

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

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



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

DUO DE FRITES POLENTA & TAPIOCA 6-
 sauce aigre douce

PLANCHE CHARCUTERIE 14-

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


THE BAR À SPRITZ 20CL

9-
 Le Classique
 Peach oh ma Peach
 Françoise la Framboise
 Maracuja

11-
 Limoncello
 Marquis de Sureau
 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 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-

*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

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-

PASTAAAAA !!!!

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-

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-

SBRIOLATA AU CHOCOLAT « VOISIN » 7-

AFFOGATO (GLACE VANILLE, EXPRESSO & CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE) 5.5-

CLÉMENTINE AU SIROP DE FÈVE TONKA & EMIÉTÉ AU ROMARIN 6-

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 PIQUENTE & ROQUETTE 16.8-

Non St'Hop IPA, Blonde 33cl 8.5-

MI-CUIT DE THON MARINÉ AUX HERBES 18-

MOUSSELINE DE PANAIS & 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-