

## 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-

## LES APERITIVO

RICARD 4cl 3-    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

## 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)

# 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,  
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 ORIGINALE 14.8-

Coulis de tomates maison, cheese,  
jambon blanc de porc français & oeuf  
‡ Invalid Oatmeal 33cl Stout 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  
‡ 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-

## CALZONE JBT 17.8-

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 ??  
- spray au saumon fumé ou jambon blanc ou roquette  
- Fourme d'Ambert ou anchois 2.5  
- ❤️ de burrata ou mozzarella di Buffalo 3.5  
- Saumon fumé 3.0

## 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-    ABERLOUR 10 ANS 4CL 8-  
RHUM HAVANA 7 ANS 4CL 8-    AMARETTO 4CL 6-  
RHUM DIPLOMATICO 4CL 12-    GÉNÉPI 4CL 10-  
GIN ALTITUDE 4CL 8-    GET 27 OU 31 4CL 6-

## LES BIÈRES BOUTEILLES 33CL 8.5-

### BLONDES

		Amertume
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 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%	●○○○○
<i>Blanche, Gingembre, Citronnelle &amp; Combava</i>		
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.

# Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

## LES BIÈRES PRESSIONS

Happy-hour  
17h-19h  
Francette  
50cl

		25cl	50cl	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 PARI 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-