



Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

IN PIZZA WE TRUST

LA VACHE !!!! 14.8-

Coulis de tomate, emmental, fourme d'Ambert AOP, mozzarella fior di latte & Scamorza fumée

Illuminée, Blonde 33cl 8.5-

MY HONEY GOAT 16-

Base crème, cheese, fromage de chèvre, miel & noix de nos régions

Invalid Oatmeal, Stout 33cl 8.5-

LA BUFALA 17.8-

Coulis de tomate, cheese, roquette, tomate, mozzarella di bufala AOP, crème balsamique & fleur de sel

French IPA, Blonde 33cl 8.5-

M. POTIRON 16.8-

Base crème de potiron, cheese, Fourme d'Ambert AOP, oignons rouges & figues séchées

Saison Blonde, Blonde 33cl 8.5-

EMILE & GIT 17.8-

Crème de Tallegio, cheese, Fontale*, pomme de terre, oignons rouges, champignons de nos régions & noisettes torréfiées

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-

Coulis de tomates, cheese, Spianata piquante, oignons rouges & oeuf

La Grain de café, Stout 33cl 8.5-

DAFFY DUCK 17.8-

Base crème de potiron, cheese, magret de canard français, figues séchées & noisettes torréfiées

Shaman IPA, Blonde 33cl 8.5-

L'ALPINA 17.8-

Base crème Tallegio*, cheese, pomme de terre, oignons rouges, jambon blanc de porc français, Coppa IGP & Fontale*

Hédoniste DIPA, Blonde 33cl 8.5-

LA THAÏ-THAÏ 17-

Base crème moqueca*, cheese, thon, oignons rouges, pousses de soja, piment vert, sésame & sauce taré*

Bliss, Blonde 33cl 8.5-

LA NAPO 15-

Coulis de tomate, câpres, anchois & mozzarella

Olut, Blanche 33cl 8.5-

LA CALZONE CLASSIQUE 14.8-

Coulis de tomate, cheese, jambon blanc de porc français & oeuf

Sour Saison, Blonde 33cl 8.5-

CALZONE JBT 17-

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

Shaman IPA, Blonde 33cl 8.5-

INSALATA

QUINOA ALL'ARANCIA 14.8-

Salade de Quinoa à l'orange & ♥ de burrata pesto vert & noisettes grillées

Go Your Own Way, Blonde 33cl 8.5-

LA CAPRA CALDA 14.8-

Ice berg, aubergine frit, chèvre pané à la pistache citron, câpres & olives

Garde Saison, Ambré 33cl 8.5-

MANZO FREDDO 16-

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

Non St'Hop IPA, Blonde 33cl 8.5-

MAIN COURSE

MAGRET DE CANARD RÔTI (1/2 MAGRET +/- 200g) 19.8-

SAUCE AU VINO ROSSO ARENA, PURÉE DE PATATE DOUCE CITRONNÉE

Go Your Own Way, Blonde 33cl 8.5-

PIZZ'BURGER DE PALERON DE BŒUF FRANÇAIS CONFIT 16.8-

AUBERGINE & GRANA AOP, SAUCE AMATRICIANA*

Garde Saison, Ambré 33cl 8.5-

RISOTTO D'ACCANTO

POTIRON, SPIANATA PIQUANTE & ROQUETTE 16.8-

Non St'Hop IPA, Blonde 33cl 8.5-

MI-CUIT DE THON MARINÉ AUX HERBES 18-

MOUSSELINE DE PANAI & CHOU-FLEUR AUX ÉPICES ITALIENNE

Nuit Blanche, Blanche 33cl 8.5-

TARTIFLETTE DE POMMES DE TERRE & CHOU-FLEUR 15.8-AU TALLEGIO

Original Triple, Blonde 33cl 8.5-

PASTAAAA !!!!

LA VRAIE CARBONARA 16.80

JAUNE D'OEUF, GUANCIALE & PECORINO AOP

CANELONI À LA PATATE DOUCE & CAROTTE 16-

SAUCE TOMATE EL SUGO & PISTACHE CONCASSÉE

GRATIN DE PÂTE À LA FLORENTINE & SCAMORZA FUMÉ 15.8-

*PICCOLO GROSSARIO

SAUCE MOQUECA : SAUCE À BASE DE LAIT DE COCO

SAUCE TARÉ : RÉDUCTION SAUCE SOJA, SAKÉ

TALLÉGIO : FROMAGE ITALIEN

FONTALE : FROMAGE A RACLETTE ITALIEN

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 (IPA)	5,8%	4-	6-
La Brame Caribrew (Ambrée)	4,8%	4-	6-
La Neipa La Loupiote (Blonde) 	4,8%	5-	8-
Bière du moment (demande à ton serveur)			

THE BAR À SPRITZ 20CL

Le classique 9-	Limoncello 11-
Peach oh ma Peach 9-	Marquis de Sureau 11-
Françoise la framboise 9-	Campari 11-
Le cucumber 9-	
Maracuja 9-	

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	

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)

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)

 12cl	 25cl	 50cl	 75cl
5.5	9	16	
7.5	12	23	29
			29
6.9		23	30
5.5	9	16	
6.9		23	30
6.0	12	21	31
			38
5.5	9	16	
7.5	12	23	29

LES JUS DE FRUITS AU VERRE 20CL 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-

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-
Tropico, Fuzetea pêche, Fanta, Sprite 25cl 4.5-
Franklin tonic 20cl 4-

CARTE DU SOIR

RETROUVEZ TOUTES NOS PIZZAS
ET ANTIPASTI

MAIS AUSSI....

QUINOA ALL'ARANCIA 14.8-

Salade de quinoa à l'orange & de burrata
pesto vert & noisettes grillées

PIZZ'BURGER DE PALERON DE BŒUF FRANÇAIS CONFIT
16.8-

AUBERGINE & GRANA AOP, SAUCE AMATRICIANA*

TARTIFLETTE DE POMMES DE TERRE & CHOU-FLEUR 15.8-
AU TALLEGIO

GRATIN DE PÂTE À LA FLORENTINE* & PROVOLA FUMÉE
16-

ET NOS DESSERTS BIEN ÉVIDEMENT

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