

THE BAR À SPRITZ 20CL

LE CLASSIQUE 9-
PEACH OH MA PEACH 9-
FRANÇOISE LA FRAMBOISE 9-
MARACUJA 9-

LIMONCELLO 11-
MARQUIS DE SUREAU 11-
CAMPARI 11-

LES SOFT BOISSONS

ICE TEA MAISON 25CL 3.9-
SIROP MONIN 50CL 4-
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO,
PERRIER 33CL 4.5-
FUZETEA, SPRITE,
FANTA, LIMONADE 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
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 cépes, cheese, courgette,
girolles, autres champignons de nos régions,
copeaux de grana AOP & pesto vert
IPA Ambré, Rousse 33cl 8,5-

LA TARTUFO 19-
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 cépes, 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
Bliss, Blonde 33cl 8.5-

LA NAPO 15-
Coulis de tomate, câpres, anchois & mozzarella
Olut, Blanche 33cl 8.5-

CALZONE

LA PLUS CLASSIQUE 14.8-
Coulis de tomate, cheese, jambon blanc de porc français & oeuf
Sour Saison, Blonde 33cl 8.5-

JBT 17-
Base crème de champignon à la truffe d'été, cheese & jambon blanc de porc français
Shaman IPA, Blonde 33cl 8.5-

MAIN COURSE

MANZO FREDDO 16-
Roquette, tagliatta de bœuf français mariné,
pétales de grana AOP & black caramel
(servi froid)

GRATIN DE GNOCCHI AU GORGONZOLA AOP 15-
& NOIX DE NOS RÉGIONS

MILLE FEUILLE DE LASAGNE AUX CHAMPIGNONS & GREMOLATA 18-
On ne te mets pas la pression... en 25cl ou 50cl (blonde, blanche, IPA ...

POUR LES GOURMANDS

CUCU LA PRALINE : MINI PIZZ EN SOLO OU À PARTAGER 6-/11-
TIRAMISU CAFÉ ET CRUMBLE CAFÉ 8-
PANNA COTTA À LA CITRONELLE, CHUTNEY DE MANGUE 7-
CANNOLO RICOTTA LIMONCELLO & PISTACHE CONCASSÉE 7-
SBRICOLATA AU CHOCOLAT « VOISIN » 7-
AFFOGATO (GLACE VANILLE, EXPRESSO & CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE) 5.5-
TRILOGIE DE FRUITS DE SAISON EN 3 FAÇONS 6-

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-

*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 BOUTEILLES 33CL 8.5-

BLONDES			Amertume
Golden Ale Belge	Bière de Montchat	7,5%	●●●○○
Sour Saison	Les Danaïdes	5,5%	●○○○○
Bliss - Pale Ale	Domaine du Manchot	5,8%	●●○○○
Saison	Chap's	7,8%	●●○○○
L'illuminée	La Chénou	5,0%	●○○○○
Go Your Own Way	Nomade	3,3%	●○○○○
Vagablonde	Caribrew	5,6%	●○○○○

BLANCHES			
Ale Blanche	Chap's	6,8%	●○○○○
L'olut	La Chénou	5,0%	●○○○○
La Nuit Blanche	Nomade	5,3%	●○○○○
Avablanche	Caribrew	5,6%	●○○○○

AMBRÉES & STOUT			
Garde Saison	Les Danaïdes	6,5%	●●●○○
Quedéfous	La Chénou	6,5%	●●○○○
Vienna	Bière de Montchat	5,0%	●●○○○
Noire Saison	Les Danaïdes	6,5%	●●●○○
Stout grains de café	Chap's	6,4%	●●○○○
Dandy	Domaine du Manchot	10,1%	●●○○○
Stout'une histoire	Caribrew	5,8%	●●○○○

SANS ALCOOL 6.0-			
Peroni Nastro Azzurro		0.0%	●○○○○



IPA ET TRIPLES			
IPA Ambrée	Chap's	6,9%	●●●○○
L'Hedoniste DIPA	Domaine du Manchot	8,2%	●●●○○
Non St'hop Ipa	Caribrew	7,0%	●●●●●
Shaman Ipa	Nomade	6,3%	●●●●○
French IPA	Ninkasi	5,4%	●●●●○
L'Orig(i)nal Triple	Caribrew	7,5%	●●○○○

X-Treme Caldeira	Domaine du Manchot	8,0%	●○○○○
------------------	--------------------	------	-------

LES AUTRES ...			
#01-Kif-Kif	Domaine du Manchot	5,6%	●○○○○
Blanche, Gingembre, Citronnelle & Combava			
Ale concombre citron vert	Chap's	7,3%	●○○○○

LES VINS ROUGES	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
Chianti DOCG	6.9		23	30
Côte du Rhône IGP Collines Rhonaniennes « Gérard »				29

LES VINS BLANCS				
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

LE VIN ROSE				
Vin de Mediterranée IGP	5.5	9	16	
Côtes de provence AOP	7.5	12	23	29

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	
FRANCETTE	(Blonde)	4,5%	3.5-	6- 4.9-
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)

ANTIPASTI À PARTAGER...OU PAS !

- LA PIZZ'
(AU CHOIX PARMİ LES PIZZA)
- LE ♥ DE BURRATA DANS TOUS SES ÉTATS 12-
(huile d'olive, zeste de citron vert, épices italiennes)
- BRUSCHETTA D'ANTONNYELA 10-
tomate cerise rotie, crème d'artichaut et speck & stracciatella, courgette confite et pesto
- LA PLANCHE CHARCUTERIE 14-
- LES P'TITES TREMPETTES 7-
Caponata d'aubergine, Sardella, Crème citronnée & Beurre basilic
- TAGLIATA DE BOEUF FRANÇAIS 12-
SAUCE ALCAÇUZ
- DUO DE FRITES POLENTA & TAPIOCA 6-
SAUCE AIGRE DOUCE
- UNO, DUE, TRÈS...ARANCINI 8-
Trio d'arancini : nature, gorgonzola, Scamorza& fumée & coulis tomate