

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, 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
- Tomate
- Abricot du Bergeron



LES EAUX

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

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

	 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 » 			23	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

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

ARANCHINI AU GORGONZOLA IGP 7-

GALETTE DE PATATE DOUCE 6-
crème de tomate séchées

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 TABAROUETTE La Chénou (Ambrée)	4,8%	4-	6-

BIÈRE DU MOMENT (DEMANDE À TON SERVEUR)

LES APERITIVO

- Ricard 2cl 3.
- Suze 4cl 5-
- Vermouth blanc/rouge 4cl 5-
- Vodka, Whisky, Tequila, Rhum, Gin 4cl 6-
- Campari 4cl 5-
- Kir 10cl 6-
- Kir royal 10cl 9-

DUO DE FRITES POLENTA & TAPIOCA 6-

PICOLA POLPETTA 9-
sauce pomodoro fumée


POULPE MARINÉ 11-

THE BAR À SPRITZ 20CL

- 9-
Le Classique
- 11-
Peach oh ma Peach
- 11-
Françoise la Framboise
- 11-
Maracuja
- 11-
Limoncello
- 11-
Marquis de Sureau
- 11-
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
Ale Blanche, Blanche 33cl 8.5-

LA BUFALA 17.8-

Coulis de tomate, cheese, roquette, tomate, mozzarella di bufala AOP, crème balsamique & fleur de sel
Ale Concombre/Citron Vert, Blonde 33cl 8,5-

LA BUG'S BUNNY 16.8-

Crème de carotte, cheese, Fourme d'Ambert AOP, oignons rouges & pousses d'épinards
Saison Blonde, Blonde 33cl 8,5-

TARTUFO 19-

Base crème de champignon à la truffe d'été & cheese
IPA Ambré, Rousse 33cl 8,5-

LA CALZONE CLASSIQUE 14.8-

Coulis de tomate, cheese, jambon blanc de porc français & oeuf
Original Triple, Blonde 33cl 8.5-

CALZONE JBT 17-

Base crème de champignon à la truffe d'été, cheese & jambon blanc de porc français
Vienna, Ambrée 33cl 8.5-

LA MÈRE RÉGINA 14.8-

Coulis de tomates, cheese, jambon blanc de porc français & champignons de nos régions
Vienne, Ambrée 33cl 8.5-

LA HOT SAUSAGE 16-

Coulis de tomates, cheese, Spianata piquante, oignons rouges & oeuf
La Grain de café, Stout 33cl 8.5-

PEPPERONIIII !!! 15.8-

Coulis de tomates, cheese, Pepperoni, Fontale & Oignons rouges
Non St'Hop IPA, Blonde 33cl 8.5-

LA PEGGY & Co. 15.8-

Crème de carottes, cheese, Poitrine fumé, champignons de nos régions & Pistaches
Hédoniste DIPA, Blonde 33cl 8.5-

LA PINKY SALMON 18-

Base crème, cheese, saumon fumé, aneth baies roses et citron
Bliss, Blonde 33cl 8.5-

LA NAPO 15-

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

INSALATA

LENTILLES ALL'ARANCIA 15.8-

Salade de lentilles à l'orange, noix & houmous à l'italienne
Go Your Own Way, Blonde 33cl 8.5-

CRISPOLINA 14.8-

Mélange de crudités, roquette, choux-rouge, citron & guanciale croustillante
Avablanche, Blanche 33cl 8.5-

LA FANTASIA 15.8-

Trio de salade, cracker aux pistaches & fromage Fantaisie de Sicile.
Non St'Hop IPA, Blonde 33cl 8.5-

PASTAAAAA !!!!

LA VRAIE CARBONARA 16.80

JAUNE D'OEUF, GUANCIALE & PECORINO AOP

RADIATORI AU PESTO ROSSO, STRACCIATELLA 16-

PISTACHE CONCASSÉE

LINGUINES À LA CRÈME DE CHAMPIGNON À LA TRUFFE D'ÉTÉ, 18.8-

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 VANILLE & COULIS D'ORANGE AUX ÉPICES 7-

CANNOLO AU CHOCOLAT, AMARETTO & NOISETTE TORRÉFIÉE 8-

CROSTATA À L'ANANAS, BASILIC & MENTHE 7-

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

POIRE AL BALSAMICO 6-

MAIN COURSE

POULPE SNACKÉ 19.8-

MOUSSELINE DE CAROTTE, TAPENADE D'OLIVE & GREMOLATA
Go Your Own Way, Blonde 33cl 8.5-

FILET MIGNON DE PORC FRANÇAIS, 16.8- SAUCE MOUTARDE À L'ORANGE

MÉLANGE DE CRUDITÉS
Vagablonde, Blonde 33cl 8.5-

POLPETTA DE BŒUF & PORC FRANÇAIS 17.8-

SAUCE POMODORO & FRITES DE POLENTA
Non St'Hop IPA, Blonde 33cl 8.5-

LASAGNES DE LÉGUMES GRILLÉS À LA FLORENTINA 16-

Nuit Blanche, Blanche 33cl 8.5-

RISOTTO NERO AUX PETITS LÉGUMES 17.8- & CHÈVRE FRAIS AUX ÉPICES ITALIENNES

Original Triple, Blonde 33cl 8.5-