



# Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

## IN PIZZA WE TRUST

### La plus Classique 13-

Coulis de tomates maison, cheese  
‡ Go Your Own Way 33cl Blonde 8.5-

### La Vache !!!!! 15.8-

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 16-

Base crème, cheese, fromage de chèvre français, miel & noix de nos régions  
‡ Garde Saison 33cl Ambrée 8.5-

### La Bufala 17-

Coulis de tomates maison, cheese, roquette & mozzarella di Bufala AOP  
‡ Vienna 33cl ambrée 8.5-

### Cacio e Pepe 16.80-

Base crème, cheese, Pecorino Romano AOP, poivre concassé  
‡ La Nuit Blanche 33cl Blanche 8.5-

### Primavera 17-

Base chou-fleur maison, cheese, artichaut, mix de légumes de saison,  
oeuf, roquette & pétales de Grana Padano AOP  
‡ Stout' une histoire 33cl Stout 8.5-

### La Tartufo 19-

Crème de champignons à la truffe d'été & cheese  
‡ Shaman 33cl IPA 8.5-

## 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 6.9-

*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  
‡ Douce Saison 33cl Blonde 8.5-

**Hot Sausage 16-**  
Coulis de tomates maison, cheese, Spianata piquante & oignons rouges  
‡ Polymorphe 33cl Rousse 8.5-

**Dame Gertrude 16-**  
Base de chou fleur, cheese, aiguillettes de dinde française IGP Loué  
aux épices italiennes, mix de légumes de saison & Gorgonzola AOP  
‡ Noire Saison 33cl Noire 8.5-

**La Gnafron 16.8-**  
Base crème vin rouge, cheese, Saucisson Lyonnais, pomme de terre & pistaches concassées  
‡ Et pourquoi pas un verre de rouge ?

**Mortelle Adèle 18-**  
Base ricotta à la pistache, cheese, Mortadelle IGP Bologne au poivre  
‡ La Bali Balo 33cl IPA 8.5-

**Smoked Salmon 19-**  
Base crème, cheese, saumon fumé à l'aneth  
‡ Avablance 33cl Blanche 6.9-

**La Napolitaine 16-**  
Coulis de tomates maison, anchois, câpres & olives  
‡ La Non St'Hop 33cl IPA 8.5-

## VÉGÉ LOVERS

Gratin de gnocchi au Gorgonzola IGP 15.80-  
‡ L'Hedoniste DIPA 33cl double IPA 8.5-

Risotto à l'artichaut 17-  
‡ Golden Ale Belge 33cl Blonde 8.5-

L'Insalata 15.80-  
Salade verte, chou rouge, fond d'artichaut, concombre, légumes marinés,  
oignons pickles & pétales de Grana AOP  
‡ Sour Saison 33cl Blonde 8.5-

## MAIN COURSE

Milanaise de volaille française à l'origan et parmesan 26.80-  
Pâtes à la sauce tomate maison  
‡ L'illuminée 33cl Blonde 8.5-

Coniglio alla cacciatora 21-  
Lapin à la sauce tomate, origan, olives & polenta crémeuse  
‡ IPA de Montchat 33cl Blonde 8.5-

Gratiné d'Eliche à la crème de champignon 19-  
truffée et jambon blanc de porc français  
Eliche : forme de la pâte  
‡ X-Treme Caldeira 33cl Blonde Triple 8.5-

## PASTAAAA !!!!

Cacio e Pepe Pecorino AOP & poivre concassé 16.80-

Crème de champignons à la truffe 19-

Pesto de basilic & ♥ de burrata 15.80-

Asperges vertes, coppa & pétales de Grana Padano 18-

La vraie Carbonara jaune d'oeuf, guanciale & Pecorino AOP 16,80-

Au saumon fumé et crème citronnée 19-

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

## POUR LES GOURMANDS

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

Panna cotta verveine, coulis de fruits rouges à la menthe 8-

Tiramisu café 8-

Coulant au chocolat « Voisin », Crème anglaise au caramel

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%	4.9	8.4
La Loup-Ange La Loupiote (Blanche)  4,8%	5.5	9
La Bali-Balo IPA La Chénou (IPA) 5,8%	5.5	9
Bière du moment (demande à ton serveur)		

## COCKTAILS 20CL 11-

Mojito (Rhum, menthe, citron vert, sucre de canne, limonade)
Red-dingue (coulis de fruits rouges, jus de citron, bière blonde)
Sex on the beach (Vodka, crème de pêche, jus d'orange et jus de cranberry)

## THE BAR À SPRITZ 20CL

Le classique 9-	Limoncello 11-
Peach oh ma Peach 9-	Marquis de Sureau 11-
Françoise la framboise 9-	Campari 11-
Le cucumber 9-	
Maracuja 9-	

## LES VINS ROUGES

Côte du Rhône rouge AOP les Méridiennes	5.5	
Fronsac AOP « La Sacristie de la Vieille Cure » HV3	7.5	29
Côte du Rhône AOP « Amet » Les Vins de Vienne 		29
Cairanne AOC «Alexandra» 		33.5

## LES VINS BLANCS

Chardonnay IGP Pays d'Oc Maurice Descombes & fils	5.5	
Pinot Grigio DOC	7.5	29
Marsanne Collines Rhodaniennes IGP Cuilleron HVE		31
Macon AOC « Thibault » 		38

## LE VIN ROSE

Vin de Méditerranée IGP	5.5	
Côtes de Provence AOP	7.5	29

## SANS ALCOOL 20CL 9-

Bella Luna (Jus orange, jus d'ananas, jus citron vert)
Virgin Spritz (Nona Spritz, Franklin tonic)
Virgin Mojito (Jus de citron vert, menthe fraîche, sucre roux, sprite)
Nona Ginger (Nona Ginger, jus de pomme, jus de citron, sirop d'érable)
June & Tonic (Nona June, Franklin tonic)

## LES SOFT BOISSONS

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

	 12cl	 75cl
	5.5	
	7.5	29
		29
		33.5

## 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-

## CARTE DU SOIR

### RETROUVEZ TOUTES NOS PIZZAS ET ANTIPASTI

### MAIS AUSSI....

Gratin de gnocchi au Gorgonzola IGP	15.80-
‡ L'Hedoniste DIPA 33cl double IPA	8.5-

L'Insalata	15.80-
Salade verte, chou rouge, fond d'artichaut, concombre, légumes marinés, oignons pickles & pétales de Granna AOP	
‡ Sour Saison 33cl Blonde	8.5-

Gratiné d'Eliche à la crème de champignon truffée et jambon blanc de porc français	19-
Eliche : forme de la pâte	
‡ X-Treme Caldeira 33cl Blonde Triple	8.5-

### ET NOS DESSERTS BIEN ÉVIDEMMENT

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