



Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

IN PIZZA WE TRUST

La plus Classique 13-

Coulis de tomates, cheese

‡ Go Your Own Way 33cl Blonde 8.5-

La Vache !!!!! 15.8-

Coulis de tomates, 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 Stracciatella 17.8-

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 15.8-

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 19-

Crème de champignons à la truffe d'été & cheese

‡ Shaman 33cl IPA 8.5-

CALZONE

L'Originale 14.80-

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

‡ Invalid Oatmeal 33cl Stout 6.9-

JBT 17.80-

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

‡ Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 6.9-

La Mère Régina 15.8-

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

‡ Douce Saison 33cl Blonde 8.5-

L'AtyPique 16-

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

‡ Polymorphe 33cl Rousse 8.5-

La Cocotte 16.8-

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

‡ Noire Saison 33cl Noire 8.5-

Speck 17-

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

‡ La Bali Balo 33cl IPA 8.5-

Smoked Salmon 21-

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

‡ Avablanche 33cl Blanche 6.9-

Napo 2.0 14-

Coulis de tomates maison, anchois marinés au piment & olives

‡ La Non St'Hop 33cl IPA 8.5-

PASTAAAA !!!!

La vraie Carbonara 16.80

jaune d'oeuf, guanciale & Pecorino AOP

Crème de champignons à la truffe 19-

Pesto de basilic & ♥ de burrata 15.80-

Crème de poivron & thon juste snacké 16.80

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

INSALATA

Caprese 17-

Tomates anciennes et Burrata cremeuse
huile d'olive IGP Sicile et fleur de sel IGP Guérande

‡ Golden Ale Belge 33cl Blonde 8.5-

L'Insalata 15.80-

Salade verte, tomate, melon, concombre, oignons pickles
aubergine & poivrons grillés marinés, pétales de Granna AOP
Huile de tournesol aromatisée aux herbes et crème de vinaigre à la framboise

‡ Sour Saison 33cl Blonde 8.5-

Salade de Pois chiche 15.80-

Salade de pois chiche, tomate, oignons rouge, concombre,
poivron, olives, maïs & ♥ de burrata.
Huile d'olive, épices italiennes et crème de vinaigre tomate/origan

‡ Sour Saison 33cl Blonde 8.5-

MAIN COURSE

Brochette de viandes grillées 19-

saucisse italienne au fenouil, sot l'y laisse de dinde française
& poitrine fumée de porc français
Caponata & frites de polenta à l'origan

‡ X-Treme Caldeira 33cl Blonde Triple 8.5-

Gratin de gnocchi au Gorgonzola IGP 15.80-

‡ L'Hedoniste DIPA 33cl double IPA 8.5-

Tartare de bœuf français au couteau (180g) 19-

mariné au pesto vert, câpres, Grana Padano AOP, roquette

Pommes de terre grenaille

Dorade Royale entière, 24.80-

cuite en papillote

Caponata & pommes de terre grenaille

‡ X-Treme Caldeira 33cl Blonde Triple 8.5-

POUR LES GOURMANDS

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

Panna cotta romarin, compoté d'abricot 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-

Pavlova crème mascarpone et fruits frais 8-

Toutes nos viandes sont françaises, toutes nos crèmes et bases sont faites maison. Cheese : notre mix emmental selection de la Mère Richard & mozzarella fior di latte
Truffe : blanche italienne Tuber Aestivum

LES BIÈRES PRESSIONS

		25cl	50cl
Francette (Blonde)	4,5%	3.8-	7-
La Louange La Loupiote (Blanche) 	4,8%	4.5-	8-
La Bali-Balo IPA La Chénou (IPA)	5,8%	4.5-	8-
La Loubarde La Loupiote (Ambrée) 	4,8%	4.5-	8-
Bière du moment (demande à ton serveur)			

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 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
Tomate
Abricot du Bergeron

LES EAUX

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

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-	

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)

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 IGP Collines Rhonaniennes « Gérard » 
Chianti DOCG 

LES VINS BLANCS

Chardonnay IGP Pays d'Oc Maurice Descombes & fils
Pinot Grigio DOC 
Marsanne Collines Rhodanienne IGP Cuilleron HVE
Macon AOC « Thibault » 

LE VIN ROSE

Vin de Méditerranée IGP
Côtes de Provence AOP

 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
5.5	9	16	
7.5	12	23	29
			29
6.9		23	30
5.5	9	16	
6.9		23	30
6.0	12	21	31
			38
5.5	9	16	
7.5	12	23	29

CARTE DU SOIR

RETROUVEZ TOUTES NOS PIZZAS
ET ANTIPASTI

MAIS AUSSI....

Caprese
Gratin de gnocchi au Gorgonzola IGP
Salade de Pois chiche

ET NOS DESSERTS
BIEN ÉVIDEMENT