

LES SOFT BOISSONS

- Ice tea maison thé oriental 25cl 3.9-
- Sirop de la région « Maison Monin » 50cl 4-
(grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, pêche)
- Limonade 25cl 4-
- Perrier, Coca cola, Coca Cola Zéro, 33cl 4.5-
- Fuzetea pêche, Fanta, Sprite 25cl 4.5-
- Franklin tonic 20cl 4-

L'eau d'Accanto

Afin de réduire notre empreinte carbone, nous microfiltrons, rafraîchissons et gazéifions l'eau sur place. Pensons ensemble à la planète.

LES JUS DE FRUITS 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

LES EAUX

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

	🍷 12cl	🍷 25cl	🍷 50cl	🍷 75cl
Côte du Rhône rouge AOP les Méridiennes	5.5	9	16	
Fronsac AOP « La Sacristie de la Vieille Cure » HV3	7.5	12	23	29
Côte du Rhône IGP Collines Rhonaniennes « Gérard » 			29	
Chianti DOCG 	6.9		23	30
Chardonnay IGP Pays d'Oc Maurice Descombes & fils	5.5	9	16	
Pinot Grigio DOC 	6.9		23	30
Marsanne Collines Rhodanienne IGP Cuilleron HVE	6.0	12	21	31
Macon AOC « Thibault » 				38
Vin de Méditerranée IGP	5.5	9	16	
Côtes de Provence AOP	7.5	12	23	29

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

Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

APERITIVO & ANTIPASTI
POUR BIEN COMMENCER

P'TITES TREMPETTES 7-

(TAPENADE D'OLIVE & HOUMOUS A L'ITALIENNE)

LE ❤️ DE BURRATA DANS TOUS SES ÉTATS 12-
(HUILE D'OLIVE, ZESTE DE CITRON VERT, ÉPICES ITALIENNES)

LA CHARCUTERIE 14-

BRUCHETTA STRACCIATELLA & MORTADELLE 13-

LES BIÈRES PRESSIONS

		25cl	50cl
FRANCETTE (Blonde)	4,5%	3.5-	6-
LA LOUANGE La Loupiote (Blanche) 	4,8%	4-	6-
LA BALI-BALO IPA La Chénou (Blonde)	5,8%	4-	6-
LA NEIPA La Loupiote (Blonde) 	4,8%	5-	8-
LA BRAME Caribrew (Ambrée)	4,8%	4-	6-

BIÈRE DU MOMENT (DEMANDE À TON SERVEUR)

LES APERITIVO

- Ricard 2cl 3.
- Suze 4cl 5-
- Vermouth blanc/rouge 4cl 5-
- Vodka, Whisky, Tequila, Rhum, Gin 4cl 6-
- Campari 4cl 5-
- Kir 10cl 6-
- Kir royal 10cl 9-

THE BAR À SPRITZ 20CL

- 9-
Le Classique
- 11-
Peach oh ma Peach
Limoncello
- 11-
Françoise la Framboise
Marquis de Sureau
- 11-
Maracuja
Le Campari

SANS ALCOOL 20CL 9-

- Nona Spritz
- Nona June tonic
- Nona Ginger limonade

Prix TTC en EUROS (€) - Service compris - Liste des allergènes disponible en scan ou 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

TU PRÉFÈRES LE VIN ? VA VOIR LA DERNIÈRE PAGE

IN PIZZA WE TRUST

La plus Classique 13-

Coulis de tomates, cheese

↓ Go Your Own Way 33cl Blonde 8.5-

La Vache !!!!! 14.8-

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, tomates anciennes, mozzarella di Buffalo AOP, crème balsamique & fleur de sel de Guérande

↓ Quedéfous 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 14.8

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, tomates anciennes & speck

↓ Hedoniste 33cl DIPA 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 8.5-

Napo 2.0 14-

Coulis de tomates maison, anchois marinés au piment & olives

↓ La Non St'Hop 33cl IPA 8.5-

Caprese 17-

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

↓ Go Your Own Way 33cl Blonde 8.5-

L'Insalata 15.80-

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

↓ Ale concombre 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-



INSALATA

Pâtes aux légumes de saison, gratinées au Provola fumé 15.80-

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

MAIN COURSE

Milanaise de Volaille française 18-

Linguine & caponata

↓ X-Treme Caldeira 33cl Blonde Triple 8.5-

Tartare de bœuf français au couteau (180g) 19.80-

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

Pommes de terre grenailles

↓ Olut 33cl Blanche 8.5-

Thon juste snacké, linguines à la crème de poivrons 16.8-

↓ Bliss 33cl Blonde 8.5-

Gratin de gnocchi au Gorgonzola IGP 15.80-

↓ L'Hedoniste DIPA 33cl double 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-

POUR LES GOURMANDS

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

Panna cotta romarin, compotée 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-

Get 27 ou 31 4cl 6-

Amaretto 4cl 6-

Gin Altitude 4cl 8-

Aberlour 10 ans 4cl 8-

Génépi 4cl 10-

Rhum Diplomatico 4cl 12-

CALZONE

L'Originale 14.80-

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

↓ Illuminée 33cl Blonde 8.5-

JBT 17.80-

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

↓ Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 8.5-

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

UN PEU DE VERDURE ?
Le bol de salade 3-