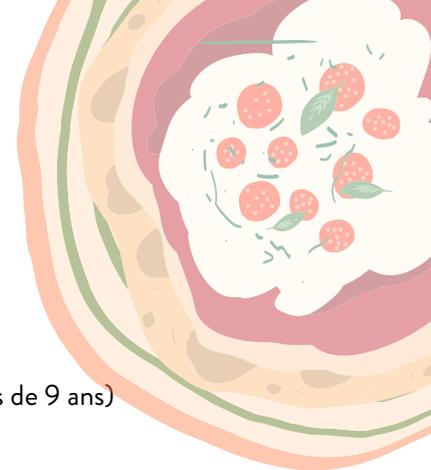


Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES



28 EUROS PAR PERSONNE

15 EUROS POUR LES KIDS (moins de 9 ans)

**1 SPRITZ AU CHOIX OU
25CL DE BIÈRE BLONDE FRANCETTE***

UNE P'TITE PIZZA

Parmi notre carte des pizzas

(Tartufo, Jbt +3.0- / Smocked Salmon + 5.00-)

Si t'en veux une deuxième n'hésite pas à demander à ton serveur

**BOISSONS CHAUDES ET JUS DE FRUITS
EN LIBRE SERVICE**

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-

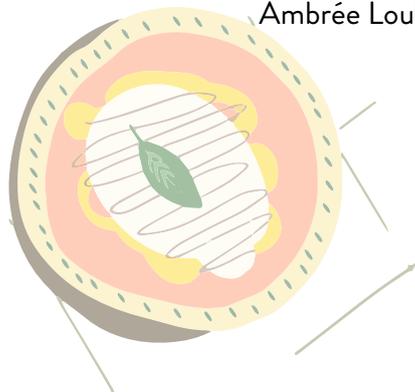
Le classique
Peach oh ma Peach
Françoise la framboise
Limoncello
Le Campari
Maracuja
Le cucumber
Maracuja

MOCKTAIL 20CL 4,90-

Nona Spritz
Nona June tonic

BIERE PRESSION 25CL 3.5-

Blonde Cristal Mont Blanc 4,7%
Blanche Louange, La Loupiote 4,8%
IPA Bali Balo, La Chénou 5,8%
Ambrée Loubarde, La Loupiote 4,8%



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

*uniquement avec le brunch adulte à 28,00€

Crèmerie : La Mère Richard Pain : Antoinette Pain et Brioche. Fruits et légumes : Français ou issus de l'agriculture biologique.
Origine des viandes : Française. Produits italiens : COFI. Truffes utilisées : Tuber Aestivum.

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 Stracciatella

Coulis de tomates, cheese, roquette, tomate ancienne, mozzarella di Buffalo AOP, crème balsamique & fleur de sel de Guérande

Vienna 33cl ambrée 8.5-

Peppe & Cie

Crème de poivron, poivrons frais, champignons de nos régions, oignons rouges, mozzarella & éclats de noisettes grillées

La Nuit Blanche 33cl Blanche 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-

L'Atypique

Crème de poivron, cheese, oignon rouge, saucisson Ventricina & oeuf

↓ Polymorphe 33cl Rousse 8.5-

La Cocotte

Crème de poivron, cheese, poivrons frais, champignons de nos régions sot l'y laisse de dinde française

↓ Noire Saison 33cl Noire 8.5-

Speck

Coulis de tomate, cheese, roquette, tomate ancienne & speck

↓ La Bali Balo 33cl IPA 8.5-

Smoked Salmon (+ 5.00-)

Base crème, cheese, saumon de Norvège fumé au bois de hêtre mariné à l'aneth, jus de citron & baies roses

↓ Avablanché 33cl Blanche 6.9-

Napo 2.0

Coulis de tomates maison, anchois marinés au piment & 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

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