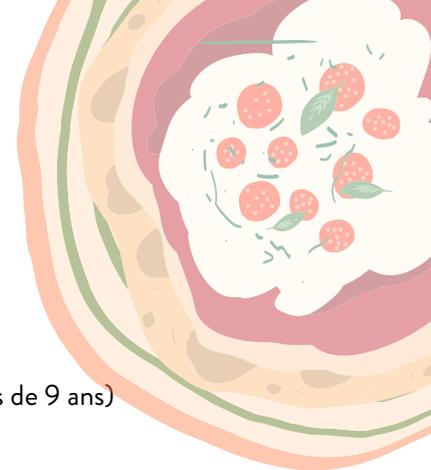


Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES



28 EUROS PAR PERSONNE

15 EUROS POUR LES KIDS (moins de 9 ans)

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

UNE P'TITE PIZZA

Parmi notre carte des pizzas

(Tartufo, Jbt +3.0- / Smoked 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 !!!!

THE BAR À SPRITZ 20CL 9-

Le classique

Peach oh ma peach

Françoise la framboise

Maracuja

MOCKTAIL 20CL

Nona Spritz

Nona June tonic

Nona Ginger



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)

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 13-

Coulis de tomates, cheese
Illuminée, Blonde 33cl 8.5-

LA VACHE !!!! 14.8-

Coulis de tomate, emmental, fourme d'Ambert AOP,
mozzarella fior di latte & provola fumée
Invalid Oatmeal, Stout 33cl 8.5-

MY HONEY GOAT 16-

Base crème, cheese, fromage de chèvre,
miel & noix de nos régions
French IPA, Blonde 33cl 8,5-

LA BUFALA 17.8-

Coulis de tomate, cheese, roquette, tomate,
mozzarella di bufala AOP, crème balsamique & fleur de sel
Saison Blonde, Blonde 33cl 8,5-

UN APRÈS MIDI D'AUTOMNE 17-

Base crème de cèpes, cheese, courgette,
girolles et autres champignons de nos régions,
copeaux de grana AOP & pesto vert
IPA Ambré, Rouse 33cl 8,5-

LA TARTUFO 19- (+ 3.00-)

Base crème de champignon à la truffe d'été & cheese
Avanblanche, Blanche 33cl 8,5-

LA MÈRE RÉGINA 14.8-

Coulis de tomates, cheese, jambon blanc de porc français
& champignons de nos régions
X-Treme Cladeira, Blanche 33cl 8.5-

LA HOT SAUSAGE 16-

Base sauce Amatriciana, cheese, Spianata piquante,
oignons rouges & oeuf
La Grain de café, Stout 33cl 8.5-

LA COT COT 16-

Base crème de cèpes, cheese, oignons rouges,
volaille française, girolles & champignons de nos régions
Shaman IPA, Blonde 33cl 8.5-

LA MACELLAIO 17.8-

Base tomate, cheese, speck, Coppa, spianata piquante,
mortadelle & pistache
Hédoniste DIPA, Blonde 33cl 8.5-

LA COCO & FISH 17-

Base crème moqueca*, filet de rouget, courgette,
pleurotte & huile d'herbes aromatiques
Bliss, Blonde 33cl 8.5-

LA NAPO 15-

Coulis de tomate, câpres, anchois & mozzarella
Olut, Blanche 33cl 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

ACCANTO

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