



Accanto



ANTIPASTI

- LA POLENTA : 6-** Frites de polenta et mayonnaise au pesto. ✓
- LA BURATTA : 12-** Le coeur de buratta à la truffe et sa pâte blanche. ✓
- LE DUO : 9-** Sardella (crème de poivron et anchois) & caponata (légumes à l'italienne).
- LA PROVOLONE : 8-** Provolone fondue aux petits légumes. ✓
- LE POULPE : 11-** Poulpe mariné et sa purée de courgette et menthe.

IN PIZZA WE TRUST

- LA VACHE!!!! 15.8-** ✓
Sauce tomate maison, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, Fourme d'Ambert AOP et filone fumée.
- LA MÈRE RÉGINA 15.8-**
Sauce tomate maison, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, jambon blanc français et champignons frais de nos régions.
- MY HONEY GOAT 16-** ✓
Base crème, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, fromage de chèvre français, miel et noix de nos régions.
- LA HOT SAUSAGE 16-**
Sauce tomate maison, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, oignons rouges, spianata piquante.
- LA BUFFALA 17.8-** ✓
Sauce tomate maison, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, roquette, mozzarella di Buffale, tomates, huile d'olive et vinaigre balsamique.
- LA LYONNAISE 17.8-**
Base crème de moutarde à l'ancienne, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, saucisson lyonnais, pomme de terre et pistache.
- LA VEGGIE LOVER 16-** ✓
Base courgette maison, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, oignons rouges, cœur d'artichaut, tomates cerises et roquette.
- LA CHICKEN ZUCCHINE 17.8-**
Base courgette maison, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, champignons, poulet épicés et oignons frits.
- LA PEPE ROSSO 17-** ✓
Sauce tomate maison, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, poivron rouges et fourme d'Ambert
- LA PINKY SALMON 19-**
Base crème, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, saumon fumé, aneth, baies roses et citron.
- LA TARTUFO 19-** ✓
Crème de champignons à la truffe d'été et emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte.
- LA NAPO 15-**
Sauce tomate maison, câpres, anchois, mozzarella.
- LA CALZONE JBT 17-**
Crème de champignons à la truffe d'été, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, jambon blanc de porc français.
- LA CALZONE CLASSIQUE 14.8-**
Sauce tomate maison, emmental "sélection Mère Richard", mozzarella fior di latte, jambon blanc de porc français, oeuf.

INSALATAS

- LA OLD TOMATO 16-** ✓
Salade de tomates anciennes, pastèque snackée, persillade italienne et cœur de burrata.
- LA TUTTO VERDE 16.8-** ✓
Salade verte, brocolis, concombre, petit pois, pistache, menthe fraîche et sauce à la moutarde et au miel.
- LA QUINOA & NUTS 17.8-** ✓
Salade de quinoa, petits légumes à l'italienne et noix

MAIN COURSE

- LE POULPE 21-**
Poulpe snacké, purée de courgette et menthe, crumble salé.
- LE COCHON 19.8-**
Milanaise de porc accompagnée de son épeautre aux tomates rôti.
- L' AUBERGINE 17.8-** ✓
Aubergine à la parmigiana, pomme de terres grenailles au pesto et à l'ail.
- LA PATATE DOUCE 15.8-** ✓
Galettes de patates douces, crème mascarpone et roquettes.

PASTA

- Penne au pesto, menthe, pistache et stracciatella 16- ✓
- Linguine à la crème de poivron et anchois, tomates rôties et pétales de parmesan. 16.8-

Linguine à la carbonara 16.8-

CÔTÉ DESSERTS

- Tiramisus au café 8-
- Panacotta à la vanille et coulis de fruits rouges 7-
- Affogato 5.5-
- Fraises françaises, bugnes lyonnaise 8-
- Canollo à la crème de pistache 8-
- Semi frédo au chocolat gianduja 8-

Accanto

CARTE DES BOISSONS

<u>NOS BIÈRES PRESSIONS</u>	25CL	50CL	HAPPY HOUR 17H/19H
BLONDE : LA GRIHÈTE	4.9%	4-	7- 5-
BLANCHE : LA LOUANGE BRASSERIE LOUPIOTE	4.8%	4.5-	7-
IPA : LA BALI BALO BRASSERIE LA CHÉNOU	5.8%	4.5-	7-
NEIPA : BRASSERIE LOUPIOTE	4.8%	5.5-	8.5-
AMBRÉE : LA TABAROUETTE BRASSERIE LA CHÉNOU	4.8%	4.5-	7-
BIÈRE DU MOMENT (N'HÉSITE PAS À DEMANDER À L'ÉQUIPE)		5.5-	8.5-

<u>NOS BIÈRES BOUTEILLES</u>	8.5-	33CL	AMERTUME
BIÈRES BLONDES:			
<u>GO YOUR OWN WAY</u> , BRASSERIE NOMADE BIÈRE ALLIANT DOUCEUR ET FINESSE.	3.3%	●○○○○	
<u>VAGABONDE</u> , BRASSERIE CARIBREW BLONDE ALE DOUCE. RAFRAÏCHISSANTE GRÂCE AUX HOUBLONS CITRA ET CHINOOK.	5.6%	●○○○○	
<u>ALE CONCOMBRE CITRON VERT</u> CHAP'S BIÈRE AVEC UNE TRÈS LÉGÈRE AMERTUME. FRUITÉ ET DÉSALTÉRENTE.	7.3%	●●○○○	

<u>BIÈRES BLANCHES :</u>			
<u>LA NUIT BLANCHE</u> NOMADE BIÈRE LÉGÈRE. AGRÉMENTÉE DU MARIAGE SUBTILE DE MIEL ET DE FLEUR DE CAMOMILLE.	5.3%	●○○○○	
<u>AVABLANCHE</u> CARIBREW RAFRAÏCHISSANTE ET FRUITÉE.	5.6%	●○○○○	

<u>BIÈRES AMBRÉE ET STOUT :</u>			
<u>QUEDÉFOU</u> LA CHÉNOU BIÈRE ROUSSE FUMÉE. SURPRENANTE ET CHALEUREUSE.	6.5%	●●○○○	
<u>STOUT</u> UNE HISTOIRE CARIBREW PARFUMÉE DE FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE.	5.8%	●●○○○	
<u>STOUT GRAIN CAFÉ</u> : CHAP'S SURPRENANTE ET AUDACIEUSE. DESTINÉ AU FERVENT CONSOMMATEUR DE CAFÉINE !!	6.4%	●●○○○	

<u>NOS VINS ROUGES :</u>	12 CL	50 CL	75 CL
MERLOT ROUGE FRONSAC AOP	5.5-	16-	
FRONSAC AOP "LA SACRISTIE DE LA VIELLE CURE" HV3 	7.5-	23-	29-
CÔTE DU RHONE IGP COLLINE RONADIENNES "GÉRARD"			29-
CAIRANNE AOP "ALEXANDRA"			33-

<u>NOS VINS BLANCS :</u>	12 CL	50 CL	75 CL
CHARDONNAY IGP PAYS D'OC MAURICE DESCOMBES & FILS	5.5-	16-	
MARSANNE COLLINES RHODANIENNE IGP CUILLERON HVE	7.5-	23-	29-
MÂCON AOP THIBAUD 	7.5	23-	29-

<u>NOS VINS ROSÉS :</u>	12 CL	50 CL	75 CL
VIN DE MÉDITERRANÉE IGP	5.5-	16-	
CÔTE DE PROVENCE	6.5-	22-	29-

<u>NOTRE PÉTILLANT :</u>	12 CL	50 CL
VIN PÉTILLANT ITALIEN BLANC	7-	18-

<u>NOS SOFTS :</u>		
ICE TEA MAISON	25CL	3.9-
SIROP MONIN (MENTHE, GRENADINE, FRAISE, PÊCHE, CITRON)	50CL	4.5-
PERIER, COCA, COCA 0	33CL	4.9-
FUZETEA PÊCHE, SPRITE, LIMONADE	25CL	4.9-
FRANKLIN TONIC	20CL	4-
JUS DE FRUIT : ORANGE, POMME, POIRE, TOMATE	20CL	5-
VITTEL, SAN PELLEGRINO	1L	