

## À PARTAGER

<b>SAUCISSON DE BUFFLONNE &amp; OLIVES</b>	<b>7,00</b>	<b>POLPETTE</b>	<b>12,00</b>
		Boulettes italiennes, sauce tomate san marzano DOP, ricotta, pain pizza.	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA BASTA</b>	<b>8,00</b>	<b>PLANCHE À PARTAGER</b>	<b>25,00</b>
Huile d'olive BIO des Abruzzes, pain pizza.		Mix de nos meilleurs produits : Pastrami, jambon type prosciutto, burrata et gouda des Ardennes, tapenade maison, pain pizza. (Pour 2/3 personnes)	
<b>BRUSCHETTA SURF AND TURF</b> 🍷	<b>11,00</b>	<b>SUPPLÉMENT PAIN</b>	<b>1,50</b>
Nduja bio, sardines de Bretagne, mozzarella di bufala, persil, poivre (2pcs).			
<b>LE SAINT-JEAN</b>	<b>12,00</b>		
Demi-camembert de Warisoulx cuit au four, confiture de poivrons et jalapenos, pain pizza.			

## ACCOMPAGNEMENT

<b>CÉSAR</b>	<b>6,50</b>	<b>SALADE SICILIENNE</b>	<b>8,00</b>
Salade romaine, vinaigrette césar, crouton, nuage de parmesan ( <i>pancetta grillée + 3 euros</i> ).		Oranges sanguines, céleri, stracciatella, amandes, huile de colza bio belge.	

## NOS PIZZAS

Pizzas levées 48h

<b>MARG'</b> 🍷	<b>11,50</b>	<b>BELLY BUTTON</b>	<b>19,00</b>
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive. ( <i>prosciutto +4 euros</i> )		Tomates DOP, burrata crémeuse, tomates cerises, pancetta, basilic, huile d'olive BIO des Abruzzes.	
<b>MARINARA GRANDE</b> 🍷	<b>13,00</b>	<b>PASTRAMI</b>	<b>18,00</b>
Tomates DOP, huile d'olive BIO des Abruzzes, fresh mozzarella di bufala, basilics. ( <i>anchois +2 euros</i> )		Provola fumée, pecorino, pastrami de bufflone, oignons caramélisés Finition : émulsion persil, aioli espresso.	
<b>PEPPÉRONI</b> 🍷	<b>16,50</b>	<b>WINTER TEMPO</b> 🍷	<b>15,50</b>
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, pepperoni, pickles de jalapenos (possible sans).		Sauce tomate à la vodka, parmesan, mozzarella fior di latte, caciocavallo, choux de bruxelles. ( <i>Nduja végété +3 euros</i> )	
<b>FUNGI</b> 🍷	<b>15,50</b>	<b>PIZZA DU MOMENT</b>	<b>18,00</b>
Mozzarella fior di latte, fontina, fancy mix champignons, pecorino, huile à l'ail, thym.		Voir ardoises ou staff	
<b>HONEY BONNY</b>	<b>17,00</b>	<b>EXTRA : 5€</b> Burrata (125g), <b>4€</b> Fromage sans lactose, <b>4€</b> Prosciutto, <b>3€</b> Nduja, <b>3€</b> Pancetta, <b>1€</b> Pickle de jalapenos, <b>2€</b> Anchois, <b>1€</b> Oignons rouge.	
<b>SALSICCIA SUPRÊME</b> 🍷	<b>17,50</b>		
Tomates DOP, pecorino, mozzarella fior di latte, saucisse italienne, Finition : pesto de rapini, oignons nouveaux, peperoncini marinés.			

## TREMPETTES

Des petites sauces pour tremper les bords de ta pizza  
**3€** Sauce ranch, **3€** Aioli à la truffe, **3€** Chipotle fumée.

## NOS PÂTES FRAÎCHES

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

<b>ALLA VODKA</b>	<b>16,00</b>
Radiatori , sauce tomate à la vodka, stracciatella (coeur de burrata), basilic.	
<b>RAGÙ BOLOGNESE</b>	<b>18,00</b>
Parpadelle au bœuf mijoté, pancetta, tomate san marzano, parmesan. <b>version kids - 12,00</b>	
<b>PATE AU GORGONZOLA</b>	<b>16,00</b>
Papardelle à la crème de gorgonzola, raddichio, noisettes torréfiées. ( <i>pancetta + 3 euros</i> ).	
<b>CACIO E PEPE</b>	<b>14,00</b>
Spaghetti alla chittara, crème de pecorino romano, poivres.	

## DESSERT

<b>STICKY TOFFEE PUDDING</b>	<b>10,00</b>
Licône des pubs anglais.	
<b>TIRAMISU</b>	<b>8,00</b>
<b>SEMIFREDDO</b>	<b>10,00</b>
Nougat glacé, caramel d'orange sanguine, chouchous pistaches.	

**Pour nous le local/bio c'est du bon sens. La plupart de nos partenaires sont dans cette démarche évidente**

Charcuterie Belge de Philippe : Pepperoni, pastrami, saucisson, hachés de viande / Fromage belge de Patrick : Mozzarella, Buffalo, Burrata, Couda et Ricotta / Jambon de la Sûre des Ardennes / Légumes de saison fournis par Paysans-Artisans / Farine BIO des Pouilles / Tomates San Marzano DOP bio.

DRINKS

BARBETTA'S

DRINKS

PIZZERIA DE QUARTIER & MICROBRASSERIE

NOS BIÈRES

	25cl	50cl	100cl
<b>PILS</b> .....	3,50	6,50	13,00
<b>Bière de soif – 5,1%</b> <b>Rafraichissante et maltée.</b>	Picon +3,00		
Quand la simplicité est la clef. À boire sans modération.			
<b>ROADTRIP</b> .....	4,00	7,50	15,00
<b>New England IPA – 6%</b> <b>Bière trouble, houblonnée et tropicale.</b>			
Des envies d'ailleurs ? Go with the flow.			
<b>MR &amp; MME SWING</b> .....	4,50	8,50	17,00
<b>Bière sûre pêche et framboise – 5,8%</b> <b>Fruitée et excentrique.</b>			
Étonnante, comme toi sur la piste de danse.			
<b>NELSON SAUVIN</b> .....	4,50	8,50	17,00
<b>Hazy IPA - 5,6%</b> <b>Dorée, fraîche et juteuse</b>			
Bière éphémère			
<b>SERGE (BIÈRE INVITÉE)</b> .....	4,50	8,50	17,00
<b>Blonde Triple - 9,2%</b> <b>Riche et forte.</b>			
La bière qui Gainsbourre ta gueule.			

COCKTAILS

<b>Cranberry whisky sour</b>	11,00
Whisky irlandais, jus de cranberry, sirop d'érable, jus de citron.	
<b>Basil Smash</b>	9,00
Gin, basilic, citron, sucre.	
<b>Pornstar Martini</b>	11,00
Vodka, purée de fruit de la passion, vanille, citron, shot de prosecco DOC.	
<b>Negroni</b>	9,00
Campari, vermouth rouge, gin.	
<b>Espresso Martini</b>	11,00
Vodka, espresso, liqueur de café.	
<b>Amaretto sour</b>	9,00
<b>Apérol Spritz</b>	9,00

SANS ALCOOL

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

ALCOOLS

<b>Whisky</b>	6,00
<b>Gin italien BIO</b>	8,00
<b>Rhum</b>	6,00
<b>Chartreuse</b>	8,00
<b>Amaretto</b>	6,00
<b>Grappa</b>	6,00
<b>Sambucca</b>	6,00
<b>Limoncello</b>	6,00

VINS

PÉTILLANT

**Espumante Portugais**  
Verre 6,50/ Bouteille 34,00

VIN MAISON BIO

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

**Vin blanc de Vénétie** Chardonnay.

**Vin rouge de Vénétie** Merlot.

SOFTS

<b>Eau plate Barbetta's</b> 50 cl	3,00
<b>Eau pétillante Barbetta's</b> 50 cl	3,00
<b>Jus de pomme</b>	3,50
<b>Ginger Beer maison</b>	4,00
<b>Limonade maison</b>	4,00
<b>Thé glace de Mana à la pêche</b>	4,50
<b>Fritz Cola Normal / Zero</b>	3,50
<b>Tonic Thomas Henry</b>	3,50
<b>Kombucha bouleau</b>	5,50

BOISSONS CHAUDES

<b>Café long – espresso – déca</b>	3,20
<b>Cappuccino</b>	4,00
<b>Latte macchiato</b>	4,20
<b>Thé - infusion local</b>	3,80
<b>Irish Coffee / Italian Coffee</b>	11,00
Dispo à midi & apd de 21h	
Sirop de vanille/ caramel +1€. Lait végétal +2€	

LES VINS



LES VINS

## BULLES

### Espumante

Sao João, Bairrada, Portugal

Arômes d' agrumes et ananas

Bouche rafraîchissante, aérienne, légère

Verre **6,5/** Bouteille **34,00**

## 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**

### LA TOUR GÂTIGNE 2023

80% Syrah - 20% Viognier, Cévennes

Arômes de notes fraîches de fruits rouges, noirs

et une touche mentholée / Bouche élégante et gourmande, fruitée.

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

### 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 pépîte les **jeu - ven - sam**.