



ANTIPASTI

LA POLENTA : 8-	Frites de polenta et mayonnaise au pesto. 
LA BURRATA : 12-	Cœur de burrata, zeste de citron vert, épices italiennes et huile d’olive.
LA CHARCUTERIE : 14-	Planche de charcuterie composée de spianata, speck et copa.
LA PROVOLONE : 9-	Petits légumes et sa provolone fondue. 
LE POULPE : 12-	Poulpe mariné et sa purée de courge à l’orange et champignons.

IN PIZZA WE TRUST

LA MARGHERITA 14- 	LA MÈRE RÉGINA 15.8- Sauce tomate maison, emmental “sélection Mère Richard”, mozzarella fior di latte, jambon blanc français et champignons.
LA VACHE !!!! 15.8- 	LA HOT SAUSAGE 16- Sauce tomate maison, emmental “sélection Mère Richard”, mozzarella fior di latte, oignons rouges, spianata piquante.

MY HONEY GOAT 16- 	LA CÈPETEMBER 17.8- Crème de cèpe, emmental “sélection Mère Richard”, mozzarella, pousse d’épinards, tomates cerises, speck et copeaux de parmesan.
---	--

LA BUFALA 17.8- 	LA COLONEL MOUTARDE 17.8- Crème de moutarde à l’ancienne, emmental “sélection Mère Richard”, mozzarella fior di latte, champignons, poulet épicés et oignons frits.
---	--

LA CÈPE ET COMPAGNIE 16.8- 	LA PINKY SALMON 19- Base crème, emmental “sélection Mère Richard”, mozzarella fior di latte , saumon fumé, aneth, baies roses et citron.
--	---

LA TARTUFO 19- 	LA NAPO 16.8- 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 15.8- Sauce tomate maison, emmental “sélection Mère Richard”, mozzarella fior di latte, jambon blanc de porc français, œuf.
--	---

INSALATAS

LA SALADE ITALIENNE 17- Salade d’artichauts grillés, speck, bufala, tomates cerises, pistaches et persillade italienne aux agrumes.	LA QUINOA & NUTS 17.8-  Salade de quinoa, petits légumes à l’italienne et noix, sauce pesto.
--	--

MAIN COURSE

LE POULPE 23- Poulpe snacké, purée de courge aux épices italiennes et orange, champignons citronnés	L'ESCALOPE 21.8- Escalope de poulet à la Parmigiana, pommes de terre grenailles et roquette.
L'AUBERGINE 18.8-  Aubergine rôtie, mozzarella au pesto, épeautre aux tomates et roquette	LA PATATE DOUCE 17-  Galettes de patates douces, crème mascarpone et roquette.

PASTA

Penne caccio e pepe 17- 
Linguine à la bolognaise et basilic 18-
Linguine à la carbonara 17-
Gnocchi croquantes à la crème de courge, fourme d'Ambert et pistaches 17.8-

CÔTÉ DESSERTS

Tiramisu traditionnel et crumble café 8-
Panacotta à la vanille et coulis de fruits rouges 7-
Affogato 6-
Poires rôties au thym et crème mascarpone citronnée 7-
Cannoli à la crème de pistaches 8-
Budino di cioccolato à l’amaretto et amandes grillées 8-

Accanto

CARTE DES BOISSONS

<u>NOS BIÈRES PRESSIONS</u>		25CL	50CL	HAPPY HOUR 17H/19H
BLONDE : LA GRIHÈTE	4.9%	4–	7–	5.5–
BLANCHE : LA LOUANGE BRASSERIE LOUPIOTE	4.8%	4.5–	7.8–	
IPA : LA BALI BALO BRASSERIE LA CHÉNOU	5.8%	4.5–	7.8	
NEIPA : LES ZYTHONOTES	5.3%	5.5–	8.5–	
AMBRÉE : LA TABAROUETTE BRASSERIE LA CHÉNOU	4.8%	4.5–	7.8–	
BIÈRE DU MOMENT (N'HÉSITE PAS À DEMANDER À L'ÉQUIPE)		5.5–	9–	

<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. RAFRAICHISSANTE 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 RAFraîchissante 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'UNE HISTOIRE</u> 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>	<u>12 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>
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"	6.9–	23–	29–
CAIRANNE AOP "ALEXANDRA"			35–

<u>NOS VINS BLANCS :</u>	<u>12 CL</u>	<u>50 CL</u>	<u>75 CL</u>
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–	35–

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

<u>NOTRE PÉTILLANT :</u>	<u>12 CL</u>	<u>50 CL</u>
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–	
TONIC	20CL	4–	
JUS DE FRUIT : ORANGE, POMME, POIRE, TOMATE	20CL	5–	
VITTEL, SAN PELLEGRINO	1L		