

Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

IN PIZZA WE TRUST

La Plus Classique 13-

Coulis de tomates maison, cheese

! Go Your Own Way 33cl Blonde 6.9-

La Vache !!!!! 15.80-

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

! La Grains de café 33cl Stout 6.9-

My Honey Goat 16-

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

! Ale blanche 33cl Blanche 6.9-

La Stracciatella de saison 17-

Coulis de tomates maison, cheese, pousses d'épinards & coeur de burrata

! Vienna 33cl ambrée 6.9-

Petit tour au jardin 16,80-

Base crème de butternut, cheese, légumes grillés marinés

! La Nuit Blanche 33cl Blanche 6.9-

La Savoyarde 17-

Base crème, cheese, pommes de terre, Reblochon de Savoie AOP, oignons rouges

! Stout' une histoire 33cl Stout 6.9-

La Tartufo 20-

Crème de champignons à la truffe d'été & cheese

! Shaman 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

! Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 7.9-

Cheese : notre mix emmental selection de la Mère Richard & mozzarella rapée
Truffe blanche italienne Tuber Aestivum

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 Rousse 6.9-

Hot sausage 16-

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

! Polymorphe 33cl Rousse 6.9-

La Ducky 18,80-

Base crème de butternut, cheese, magret de canard rôti au miel & crumble de pain d'épices

! Olut 33cl Blanche 6.9-

La Bloody 16-

Base crème, cheese, boudin noir, compôte de pommes maison et oignons frits

! IPA Ambrée Chap'S 33cl IPA 7.9-

La tout schuss 18-

Base crème, cheese, pomme de terre, Reblochon AOP, poitrine de porc fumée.

! La Bali Balo 33cl IPA 7.9-

La colonel Moutarde 18-

Base crème moutarde à l'ancienne, cheese, andouillette 5A & oignons rouges

! Quedéfous 33cl Ambrée 6.9-

La Napolitaine 16-

Coulis de tomates maison, anchois, câpres & olives

! La Non St'Hop 33cl IPA 7.9-

Saumon 18-

Base crème, cheese, saumon fumé, aneth

! Avablance 33cl Blanche 6.9-

VÉGÉ LOVERS

Butternut façon parmigiane 18-

! Golden Ale Belge 33cl Blonde 6.9-

Gnocchi crème de Gorgonzola 16-

! L'Hedoniste DIPA 33cl double IPA 7.9-

Salade de légumes grillés 16-

Salade verte, légumes grillés marinés, oeuf poché & pois chiches grillés

! Bliss 33cl Blonde 6.9-

MAIN COURSE

Milanaise de volaille française à l'origan et parmesan 26.80-

Linguine à la tomate

! L'illuminée 33cl Blonde 6.9-

Risotto al forno de la mer à la bisque de homard 21,80-

moules, crevettes, poulpe, calamars & Saint-Jacques

! IPA de Montchat 33cl Blonde 6.9-

Coquiflette au Reblochon AOP Savoie 17,80-

! X-Treme Caldeira 33cl Blonde Triple 7.9-

PASTAAAA !!!!

Crème de butternut & burrata fumée 16,80-

Crème de champignons à la truffe 19-

Bolognaise de cerf 17-

La vraie Carbonara guanciale & Pecorino 16.80-

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

POUR LES GOURMANDS

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

Panna cotta vanille, coulis de fruits exotiques 8-

Tiramisu café 8-

Coulant au chocolat « Voisin », coulis de fruits rouges 8-

Cannolo crème citron 7-

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

Coupe de fruits frais 6-

LES BIÈRES PRESSIONS

		25cl	50cl
Cristal	Brasserie du Mont Blanc (Blonde)	4,7%	3.9 6.8
La Loup-Ange	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)			

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-

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 	
---	--

LES APERITIVO

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

LES JUS DE FRUITS AU VERRE 20CL 5-

Orange 100% pur jus
Pomme de nos régions 100% pur jus
Poire de nos régions 100% pur jus

LES EAUX

L'eau pétillante maison d'Accanto	75cl	3-
Vittel	1L	5.8-

	 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
	5.5	9	16	29
	7.5	12	23	24
				25
	5.5	9	16	25
	7.5	12	23	28

	5.5	9	16	
	7.5	12	23	29
				25
	5			25

CARTE DU SOIR

RETROUVEZ TOUTES NOS PIZZAS ET ANTIPASTI

MAIS AUSSI....

Risotto al forno de la mer à la bisque de homard	21,80-
moules, crevettes, poulpe, calamars & Saint-Jacques	
IPA de Montchat 33cl Blonde	6.9-
Coquiflette au Reblochon AOP Savoie	17,80-
X-Treme Caldeira 33cl Blonde Triple	
	7.9-
Salade verte, légumes grillés marinés, 16-	
oeuf poché & pois chiches grillés	
Bliss 33cl IPA blonde	
	6.9-
Butternut façon parmigiane	18-
Golden Ale Belge 33cl Blonde	
	6.9-

ET NOS DESSERTS BIEN ÉVIDEMENT

Prix TTC en EUROS (€) - Service compris - Boissons non incluses avec les plats - 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