

LE MENU

SERVICE CONTINU

BARBETA'S

SERVICE CONTINU

LE MENU

À PARTAGER

SAUCISSON DE BUFFLONNE & OLIVES	7,00	POLPETTES	12,00
		Boulettes italiennes, sauce tomate san marzano DOP, ricotta, pain pizza.	
MOZZARELLA DI BUFALA BASTA	8,00	PLANCHE À PARTAGER	25,00
Huile d'olive BIO des Abruzzes, pain pizza.		Mix de nos meilleurs produits : Pastrami, porchetta, burrata des Ardennes, fromage Monte Véronèse, tapenade maison, pain pizza. (Pour 2/3 personnes)	
BRUSCHETTA SURF AND TURF	11,00	SUPPLÉMENT PAIN	1,50
Nduja bio, sardines de Bretagne, mozzarella di bufala, persil, poivre (2pcs).			

ACCOMPAGNEMENT

CÉSAR	6,50	LA BONNE POIRE	9,00
Salade romaine, vinaigrette césar, crouton, copeaux de parmesan (<i>pancetta grillée + 3 euros</i>).		Salade verte, poires, gorgonzola, speck grillé, noisettes torrifiées, vinaigrette au thym.	

NOS PIZZAS

Pizza levées 48h

MARG' 🍷	11,50	BELLY BUTTON	18,50
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive.		Tomates DOP, burrata crémeuse, tomates cerises, pancetta, basilic, huile d'olive BIO des Abruzzes.	
MARINARA GRANDE 🍷	14,00	PASTRAMI	18,00
Tomates DOP, huile d'olive, fresh mozzarella di bufala, anchois, basilic.		Provola fumée, pecorino, pastrami de bufflone, oignons caramélisés Finition : émulsion persil, aioli espresso.	
PEPPÉRONI 🍷	16,50	AUTOMNE TEMPO (Nduja végétale disponible) 🍷	16,50
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, pepperoni, pickles de jalapenos (possible sans).		Courges grillées au beurre noisette, mozzarella fior di latte, parmesan, Nduja bio, pépitas (graines de courge grillées).	
FUNGI 🍷	15,50	PIZZA SUGGESTION	19,00
Mozzarella fior di latte, fontina, fancy mix champignons, pecorino, huile à l'ail, thym.		Chèvre frais, pancetta grillée, confiture de notre figuier, roquettes, vinaigre balsamique.	
YOLO BOLO	17,00	EXTRA :	
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, ragù bolognese, béchamel, persil.		5€ Burrata (125g), 4€ Fromage sans lactose, 3€ Nduja, 3€ Pancetta, 2€ Pickle de jalapenos, 2€ Anchois, 1€ Oignons rouge.	
SALSICCIA SUPRÊME 🍷	17,50	TREMPETTES	
Tomates DOP, pecorino, mozzarella fior di latte, saucisse italienne, Finition : pesto de rapini, oignons nouveaux, peperoncini marinés.		Des petites sauces pour tremper les bords de ta pizza 3€ Marinara, 3€ Aioli à la truffe.	

NOS PÂTES FRAÎCHES

Disponible uniquement de 12h - 14h & de 18h - 22h
Pâtes aux œufs réalisées sur place

PROSCIUTTO E SALVIA	17,00
Parpadelle beurre noisette à la sauge et jambon cuit italien.	
RAGÙ BOLOGNESE	17,00
Parpadelle au bœuf mijoté, pancetta, tomate san marzano, parmesan. version kids - 12,00	
PATE AU GORGONZOLA	16,00
Papardelle à la crème de gorgonzola, raddichio, noisettes torrifiées. (<i>pancetta + 3 euros</i>).	
CACIO E PEPE	14,00
Spaghetti alla chitarra, crème de pecorino romano, poivres.	

DESSERT

STICKY TOFFEE PUDDING	10,00
Licône des pubs anglais.	
TIRAMISU	8,00

Pour nous le local/bio c'est du bon sens. La plupart de nos partenaires sont dans cette démarche évidenteCharcuterie Belge de Philippe : Pepperoni, pastrami et chair à saucisses italienne
Fromages belge de Patrick : Mozzarella, buffalo, burrata et ricotta
Légumes de saison fournis par Paysans-Artisans.
Farine de la Ferme du Château de Boninne.
Tomates San Marzano DOP bio.

DRINKS

BARBETTA'S

DRINKS

BIÈRES

	25cl	50cl	100cl
PILS	3,50	6,50	13,00
Bière de soif – 5,1% Rafraichissante et maltée. Quand la simplicité est la clef. À boire sans modération.	Picon +3,00		
ROADTRIP	4,00	7,50	15,00
New England IPA – 6% Bière trouble, houblonnée et tropicale. Des envies d'ailleurs ? Go with the flow.			
MR & MME SWING	4,50	8,50	17,00
Bière sûre pêche et framboise – 5,8% Fruitée et excentrique. Étonnante, comme toi sur la piste de danse.			
BIÈRE INVITÉE (BRASSERIE RACINES CARRÉES) . . .	4,50	8,50	17,00
Triple – 8,5% Attention, blonde de caractère. aïe aïe aïe.			

COCKTAILS

Pina Barbetta	12,00
Tequila, Mezcal, jus d'ananas, citron vert, chantilly noix de coco.	
Basil Smash	8,00
Gin, basilic, citron, sucre.	
Negroni	8,00
Campari, vermouth rouge, gin.	
Amaretto sour / Whisky Sour	9,00
Pornstar Martini	11,00
Vodka, purée de fruit de la passion, vanille, citron, shot de prosecco DOC.	
Espresso Martini	11,00
Vodka, espresso, liqueur de café.	
Apérol Spritz	9,00

SANS ALCOOL

Virgin Basil Smash	9,00
Gin copperhead NA, basilic, citron.	
Crodino	7,00
Apéritif amer.	

ALCOOLS

Whisky	6,00
Gin italien BIO	6,00
Rhum	6,00
Chartreuse	8,00
Amaretto	6,00
Grappa	6,00
Sambucca	6,00
Limoncello	6,00

VINS

PÉTILLANT

Espumante Portugais
Verre 6,00/ Bouteille 30,00

VIN MAISON BIO

Au verre 4,00/ Carafe (50cl) 16,00

Vin blanc de Vénétie

Chardonnay.

Vin rouge de Vénétie

Merlot.

SOFT

Eau plate Barbetta's 50 cl	3,00
Eau pétillante Barbetta's 50 cl	3,00
Jus de pomme	3,50
Ginger Beer maison	4,00
Limonade maison	4,00
Thé glace de Mana à la pêche	4,50
Fritz Cola Normal / Zero	3,50
Tonic Thomas Henry	3,50

BOISSONS CHAUDES

Café long – espresso – déca	3,20
Cappuccino	3,80
Latte macchiato	4,20
Thé - infusion local	3,80
Irish Coffee (dispo apd. 21h30)	11,00
Sirop de vanille/ caramel + 1€.	

LES VINS



LES VINS

BULLES

Espumante

Sao João, Bairrada, Portugal
Arômes d' agrumes et ananas
Bouche rafraîchissante, aérienne, légère

Verre **6,00**/ Bouteille **32,00**

BLANCS

CHIGNIN 2023

J-C Girard-Madoux, Savoie, Jacquère
Arômes de fleurs blanches, citronnés, fougère
Bouche fraîche & minérale

Verre **5,50** / Bouteille **30,00**

CATARRATTO LUCIDO 2022

Azienda Agricola Cortese, Sicile, Catarrato
Arômes de petits bonbons à l'ananas, agrumes
Bouche ronde & fraîche à la fois

Verre **5,00** / Bouteille **29,00**

ROSÉ

LE PETIT g 2023

Vignobles Gueissard, Provence,
Syrah-Grenache-Cinsault
Arômes de pamplemousse rose,
orange sanguine, chèvrefeuille
Bouche vive

Verre **5,00**/ Bouteille **29,00**

ROUGES

FRAPPATO 2022

Azienda Agricola Cortese, Sicile, Frappato
Arômes de petits fruits rouges, fraises
Bouche vive, se déguste frais

Verre **5,00** / Bouteille **29,00**

ANTIGONA 2022

El Lagar de Moha, Castilla y Leon, Tempranillo
Arômes d'épices, tabac, légèrement fumé
Bouche épicée, franche, notes réglissées

Verre **5,50**/ Bouteille **30,00**

LA GRILLE N22 2022

Domaine Valensac, Languedoc,
Grenache-Alicante Bouschet
Arômes de griottes, prunes noires, mûres
Bouche gourmande

Verre **5,50**/ Bouteille **30,00**

LÀ-HAUT 2021

Mas Llossanes, Côtes Catalane, Carignan
Arômes cerises, myrtilles, poivre
Bouche délicatement structurée

Bouteille **35,00**

**Des vins élaborés dans le respect
du vivant.**

Toutes ces cuvées sont à emporter chez
pépite les jeu. ven. sam.