

À PARTAGER

SAUCISSON DE BUFFLONNE & OLIVES

7,00

PAIN À L'AIL SUPRÊME

7,50

TERRINE MAISON

Porc et volaille déglacés à la grappa, pistaches et abricots.

11,00

SAINT JEAN

Camembert de Warisoulx au four à pizza, confiture de poivrons et jalapenos.

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 ardenne 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'HIVER

Mix salade verte et radicchio, poires, gorgonzola, jambon de la sûre grillé, noix, 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

WINTER TEMPO

Crème de gorgonzola, mozzarella, saucisses italiennes, fenouil braisé à la sambuca, pomodoraccio, persil plat.

17,00

FUNGHI 🍷

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

15,50

QUATRE FROMAGES 🍷

Mozzarella fior di latte, condor, pavé bleu, parmesan, noix, poires.

18,00

HONEY BONNY

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

17,00

PIZZA DU MOMENT 🐟

Tomates DOP, origan, nduja, sardines de Bretagne, stracciatella, persil plat.

18,00

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 🍷

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

16,00

RAGÙ BOLOGNESE

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

18,00

version kids - 12,00

SALSICCIA & FENOUIL

Pappardelle à la saucisse italienne, fenouil déglacé au vin blanc, pomodoraccio et pecorino.

18,00

PATE AU GORGONZOLA 🍷

Radiatori à la crème de gorgonzola, poires, noix, persil plat.
(+pancetta 3 euros)

16,00

DESSERT

STICKY TOFFEE PUDDING

Licône des pubs anglais

10,00

TIRAMISU

8,00

GLACE MAISON DU MOMENT

2 boules de glace pomme-vanille caramélisée, coulis caramel beurre salé, biscuits crumble.

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 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

PILS

Bière de soif – 5,1%

Rafraichissante 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.

GENERAL MICHEL

Triple blonde - 7,8%

Caractère fort et authentique

Tu vacilles, peut-être, lui jamais.

DOUBLE TROUBLE (BRASSERIE SURREALISTE)

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, espresso, 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 (BABELAIR)

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

4,00

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

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

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**

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 pépîte les **jeu - ven - sam**.