Accanto

ANTIPASTI

LA POLENTA : 8–	Polenta frite et mayonnaise au pesto
LA BURRATA : 12–	Cœur de burrata, zeste de citron vert, épices italiennes et huile d'olive.
LE DUO VEGGIE : 9–	Caponata (Aubergine et courgette) et houmous à l'italienne
LE FRITTO : 12.5–	Fritto de fruits de mer (calamars, crevettes et poissons blanc), mayonnaise au pesto et citron
LE POULPE : 13–	Poulpe snacké, carpaccio de courgettes et gremolata

IN PIZZA WE TRUST

LA MARGHERITA 13–
Sauce tomate maison, Emmental, Mozzarella Fior di latte et Origan.

LA VACHE !!!! 15.8–
Sauce tomate maison, Emmental, mozzarella Fior di latte, Fourme d'Ambert AOP "sélection Mère Richard", Filone fumée et Origan.

MY HONEY GOAT 16–
Base crème, Emmental, Mozzarella Fior di latte, Fromage de chèvre français, Miel, Noix de nos régions et Origan.

LA BUFALA 17.8–
Sauce tomate maison, Emmental, Mozzarella Fior di latte, roquette, Mozzarella di Bufala, Tomates cerises, Huile d'olive, Crème de vinaigre balsamique et Origan.

CEPE – MOI SI TU PEUX 16.8–
Crème cèpe maison, Mozzarella Fior di latte, Emmental et Fourme d'Ambert AOP "sélection Mère Richard", Pleurottes, Eclats de noisette torréfiées et Origan.

LA TARTUFO 19–
Crème de champignons à la Truffe d'été maison, Emmental, Mozzarella Fior di latte, Copeaux de Truffe.

RAVIOLE TOUJOURS TU M'INTERESSES 17–
Base crème, Emmental "sélection Mère Richard", Mozzarella Fior di latte, Ravioles du dauphiné "label rouge", Oignons rouges, Noix et Origan

LA CALZONE JBT 17–
Crème de champignons à la truffe d'été, Emmental, Mozzarella Fior di latte , Jambon blanc de porc français. Accompagnée de roquette et tomates cerises.

LA MÈRE RÉGINA 15.8–
Sauce tomate maison, Emmental, Mozzarella Fior di latte, Jambon blanc de porc français, Champignons et Origan.

LA HOT SAUSAGE 16–
Sauce tomate maison, Emmental, Mozzarella Fior di latte,Spianata piquante, Oignons rouges et Origan.

LA PINKY SALMON 19–
Base crème, Emmental, Mozzarella Fior di latte , Saumon fumé, Roquette, Aneth, Citron et Origan.

LA MOUTARDE ET BASTA 16.8–
Crème de moutarde à l'ancienne maison, Emmental "sélection Mère Richard", Mozzarella Fior di latte, Sot l'y laisse de dinde, Champignons frais, Epices italiennes, Gremolata, Graines de courge et origan.

SPECK ME UP 17.8–
Crème cèpe maison, Emmental "sélection Mère Richard", Mozzarella fior di latte, Speck, Roquette, Tomates cerises, Copeaux de parmesan et Origan.

LA BACON ADDICT 17.8–
Sauce tomate maison, Emmental, Mozzarella Fior di latte, Bacon, Œuf, oignons frit, Sauce Barbecue et Origan.

LA NAPOLITAINE 16.8–
Sauce tomate maison, Câpres, Anchois, Mozzarella, Olives noires à la grecque et Origan.

LA CALZONE CLASSIQUE 15.8–
Sauce tomate maison, Emmental, Mozzarella Fior di latte, Jambon blanc de porc français, Œuf et Origan. Accompagnée de roquette et tomates cerises.

N'HÉSITE PAS À DEMANDER LES PIZZAS DU MOMENT !

INSALATAS

FIGUE & PECORINO 17–
Salade, quinoa, figues, pecorino et noix au pesto

CAESAR 18–
Salade romaine, filet de poulet aux épices italiennes, guanciale frit, croûtons, copeaux de parmesan et sauce caesar maison

CAPRACALDA 19–
Salade, chèvre pané à la pistache, caponata, tomates cerises, pesto

MAIN COURSE

LE POULPE 22.8 –
Poulpe snacké, purée de carotte au gingembre, poireaux fondus au beurre à l'ail et gremolata

BRACIOLA & PARMA 23 –
Braciola de boeuf, speck, sauce au wisky et thym avec pommes de terre grenaille au pesto

PARMIGIANA DI MELANZANA 19.8–
Aubergine à la parmigiana, butternut rôtie aux épices italiennes et roquette

SOCCA CROQUANTE 18.8–
Socca croustillante, purée de patates douces citronnée, roquette et pickles maison

PASTA

Linguine Alle vongolle 19-

Radiatori, crème de cèpes, farandole de champignons et copeaux de parmesan 17.8-

Linguine à la carbonara 18.8-

CÔTÉ DESSERTS....

Tiramisu traditionnel et crumble café 8-

Panna cotta à la vanille et compotée de kiwi et menthe 7-

Bonèt au chocolat et amaretti 7.5-

Cannoli à la crème de citron de Sicile et éclats de pistaches 8-

Poire rôtie au miel et thym, mascarpone à l'orange et épices italiennes 8-

Affogato 7-

Café ou thé Gourmand 8- 9-

GIRO PIZZA 25–
Pizza à volonté, Salade, une boisson

TOUS LES MERCREDIS SOIRS

BRUNCH 28–
Une petite pizza, Buffets à volonté
Crudité, Salé, Sucrée, Boissons chaudes et froides
TOUS LES DIMANCHES MIDIS

Prix TTC en Euro- service compris- liste des allergènes disponible sur demande auprès de votre serveur.
Moyen de paiement acceptés : CB, 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

CARTE DES BOISSONS

NOS BIÈRES PRESSIONS

		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–	

NOS BIÈRES BOUTEILLES 8,5–

	33CL	AMERTUME
BIÈRES BLONDES:		
GO YOUR OWN WAY, BRASSERIE NOMADE BIÈRE ALLIANT DOUCEUR ET FINESSE.	3.3%	●○○○○
VAGABONDE, BRASSERIE CARIBREW BLONDE ALE DOUCE, RAFRAICHISSANTE GRÂCE AUX HOUBLONS CITRA ET CHINOOK.	5.6%	●○○○○
ALE CONCOMBRE CITRON VERT CHAP'S BIÈRE AVEC UNE TRÈS LÉGÈRE AMERTUME, FRUITÉ ET DÉSALTÉRENTE.	7.3%	●●○○○
BIÈRES BLANCHES :		
LA NUIT BLANCHE NOMADE BIÈRE LÉGÈRE, AGRÉMENTÉE DU MARIAGE SUBTILE DE MIEL ET DE FLEUR DE CAMOMILLE.	5.3%	●○○○○
AVABLANCHE CARIBREW RAFRAÎCHISSANTE ET FRUITÉE.	5.6%	●○○○○
BIÈRES AMBRÉE ET STOUT :		
QUEDÉFOU LA CHÉNOU BIÈRE ROUSSE FUMÉE, SURPRENANTE ET CHALEUREUSE.	6.5%	●●○○○
STOUT'UNE HISTOIRE CARIBREW PARFUMÉE DE FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE.	5.8%	●●○○○
STOUT GRAIN CAFÉ : CHAP'S SURPRENANTE ET AUDACIEUSE, DESTINÉ AU FERVENT CONSOMMATEUR DE CAFÉINE !!	6.4%	●●○○○

NOS VINS ROUGES :

	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"	6.9–	23–	29–
CAIRANNE AOP "ALEXANDRA"			35–

NOS VINS BLANCS :

	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–	35–

NOS VINS ROSÉS :

	12 CL	50 CL	75 CL
VIN DE MÉDITERRANÉE IGP	5.5–	16–	
CÔTE DE PROVENCE	6.5–	22–	29–

NOTRE PÉTILLANT :

	12 CL	50 CL
VIN PÉTILLANT ITALIEN BLANC	7–	18–

NOS SOFTS :

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, ORANGINA	25CL	4.9–
TONIC	20CL	4–
JUS DE FRUIT : ORANGE, POMME, POIRE, TOMATE	20CL	5–
VITTEL, SAN PELLEGRINO	1L	

Prix TTC en Euro- service compris- liste des allergènes disponible sur demande auprès de votre serveur.
Moyen de paiement acceptés : CB, AMEX, Tickets restaurants, chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.