

Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

LES BIÈRES PRESSIONS

		25cl	50cl	Amertume	
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)					

ANTIPASTI POUR BIEN COMMENCER

La Pizz' à partager
(Au choix parmi les pizza)

Nos P'tites Trempettes 8-
(tomate à l'ail, tapenade & houmous à l'italienne)

Le ♥ de burrata des Canuts 12-
(cervelle des Canuts à la stracciatella)

Moules & poulpes à la Calabraise 12-

Charcuterie italienne 15-

Saucisses italienne hot & sweet 12-

Calamars à la Romaine & sauce tartare 12-

Ravioles artisanales à la crème de Gorgonzola IGP 11-

Pâtes blanche à l'origan et huile d'olive 3.8-

On est des fous !!!! 28-

THE BAR À SPRITZ 20CL

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

LES SOFT BOISSONS

- Ice tea maison 25cl 3.9-
- Sirop Monin, Limonade 25cl 4-
- Coca cola, Coca Cola Zéro,
- Perrier, 33cl 4.5-
- Tropico tropical, Fuzetea,
- Sprite, Fanta, 25cl 4.5-
- Franklin tonic 20cl 4-

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)

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 APERITIVO

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

JUS DE FRUITS ARTISANAL AU VERRE 25CL 5-

- Orange 100% pur jus
- Pomme de nos régions 100% pur jus
- Poire de nos régions 100% pur jus
- Tomate
- Abricot du Bergeron

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, 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-

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 18.80-

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

‡ Noire Saison 33cl Noire 8.5-

La Gnafron 16-

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

‡ IPA Ambrée Chap's 33cl IPA 8.5-

Mortelle Adèle 18-

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

‡ La Bali Balo 33cl IPA 8.5-

Smocked Salmon 18-

Base crème, cheese, saumon fumé, aneth

‡ Avablance 33cl Blanche 8.5-

La Napolitaine 16-

Coulis de tomates maison, anchois, câpres & olives

‡ La Non St'Hop 33cl IPA 8.5-

CALZONE

L'Originale 15.8-

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

‡ Invalid Oatmeal 33cl Stout 8.5-

JBT 19-

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

‡ Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 8.5-

MAIN COURSE

Gratin de gnocchi au Gorgonzola IGP 15.8-

‡ L'Hedoniste DIPA 33cl double IPA 8.5-

L'Insalata 15.8-

Salade verte, chou rouge, coeur d'artichaut, concombre, légumes marinés,
oignons pickles & pétales de Granna AOP

‡ Sour Saison 33cl Blonde 8.5-

Gratinée d'Eliche à la crème de champignon 19-
truffée et jambon blanc français

Eliche : forme de la pâte

‡ X-Treme Caldeira 33cl Blonde Triple 8.5-

PASTAAAAA !!!!!

(lundi au jeudi soir)

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-

POUR LES GOURMANDS

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

Tiramisu café 8-

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

Coulant au chocolat « Voisin », 8-
crème anglaise au caramel

Canoli crème citron 7-

Affogato 6-
(expresso versé sur glace vanille BIO & chantilly)

Coupe de fruits frais 6-

DIGESTIFS

Limoncello 4cl 6-

Rhum Havana 7 ans 4cl 8 -

Rhum Diplomatico 4cl 12-

Gin Altitude 4cl 8 -

Aberlour 10 ans 4cl 8-

Amaretto 4cl 6-

Génépi 4cl 10-

Get 27 ou 31 4cl 6-

LES BIÈRES BOUTEILLES 33CL 8.5-

BLONDES

		<i>Amertume</i>	
Douce Saison	<i>Les Danaïdes</i>	5,0%	●●○○○
Sour Saison	<i>Les Danaïdes</i>	5,5%	●○○○○
Bliss - Pale Ale	<i>Domaine du Manchot</i> 	5,8%	●●○○○
Golden Ale Belge	<i>Bière de Montchat</i>	7,5%	●●●○○
Saison	<i>Chap's</i>	7,8%	●●○○○
L'illuminée	<i>La Chénou</i>	5,0%	●○○○○
Go Your Own Way	<i>Nomade</i>	3,3%	●○○○○
Vagablonde	<i>Caribrew</i>	5,6%	●○○○○

BLANCHES

Ale Blanche	<i>Chap's</i>	6,8%	●○○○○
L'olut	<i>La Chénou</i>	5,0%	●○○○○
La Nuit Blanche	<i>Nomade</i> 	5,3%	●○○○○
Avablanche	<i>Caribrew</i>	5,6%	●○○○○

AMBRÉES

Garde Saison	<i>Les Danaïdes</i>	6,5%	●●●○○
Quedéfous	<i>La Chénou</i>	6,5%	●●○○○
Rousse du boulanger	<i>Chap's</i>	6,3%	●●○○○
Vienna	<i>Bière de Montchat</i>	5,0%	●●○○○
Polymorphe	<i>Nomade</i> 	6,5%	●●○○○

Amertume



BRUNES

Noire Saison <i>Les Danaïdes</i>	6,5%	●●●○○
Stout grains de café <i>Chap's</i>	6,4%	●●○○○
Dandy <i>Domaine du Manchet</i> 	10,1%	●●○○○
Stout'une histoire <i>Caribrew</i>	5,8%	●●○○○
Invalid Oatmeal Stout <i>Nomade</i> 	6,5%	●●●○○

IPA ET TRIPLES

IPA Ambrée <i>Chap's</i>	6,9%	●●●○○
L'Hedoniste DIPA <i>Domaine du Manchet</i> 	8,2%	●●●○○
IPA Montchat <i>Bière de Montchat</i>	5,5%	●●●○○
Non St'hop Ipa <i>Caribrew</i>	7,0%	●●●●●
Shaman Ipa <i>Nomade</i>	6,3%	●●●●○
French IPA <i>Ninkasi</i>	5,4%	●●●●○
L'Orig(i)nal Triple <i>Caribrew</i>	7,5%	●●○○○
Triple <i>Ninkasi</i>	8,4%	●●○○○
X-Treme Caldeira <i>Domaine du Manchet</i> 	8,0%	●○○○○

LES AUTRES ...

#01-Kif-Kif <i>Domaine du Manchet</i> 	5,6%	●○○○○
Blanche, Gingembre, Citronnelle & Combava		
Ale concombre citron vert <i>Chap's</i>	7,3%	●○○○○

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.

LES VINS AU VERRE ET POT

	 12cl	 25cl	 50cl
 Côte du Rhône rouge AOP les Méridiennes	5.5	9	16
Fronsac AOP « La Sacristie de la Vieille Cure » HV3	7.5	12	23
 Chardonnay IGP Pays d'Oc Maurice Descombes & fils	5.5	9	16
Pinot Grigio DOC	7.5	12	23
 Vin de Méditerranée IGP	5.5	9	16
Côtes de Provence AOP	7.5	12	23

LES VINS EN BOUTEILLE 75CL

 Fronsac AOP « La Sacristie de la Vieille Cure » HV3	29
Côte du Rhône IGP Collines Rhodaniennes « Gérard » 	29
Cairanne AOC «Alexandra» 	33.5
 Pinot Grigio DOC	29
Marsanne Collines Rhodaniennes IGP Cuilleron HVE	31
Macon AOC « Thibault » 	38
 Côtes de Provence AOP	29