

À PARTAGER

SAUCISSON DE BUFFLONNE & OLIVES

7,00

PAIN À L'AIL SUPRÊME

6,50

MOZZARELLA DI BUFALA BASTA

Huile d'olive BIO des Abruzzes, pain pizza.

8,00

BRUSCHETTA SURF AND TURF

Nduja bio, sardines de Bretagne, mozzarella di bufala, persil, poivre (2pcs).

11,00

LE SAINT-JEAN

Demi-camembert de Warisoulx cuit au four, confiture de poivrons et jalapenos, pain pizza.

12,00

POLPETTE

12,00

Boulettes italiennes, sauce tomate san marzano DOP, ricotta, pain pizza.

PLANCHE À PARTAGER

25,00

Mix de nos meilleurs produits : Pastrami, jambon type prosciutto, burrata et fromage italien, tapenade maison, pain pizza.
(Pour 2/3 personnes)

SUPPLÉMENT PAIN

1,50

CÉSAR

Salade romaine, vinaigrette césar, crouton, nuage de parmesan (*pancetta grillée + 3 euros*).

6,50

ASPERGES

11,00

Vinaigrette menthe, asperges vertes, prosciutto, grosse dose de pecorino.

NOS PIZZAS

Pizzas levées 48h

MARG'

Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive. (*prosciutto +4 euros*)

11,50

BELLY BUTTON

19,00

Tomates DOP, burrata crémeuse, tomates cerises, pancetta, basilic, huile d'olive BIO des Abruzzes.

MARINARA GRANDE

Tomates DOP, huile d'olive BIO des Abruzzes, fresh mozzarella di bufala, basilics. (*anchois +2 euros*)

13,50

PASTRAMI

18,00

Provola fumée, pecorino, pastrami de bufflone, oignons caramélisés
Finition : émulsion persil, aioli espresso.

PEPPÉRONI

Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, pepperoni, pickles de jalapenos (possible sans).

16,50

SPRING TEMPO

16,50

Crème aux herbes, mozzarella fior di latte, fromage folie légère, asperges vertes. (*Saucisse italienne +3 euros*)

FUNGHI

Mozzarella fior di latte, fontina, fancy mix champignons, pecorino, huile à l'ail, thym.

15,50

PIZZA DU MOMENT

19,00

Voir ardoises ou staff

HONEY BONNY

Tomates DOP, provola fumée, parmesan, Spianata Calabrese, oignons rouges et hot honey.

17,00

EXTRA : 5€ Burrata (125g), **4€** Fromage sans lactose, **4€** Prosciutto, **3€** Nduja, **3€** Pancetta, **1€** Pickle de jalapenos, **2€** Anchois, **1€** Oignons rouge.

SALSICCIA SUPRÊME

Tomates DOP, pecorino, mozzarella fior di latte, saucisse italienne, Finition : pesto de rapini, oignons nouveaux, peperoncini marinés.

17,50

TREMPETTES

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

NOS PÂTES FRAÎCHES

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

ALLA VODKA

Radiatori, sauce tomate à la vodka, stracciatella (cœur de burrata), basilic.

16,00

RAGÙ BOLOGNESE

Parpadelle au bœuf mijoté, pancetta, tomate san marzano, parmesan.

18,00

version kids - 12,00

BURRO E ALICI

Spaghetti alla chittara, beurre d'anchois sicilien BIO, breadcrumbs.

15,00

PATE AU GORGONZOLA

Papardelle à la crème de gorgonzola, petits pois, pancetta grillée, zeste de citron.

19,00

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE BRULE

10,00

Cuit au four à pizza, compotée de cerises.

TIRAMISU

8,00

SEMIFREDDO SABAYON

10,00

Glace sabayon, chocolat, nougat, coulis de fruits rouges.

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, Gouda 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



DRINKS

PIZZERIA DE QUARTIER & MICROBRASSERIE

NOS BIÈRES

	25cl	50cl	100cl
--	------	------	-------

PILS	3,50	6,50	13,00
-------------------	------	------	-------

Bière de soif – 5,1% Picon
Rafraichissante et maltée. +3,00

Quand la simplicité est la clef.
À boire sans modération.

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.

SERGE (BIÈRE INVITÉE)	4,50	8,50	17,00
------------------------------------	------	------	-------

Blonde triple – 9,2%
Riche et forte.

La bière qui Gainsbourre ta gueule.

COCKTAILS

Bellini Spritz	11,00
-----------------------	-------

Vodka, purée de pêche sanguine, prosecco.

Basil Smash	9,00
--------------------	------

Gin, basilic, citron, sucre.

Penicillin	11,00
-------------------	-------

Whisky irlandais, whisky tourbé, gingembre, miel.

Pornstar Martini	11,00
-------------------------	-------

Vodka, purée de fruit de la passion, vanille,
citron, shot de prosecco DOC.

Negroni	9,00
----------------	------

Campari, vermouth rouge, gin.

Espresso Martini	11,00
-------------------------	-------

Vodka, espresso, liqueur de café.

Amaretto sour	9,00
----------------------	------

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	8,00
------------------------	------

Rhum	6,00
-------------	------

Chartreuse	8,00
-------------------	------

Amaretto	6,00
-----------------	------

Grappa	6,00
---------------	------

Sambucca	6,00
-----------------	------

Limoncello	6,00
-------------------	------

VINS

PÉTILLANT

Espumante Portugais

Verre 6,50/ 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

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 Fever Tree	3,50
-------------------------	------

Kombucha Bouleau	5,50
-------------------------	------

BOISSONS CHAUDES

Café long – espresso – déca	3,20
------------------------------------	------

Cappuccino	4,00
-------------------	------

Latte macchiato	4,20
------------------------	------

Thé - infusion local	3,80
-----------------------------	------

Irish Coffee / Italian Coffee	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, Catarratto

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**.