

À PARTAGER

SAUCISSON DE BUFFLONNE & OLIVES

7,00

PAIN À L'AIL SUPRÊME

8,50

MOZZARELLA DI BUFALA BASTA

Huile d'olive BIO des Abruzzes, pain pizza.

8,00

BRUSCHETTA ANCHOIS

12,00

Tartine au levain,
anchois sicilien BIO montés à l'huile d'olive, burrata.

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

6,50

Salade romaine, vinaigrette césar, crouton,
nuage de parmesan (*pancetta grillée + 3 euros*).
Pour un plat - penser à l'accompagner d'une entrée.

GRANDE SALADE D'ÉTÉ

17,00

Pêches, tomates cerises, stracciatella,
vinaigrette d'herbes fraîches, pistaches, pain pizza.

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, origan, ail frais, huile d'olive BIO des Abruzzes,
fresh mozzarella di bufala, basilic. (*Anchois +2*)

14,00

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

SUMMER TEMPO 🌿

16,50

Sauce marinara, pecorino, mozzarella, poivrons grillés, câpres,
zeste de citron et ricotta salata fumée (*Saucisse italienne +3 euros*)

FUNGHI 🌿

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

15,50

MORTADELLE

19,00

Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, Fontina,
mortadelle, pistaches, stracciatella.

HONEY BONNY

17,00

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

PIZZA DU MOMENT

19,00

Voir ardoises ou staff

SALSICCIA SUPRÊME 🌶️

17,50

Tomates DOP, pecorino, mozzarella fior di latte, saucisse italienne,
Finition : pesto de rapini, oignons nouveaux, peperoncini marinés.**EXTRA : 5€** Burrata (125g), **4€** Fromage sans lactose,
4€ Prosciutto, **3€** Nduja, **3€** Pancetta, **1€** Pickle de jalapenos,
2€ Anchois, **1€** Oignons rouge.

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

16,00

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

RAGÙ BOLOGNESE

18,00

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

version kids - 12,00

PESTO AL LIMONE

15,00

Radiatori, pesto de citron, ricotta salata fumée, persil.

PATE AU GORGONZOLA

19,00

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

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE BRULE

10,00

Cuit au four à pizza, coulis de fraise de Boninne.

TIRAMISU

8,00

GLACE MAISON DU MOMENT

9,00

**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.**CONSULTEZ-NOUS POUR LES ALLERGÈNES**

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
	<i>(indisponible pour le moment)</i>		

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.

GOLDEN DAISY	4,00	7,50	15,00
-------------------------------	-------------	-------------	--------------

IPA - 6% - bière houblonnée, florale et légère.
Houblons Willamette & tradition. Un détour tout en douceur.

LA TRIPLE DU PRINCE (BRASSERIE RACINE CARRÉE)	4,50	8,50	17,00
--	-------------	-------------	--------------

Blonde triple – 8,5%
Attention blonde ede caractère.

LA TRIBU DE N.A (BABELEIR)	CANNETTE	6,50	
---	-----------------	-------------	--

0,4% - Pour rester grands
et fiers dans la bataille

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

BOISSONS CHAUDES

Café long – expresso – 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**.