

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)

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 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
IPA Ambré, Rousse 33cl 8,5-

LA TARTUFO 19-
Base crème de champignon
à la truffée d'été & cheese
Avanblanche, Blanche 33cl 8,5-

*PICOLO GROSSARIO
SAUCE MOQUECA : SAUCE À BASE DE LAIT DE COCO
SAUCE TARÉ : RÉDUCTION SAUCE SOJA, SAKÉ
TALLÉGIO : FROMAGE ITALIEN
FONTALE : FROMAGE A RACLETTE ITALIEN

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, Coppa,
jambon blanc de porc français, & Fontale*
Hédoniste DIPA, Blonde 33cl 8.5-

LA THAÏ-THAÏ 17-
Base moqueca*, cheese, thon,
oignons rouges, pousses de soja, piment vert,
sésame grillé & 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-

LOREM IPSUM

MAIN COURSE

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

POUR LES GOURMANDS

TIRAMISU CAFÉ ET CRUMBLE CAFÉ 8-
PANNA COTTA MENTHE, CHUTNEY D'ANANAS AUX ÉPICES 7-
CANNOLO RICOTTA AUX AGRUMES & AMANDES GRILLÉES 7-
SBRICOLATA AU CHOCOLAT « VOISIN » 7-
AFFOGATO (GLACE VANILLE, EXPRESSO & CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE) 5.5-
CLÉMENTINE AU SIROP DE FÈVE TONKA & EMIÉTÉ AU ROMARIN 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, sauces & bases sont faites maison,
Cheese : notre mix emmental selection de la Mère Richard & mozzarella fior di latte
Truffe : blanche italienne Tuber Aestivum / Provenance Agneau : Nouvelle-Zélande*

LES BIÈRES BOUTEILLES 33CL 8.5-

BLONDES

Golden Ale Belge <i>Bière de Montchat</i>	7,5%	●●●○○
Sour Saison <i>Les Danaïdes</i>	5,5%	●○○○○
Bliss - Pale Ale <i>Domaine du Manchot</i>	5,8%	●●○○○
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 & STOUT

Garde Saison <i>Les Danaïdes</i>	6,5%	●●●○○
Quedéfous <i>La Chénou</i>	6,5%	●●○○○
Vienna <i>Bière de Montchat</i>	5,0%	●●○○○
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%	●●○○○

SANS ALCOOL 6.0-

Peroni Nastro Azzurro	0.0%	●○○○○
-----------------------	------	-------

Amertume



IPA ET TRIPLES

IPA Ambrée <i>Chap's</i>	6,9%	●●●○○
L'Hedoniste DIPA <i>Domaine du Manchot</i>	8,2%	●●●○○
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%	●●○○○

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 & Combava</i>		
Ale concombre citron vert <i>Chap's</i>	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 Méditerranée 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

		25cl	50cl	HAPPY-HOUR 17H-19H FRANCETTE 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 PARMIS LES PIZZA)

LE DE BURRATA DANS TOUS SES ÉTATS 12-
(huile d'olive, zeste de citron vert, épices italiennes)

BRUSCHETTA D'ANTONNYELA 10-
Crème de Potiron, Mortadelle, Éclats de Pistache

LA PLANCHE CHARCUTERIE 14-

TAGLIATA DE BOEUF FRANÇAIS 12-
SAUCE ALÇAÇUZ

DUO DE FRITES POLENTA & TAPIOCA 6-
SAUCE AIGRE DOUCE

UNO, DUE, TRÈS...ARANCINI 8-
Trio d'arancini : nature, gorgonzola, Scamorza & fumée & coulis
tomate