

Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

LES BIÈRES PRESSIONS

Happy-hour
17h-19h
50cl

		25cl	50cl	
Francette (<i>Blonde</i>)	4,5%	3.8-	7-	5.5-
La Louange <i>La Loupiote (Blanche)</i>	 4,8%	4.5-	8-	
La Bali-Balo IPA <i>La Chénou (IPA)</i>	5,8%	4.5-	8-	
La Loubarde <i>La Loupiote (Ambrée)</i>	 4,8%	4.5-	8-	

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)

Charcuterie italienne 15-

Saucisses italienne hot & sweet 12-

Calamars à la Romaine & sauce tartare 12-

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, 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 Buffala 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-

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

‡ Avablance 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-

CALZONE

L'Originale 14.8-

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

‡ Invalid Oatmeal 33cl Stout 8.5-

JBT 17.8-

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

Caprese 17-

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

‡ Golden Ale Belge 33cl Blonde 8.5-

Gratin de gnocchi au Gorgonzola IGP 15.8-

‡ L'Hedoniste DIPA 33cl double IPA 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-

T'EN VEUX PLUS DANS TA SALADE ??

- speck ou coppa ou jambon blanc ou volaille ou
Fourme d'Ambert ou anchois 2.5

- ♥ de burrata ou mozzarella di Buffalo 3.5

- Saumon fumé 5.0

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-

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'olul	<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 Manchot</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 Manchot</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 Manchot</i> 	8,0%	●○○○○

LES AUTRES ...

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

SANS ALCOOL 6.0-

Peroni Nastro Azzurro	0.0%	●○○○○
-----------------------	------	-------

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
Chianti DOCG 	6.9		23
			
Chardonnay IGP Pays d'Oc Maurice Descombes & fils	5.5	9	16
Pinot Grigio DOC	6.9		23
Marsanne Collines Rhodanienne IGP Cuilleron HVE	6.0	12	21
			
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
Chianti DOCG 	30
	
Pinot Grigio DOC	30
Marsanne Collines Rhodanienne IGP Cuilleron HVE	31
Macon AOC « Thibault » 	38
	
Côtes de Provence AOP	29