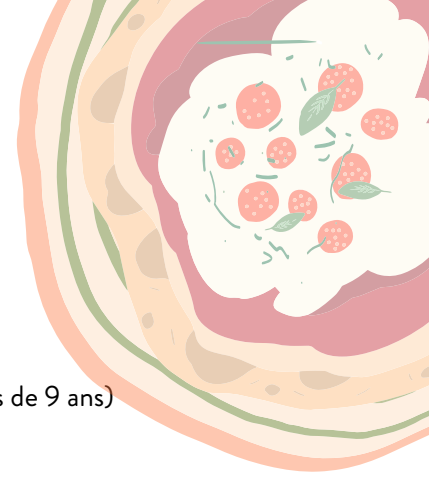


Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES



28 EUROS PAR PERSONNE

15 EUROS POUR LES KIDS (moins de 9 ans)

BOISSONS CHAUDES ET JUS DE FRUITS EN LIBRE SERVICE

UNE PETITE PIZZA AU CHOIX

Parmi notre carte des pizzas
(Tartufo Jbt & Smoked Salmon + 3.00-)

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 !!!!

PROFITE DES PRIX BRUNCH

THE BAR À SPRITZ 20CL 5.9-

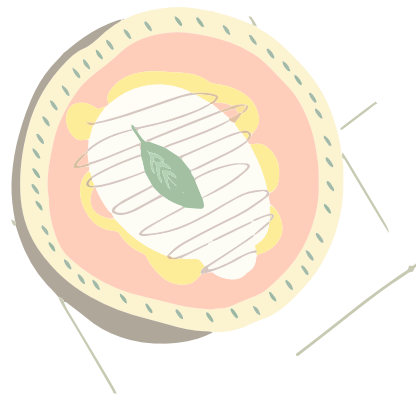
Le classique
Peach oh ma Peach
Françoise la framboise
Limoncello
Le Campari
Maracuja
Le cucumber
Maracuja

MOCKTAIL 20CL 4,90-

Nona Spritz
Nona June tonic

BIERE PRESSION 25CL 3.5-

Blonde Cristal Mont Blanc 4,7%
Blanche Loup-ange La Loupiote 4,8%
IPA Bali Balo La Chénou 5,8%



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

IN PIZZA WE TRUST

La plus Classique

Coulis de tomates maison, cheese

↓ Go Your Own Way 33cl Blonde 8.5-

La Vache !!!!!

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

↓ La Grain de café 33cl Stout 8.5-

My Honey Goat

Base crème, cheese, fromage de chèvre français, miel & noix de nos régions

↓ Garde Saison 33cl Ambrée 8.5-

La Bufala

Coulis de tomates maison, cheese, roquette & mozzarella di Bufala AOP

↓ Vienna 33cl ambrée 8.5-

Cacio e Pepe

Base crème, cheese, Pecorino Romano AOP, poivre concassé

↓ La Nuit Blanche 33cl Blanche 8.5-

Primavera

Base chou-fleur maison, cheese, artichaut, légumes mix, oeuf, roquette & pétales de Grana Padano AOP

↓ Stout' une histoire 33cl Stout 8.5-

La Tartufo (+ 3.00-)

Crème de champignons à la truffe d'été & cheese

↓ Shaman 33cl IPA 8.5-

La Mère Régina

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

↓ Douce Saison 33cl Blonde 8.5-

Hot Sausage

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

↓ Polymorphe 33cl Rousse 8.5-

Dame Gertrude

Base de chou fleur, cheese, aiguillettes de dinde française IGP Loué aux épices italiennes, légumes mix & Gorgonzola AOP

↓ Noire Saison 33cl Noire 8.5-

La Gnafron

Base crème vin rouge, cheese, Saucisson Lyonnais, pomme de terre & pistaches concassées

↓ Et pourquoi pas un verre de rouge ?

Mortelle Adèle

Base ricotta à la pistache, cheese, Mortadelle au poivre IGP Bologne

↓ La Bali Balo 33cl IPA 8.5-

Smoked Salmon (+ 3.00-)

Base crème, cheese, saumon fumé à l'aneth

↓ Avablance 33cl Blanche 6.9-

La Napolitaine

Coulis de tomates maison, anchois, câpres & olives

↓ La Non St'Hop 33cl IPA 8.5-

CALZONE

L'Originale

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

↓ Invalid Oatmeal 33cl Stout 6.9-

JBT (+ 3.00-)

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

↓ Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 6.9-

Cheese : notre mix emmental selection de la Mère Richard & mozzarella rapée

Truffe : blanche italienne Tuber Aestivum

ACCCANTO

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