

- Nona Spritz
- Nona June tonic

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 AB: Agriculture Biologique

TU PRÉFÈRES LE VIN ? VA VOIR LA DERNIÈRE PAGE

IN PIZZA WE TRUST

La plus Classique 13-

Coulis de tomates maison, cheese

↓ Go Your Own Way 33cl Blonde 6.9-

La Vache !!!!! 15.8-

Coulis de tomates maison, emmental, provola fumée, mozza fior di latte, Fourme d'Ambert AOP

↓ Go Your Own Way 33cl Blonde 6.9-

My Honey Goat 16-

Crème, cheese, fromage de chèvre français St Maure, miel & noix

↓ Ale blanche 33cl Blanche 6.9-

La Stracciatella de saison 17-

Coulis de tomates maison, cheese, roquette & Stracciatella

↓ Vienna 33cl ambrée 6.9-

Récolte du potager 15.8-

Base crème moutarde à l'ancienne, cheese, haricots plats, carottes, courgettes & oignons rouges

↓ La Nuit Blanche 33cl Blanche 6.9-

La Toadette 18-

Base crème, cheese, pholiot, champi de Paris, bolets jaunes & pleurottes,

↓ Stout une histoire 33cl Stout 6.9-

La Tartufo 20-

Crème de champignons à la truffe d'été & cheese

↓ Shaman 33cl IPA 7.9-

UN PEU DE VERDURE ?
Le bol de roquette 3-

La Mère Régina 15.8-

Coulis de tomates maison, cheese, jambon blanc de porc français & champignons frais de nos régions

↓ La Rousse du Boulanger 33cl Ambrée 6.9-

Hot sausage 16-

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

↓ Stout'une histoire 33cl noire 7.9-

La Coppa 17,8-

Coulis de tomates maison, cheese, roquette, Coppa.

↓ La Dandy 33cl Stout 6.9-

L'Américaine 18-

Coulis de tomates maison, cheese, bacon, oeuf, sauce barbecue maison & oignons frits

↓ IPA Ambrée 33cl IPA 7.9-

La Morteau 18-

Base crème de moutarde à l'ancienne, cheese, oignons rouges & saucisse de Morteau

↓ La Bali Balo 33cl IPA 7.9-

La cocotte 18-

Base crème, cheese, pleurottes, bolets jaunes, champi de Paris & aiguillettes de poulet panées

↓ Illuminée 33cl Blonde 6.9-

La Napolitaine 16-

Coulis de tomates maison, anchois, câpres & olives

↓ La Non St'Hop 33cl IPA 7.9-

CALZONE

L'Originale 15.8-

Coulis de tomates maison, cheese, jambon blanc de porc français & oeuf

↓ Invalid Oatmeal 33cl Stout 6.9-

JBT 20-

Base crème de champignons à la truffe d'été, cheese, jambon blanc de porc français

↓ Avablance 33cl Blanche 6.9-

VÉGÉ LOVERS

Risotto façon Accanto 18-
aux bolets et girolles

↓ Golden Ale Belge 33cl Blonde 6.9-

Burger d'éfiloché de pleurottes à la sauce 16-
barbecue maison, frites de patates douces

↓ Alhambra 33cl IPA blonde 7.9-

Gratin de gnocchi crème de gorgonzola 16-

↓ Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 7.9-

PASTAAAA !!!!

Les plus courtes sont les meilleures

Nos 3 recettes de Penne IGP Gragnano D&G

Al arabiata 14.80-

Crème de champignons à la truffe 19-

Crème de Gorgonzola IGP 15.80-

On te mets pas la pression... en 25cl ou 50cl (blonde, blanche ou IPA)

mais...

Plus c'est long...plus c'est bon !

Nos 3 recettes de Linguine IGP Gragnano D&G

Bolognaise maison 17-

La vrai Carbonara guanciale & pecorino 16.80-

Pesto basilic & burrata fumée 15,80-

POUR LES GOURMANDS

Cucu la Praline : Mini pizz en solo ou la Pizz à partager 6- / 12-

Panna cotta vanille, coulis de fruits rouges 8-

Tiramisu café 8-

Coulant au chocolat « Voisin », crème anglaise au poivre de Sechuan 8-

Canoli crème citron 7-

Poire pochée au vin Nero d'Avola & épices, glace yaourt 8-

Affogato (expresso versé sur glace vanille BIO et chantilly) 5-

White Lady (glace vanille bio, chocolat fondu & chantilly) 7-

Winter is coming (sorbet citron et framboise bio, fruits frais et coulis de fruits rouges) 7-

Café gourmand 7-

MAIN COURSE

Milanaise de volaille française 25.80-
Linguine à la tomate

↓ Saison 33cl Blonde 6.9-

Filet de St Pierre, vierge à l'italienne 24,80-
& écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

↓ Stout Grains de Café 33cl Stout 6.9-

Onglet de veau rosé, beurre de sauge 23.80-
& smashed potatoes à l'origan

↓ X-Treme Caldeira 33cl blanche triple 6.9-