

## 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>PAIN À L'AIL SUPRÊME</b>	<b>7,50</b>	<b>PLANCHE À PARTAGER</b>	<b>25,00</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFALA BASTA</b>	<b>8,00</b>	Mix de nos meilleurs produits : Pastrami, jambon type prosciutto, burrata et fromage italien, tapenade maison, pain pizza. (Pour 2/3 personnes)	
<b>BRUSCHETTA SURF AND TURF</b> 🍷	<b>12,00</b>	<b>SUPPLÉMENT PAIN</b>	<b>1,50</b>
Tartine au levain, nduja, sardines de Bretagne, mozzarella di bufala.			

<b>CÉSAR</b>	<b>6,50</b>	<b>GRANDE SALADE D'AUTOMNE</b>	<b>17,00</b>
Salade romaine, vinaigrette César, crouton, nuage de parmesan ( <i>pancetta grillée + 3 euros</i> ). <i>Pour un plat - penser à l'accompagner d'une entrée.</i>			
Mix salade verte et radicchio, pommes, gorgonzola, speck grillé, noix, vinaigrette balsamique au sirop d'érable.			

## NOS PIZZAS

Pizzas levées 48h

<b>MARC'</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> )			
<b>MARINARA GRANDE</b> 🍷	<b>14,00</b>	<b>PASTRAMI</b>	<b>18,00</b>
Tomates DOP, origan, huile d'olive BIO des Abruzzes, fresh mozzarella di bufala, basilic. ( <i>Anchois +2</i> )			
<b>PEPPÉRONI</b> 🍷	<b>16,50</b>	<b>AUTOMNE TEMPO</b> 🍷	<b>17,00</b>
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, pepperoni, pickles de jalapenos (possible sans).			
<b>FUNGI</b> 🍷	<b>15,50</b>	<b>WOLF</b>	<b>18,00</b>
Mozzarella fior di latte, fontina, fancy mix champignons, pecorino, huile à l'ail, ciboulette, sel de truffe.			
<b>HONEY BONNY</b>	<b>17,00</b>	<b>PIZZA DU MOMENT</b>	<b>19,00</b>
Tomates DOP, provola fumée, parmesan, Spianata Calabrese, oignons rouges et hot honey.			
<b>SALSICCIA SUPRÊME</b> 🍷	<b>17,50</b>	<b>EXTRA : 5€ Burrata (125g), 4€ Fromage sans lactose, 4€ Prosciutto, 3€ Nduja, 3€ Pancetta, 1€ Pickle de jalapenos, 2€ Anchois, 1€ Oignons rouge.</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.**

## NOS PÂTES FRAÎCHES

Disponible uniquement de 12h - 14h &amp; de 18h - 22h

Pâtes aux œufs réalisées sur place

<b>ALLA VODKA</b> 🍷	<b>16,00</b>
Paccheri, sauce tomate à la vodka, stracciatella (coeur de burrata), basilic.	
<b>RAGÙ BOLOGNESE</b>	<b>18,00</b>
Mafalde au bœuf mijoté, pancetta, tomate san marzano, parmesan. <b>version kids - 12,00</b>	
<b>PESTO ALLA ZUCCA</b> 🍷	<b>16,00</b>
Paccheri, pesto de butternut, huile d'olive BIO des Abruzzes, pecorino. ( <i>speck +3€</i> )	
<b>PATE AU GORGONZOLA</b>	<b>19,00</b>
Mafalde à la crème de gorgonzola, radicchio, pancetta, noix.	

## DESSERT

<b>STICKY TOFFEE PUDDING</b>	<b>10,00</b>
L'icône des pubs anglais	
<b>TIRAMISU</b>	<b>8,00</b>
<b>GLACE MAISON DU MOMENT</b>	<b>9,00</b>

## 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

BARBETTA'S

DRINKS

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> Quand la simplicité est la clef. À boire sans modération.	Picon +3,00		
<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>SERGE</b> (BABELLEIR) .....	4,50	8,50	17,00
<b>Blonde triple – 9,2%</b> - La bière qui Gainsbourre ta gueule.			
<b>BROWN PORTER WITH COFFEE</b> .....	4,50	8,50	17,00
(BRASSÉ SUR PLACE PAR JB X @2AMCOFFEE) <b>Bière brune au café colombien - 5,6%</b> Une bière douce et sombre, parfaite pour chiller au soleil.			

COCKTAILS

<b>Bellini Spritz</b>	11,00
Vodka, purée de pêche sanguine, prosecco.	
<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.	
<b>IPA N.A</b> (BABELLEIR)	6,50

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

<b>Espumante Portugais</b>
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 Fever Tree</b>	3,50

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

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 **6,5/** 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**

### D'ACCO 2023

Fuori Mondo, Côte Toscane - Alicante Nera  
(Grenache Noire). Vin de soif haute couture,  
aux arômes de petits fruits sauvages. Élevé  
9 mois en cuve béton.

Bouteille **39,00**

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

Toutes ces cuvées sont à emporter  
chez pépîte les **jeu - ven -sam**.