

À PARTAGER

SAUCISSON DE BUFFLONNE & OLIVES

7,00

PAIN À L'AIL SUPRÊME

7,50

MOZZARELLA DI BUFALA BASTA

Huile d'olive BIO des Abruzzes, pain pizza.

8,00

BRUSCHETTA SURF AND TURF

Tartine au levain, nduja, sardines de Bretagne, mozzarella di bufala.

12,00

POLPETTE

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

12,00

PLANCHE À PARTAGER

Mix de nos meilleurs produits : Pastrami, Jambon sûre ardennaise type prosciutto, saucisson fenouil, burrata et fromage italien, tapenade maison, pain pizza.

25,00

SUPPLÉMENT PAIN

1,50

CÉSAR

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

6,50

GRANDE SALADE D'AUTOMNE

Mix salade verte et radicchio, pommes, gorgonzola, speck grillé, noisettes, vinaigrette balsamique au sirop d'érable.

17,00

NOS PIZZAS

Pizzas levées 48h

MARG'

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

11,50

BELLY BUTTON

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

19,00

MARINARA GRANDE

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

14,00

PASTRAMI

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

18,00

PEPPÉRONI

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

16,50

AUTOMNE TEMPO

Mozzarella fior di latte, butternut au beurre noisette, gorgonzola, 'nduja, pépitas ('nduja végétal disponible).

17,00

FUNGHI

Mozzarella fior di latte, fontina, fancy mix champignons, pecorino, huile à l'ail, ciboulette, sel de truffe.

15,50

WOLF

Mascarpone, mozzarella fior di latte, fancy mix champignons, oignons rouges, speck fumé.

18,00

HONEY BONNY

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

17,00

PIZZA DU MOMENT

Voir ardoises ou staff

19,00

SALSICCIA SUPRÊME

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

17,50

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

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

16,00

RAGÙ BOLOGNESE

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

18,00

version kids - 12,00

PESTO ALLA ZUCCA

Mafalde, pesto de butternut, huile d'olive BIO des Abruzzes, pecorino, pépitas. (*speck +3€*)

16,00

PATE AU GORGONZOLA

Paccheri à la crème de gorgonzola, radicchio, pancetta, noisettes.

19,00

DESSERT

STICKY TOFFEE PUDDING

L'icône des pubs anglais

10,00

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, 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.

CONSULTEZ-NOUS POUR LES ALLERGÈNES

DRINKS

BARBETTA'S

DRINKS

NOS BIÈRES

PILS

Bière de soif – 5,1%
Rafrachissante et maltée.

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

ROADTRIP

New England IPA – 6%
Bière trouble, houblonnée et tropicale.

Des envies d'ailleurs ? Go with the flow.

MR & MME SWING

Bière sûre pêche et framboise – 5,8%
Fruitée et excentrique.

Étonnante, comme toi sur la piste de danse.

SERGE (BABELIR)

Blonde triple – 9,2% -
La bière qui Gainsbourre ta gueule.

BROWN PORTER WITH COFFEE

(BRASSÉ SUR PLACE PAR JB X @2AMCOFFEE)

Bière brune au café colombien - 5,6%

Une bière douce et sombre, parfaite pour chiller au soleil.

25cl

50cl

100cl

3,50

6,50

13,00

Picon
+3,00

4,00

7,50

15,00

4,50

8,50

17,00

4,50

8,50

17,00

4,50

8,50

17,00

COCKTAILS

Bellini Spritz

11,00

Vodka, purée de pêche sanguine, prosecco.

Basil Smash

9,00

Gin, basilic, citron, sucre.

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.

IPA N.A (BABELIR)

6,50

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 – espresso – déca

3,20

Cappuccino

4,00

Latte macchiato

4,20

Thé - infusion local

3,80

Irish Coffee / Italian Coffee

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**.