

**LE MENU**

SERVICE CONTINU

**BARBETTA'S**

SERVICE CONTINU

**LE MENU****À PARTAGER**

<b>SAUCISSON DE BUFFLONNE &amp; OLIVES</b>	<b>7,00</b>	<b>POLPETTE</b>	<b>12,00</b>
<b>PAIN À L'AIL SUPRÈME</b>	<b>7,50</b>	Boulettes italiennes, sauce tomate san marzano DOP, ricotta, pain pizza.	
<b>TERRINE MAISON</b>	<b>11,00</b>	<b>PLANCHE À PARTAGER</b>	<b>25,00</b>
Viande de porc, foie de volaille déglacé à la grappa, pistaches et abricots. Servi avec pain et mostarda.		Mix de nos meilleurs produits : Pastrami, Jambon sûre ardenne type proscuitto, saucisson fenouil, burrata et fromage italien, tapenade maison, pain pizza.	
<b>SAINT JEAN</b>	<b>12,00</b>	<b>SUPPLÉMENT PAIN</b>	<b>1,50</b>
Camembert de Warisoulx au four à pizza, confiture de poivrons et jalapenos.			
<b>CÉSAR</b>	<b>6,50</b>	<b>GRANDE SALADE D'HIVER</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, poires, gorgonzola, jambon de la sûre 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> )		Tomates DOP, burrata crémeuse, tomates cerises, pancetta, basilic, huile d'olive BIO des Abruzzes.	
<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> )		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>17,00</b>
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, pepperoni, pickles de jalapenos (possible sans).		Crème de gorgonzola, mozzarella, saucisses italiennes, fenouil braisé à la sambuca, pomodoraccio, persil plat.	
<b>FUNGHI</b>	<b>15,50</b>	<b>QUATRE FROMAGES</b>	<b>18,00</b>
Mozzarella fior di latte, fontina, fancy mix champignons, pecorino, huile à l'ail, ciboulette.		Mozzarella fior di latte, condor, pavé bleu, parmesan, noix, salsa verde.	
<b>HONEY BONNY</b>	<b>17,00</b>	<b>PIZZA DU MOMENT</b>	<b>18,00</b>
Tomates DOP, provola fumée, parmesan, Spianata Calabrese, oignons rouges et hot honey.		Tomates DOP, origan, nduja, sardines de Bretagne, stracciatella, persil plat.	
<b>SALSICCIA SUPRÈME</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>	<b>STICKY TOFFEE PUDDING</b>	<b>10,00</b>
Paccheri, sauce tomate à la vodka, stracciatella (coeur de burrata), basilic.		L'icône des pubs anglais	
<b>RAGÙ BOLOGNESE</b>	<b>18,00</b>	<b>TIRAMISU</b>	<b>8,00</b>
Pappardelle au bœuf mijoté, pancetta, tomate san marzano, parmesan.	version kids - 12,00		
<b>BURRO E ALICI</b>	<b>18,00</b>	<b>GLACE MAISON DU MOMENT</b>	<b>9,00</b>
Paccheri, beurre d'anchois sicilien, échalotes confites, persil, breadcrumb.		2 boules de glace pomme-vanille caramélisée, coulis caramel beurre salé, biscuits crumble.	
<b>PATE AU GORGONZOLA</b>	<b>16,00</b>	<b>Pour nous le local/bio c'est du bon sens. La plupart de nos partenaires sont dans cette démarche évidente</b>	
Pappardelle à la crème de gorgonzola, poires, noix, persil plat. (+pancetta 3 euros)		Charcuterie Belge de Philippe : Pepperoni, pastrami, saucisson, hachés de viande / Fromage belge de Patrick : Mozzarella, Buffala, Burrata et Ricotta / Jambon de la Sûre des Ardennes / Légumes de saison fournis par Paysans-Artisans / Farine de blé ancien / Tomates San Marzano DOP bio.	

**CONSULTEZ-NOUS POUR LES ALLERGÈNES**

**DRINKS****BARBETTA'S****DRINKS****NOS BIÈRES****25cl    50cl    100cl****PILS** ..... 3,50 6,50 13,00**Bière de soif – 5,1%**  
**Rafraîchissante et maltée.**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.**GENERAL MICHEL** ..... 4,50 8,50 17,00**Triple blonde - 7,8%**  
**Caractère fort et authentique**  
Tu vacilles, peut-être, lui jamais.**DOUBLE TROUBLE** (BRASSERIE SURREALISTE) .... 4,50 8,50 17,00**Double IPA – 8,5%**  
Bière blonde houblonnée, bouche juteuse et amertume franche. Dangereusement buvable.**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, expresso, liqueur de café.

**Amaretto sour** ..... 9,00**Apérol Spritz** ..... 9,00**Bloody Margarita** ..... 11,00

Tequila, grand marnier, oranges sanguines, sucre, sel fumé.

**SANS ALCOOL****Virgin Basil Smash** ..... 9,00

Gin copperhead NA, basilic, citron.

**Crodino** ..... 7,00

Apéritif amer.

**IPA N.A (BABELEIR)** ..... 6,50**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 maison** ..... 4,50**Fritz Cola Normal / Zero** ..... 3,50**Tonic Fever Tree** ..... 3,50**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**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

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 **6,50** / 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  
 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 épicee, 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**

### CROQUIGNOL 2023

Mas Fabregous, Languedoc, Syrah-Grenache-Alicante  
 Arômes de griottes, fruits rouges et garrigue  
 Bouche sur le côté croquant du fruit, tanins souples,  
 quelques notes épicées  
 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 pépite les **jeu - ven - sam**.