

À PARTAGER

SAUCISSON DE BUFFLONNE & OLIVES	7,00	POLPETTE	12,00
		Boulettes italiennes, sauce tomate san marzano DOP, ricotta, pain pizza.	
PAIN À L'AIL SUPRÊME	9,50		
Beurre de ferme, ail des ours, aillet, mozza, parmesan.			
BRUSCHETTA SURF AND TURF 🍷	12,00	PLANCHE À PARTAGER	25,00
Tartine au levain, nduja, sardines de Bretagne, mozzarella di bufala.		Mix de nos meilleurs produits : Pastrami, Jambon sûre ardennaise type prosciutto, saucisson fenouil, burrata et fromage italien, tapenade maison, pain pizza.	
MOZZARELLA DI BUFALA BASTA	8,00	SUPPLÉMENT PAIN	1,50
Huile d'olive BIO des Abruzzes, pain pizza			
CÉSAR	6,50	GRANDE SALADE DE PRINTEMPS	17,00
Salade romaine, vinaigrette César, crouton, nuage de parmesan (pancetta grillée + 3 euros). <i>Pour un plat - penser à l'accompagner d'une entrée.</i>		Mix salade verte, petits pois, asperges, pancetta grillée, vinaigrette, gorgonzola, amandes, cranberry.	

NOS PIZZAS

Pizzas levées 48h

MARG' 🍷	11,50	BELLY BUTTON	19,00
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive. (prosciutto +4 euros)		Tomates DOP, burrata crémeuse, tomates cerises, pancetta, basilic, huile d'olive BIO des Abruzzes.	
MARINARA GRANDE 🍷	14,00	PASTRAMI	18,00
Tomates DOP, origan, huile d'olive BIO des Abruzzes, fresh mozzarella di bufala, basilic. (Anchois +2)		Provola fumée, pecorino, pastrami de bufflone, oignons caramélisés Finition : émulsion persil, aioli espresso.	
PEPPÉRONI 🍷	16,50	SPRING TEMPO	17,00
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, pepperoni, pickles de jalapenos (possible sans).		Crème printanière, fromage Le Condor, pecorino, mozzarella fior di latte, asperges vertes, piment d'Espelette. (saucisse italienne +3 €)	
FUNGI 🍷	15,50	MORTADELLE	19,50
Mozzarella fior di latte, fontina, fancy mix champignons, pecorino, huile à l'ail, ciboulette.		Tomates jaunes, provola fumée, mortadelle, stracciatella, pistaches concassées, zeste de citron.	
HONEY BONNY	17,00	♥ PIZZA DU MOMENT ♥	18,00
Tomates DOP, provola fumée, parmesan, Spianata Calabrese, oignons rouges et hot honey.		Base blanche, provola fumée, artichauts grillés, olives taggiasche, nduja.	
SALSICCIA SUPRÊME 🍷	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.	
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 & de 18h - 22h
Pâtes aux œufs réalisées sur place

ALLA VODKA 🍷	16,00
Radiatori, sauce tomate à la vodka, stracciatella (coeur de burrata), basilic.	
RAGÙ BOLOGNESE	18,00
Pappardelle au bœuf mijoté, pancetta, tomate san marzano, parmesan.	version kids - 12,00
ASPERGES & SALSICCIA	18,00
Pappardelle à la saucisse italienne, asperges déglacées au vin blanc, tomates rouges confites, pecorino, amandes grillées.	
PATE AU GORGONZOLA 🍷	16,00
Radiatori à la crème de gorgonzola, petits pois, zeste de citron, persil plat. (+pancetta 3 euros)	

DESSERT

STICKY TOFFEE PUDDING	10,00
L'icône des pubs anglais avec boule de glace vanille maison.	
TIRAMISU	8,00
GLACE MAISON DU MOMENT	9,00
2 boules de glace banane caramélisée, copeaux de chocolat noir, chantilly.	

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, Bufala, 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% Rafraichissante et maltée. Quand la simplicité est la clef. À boire sans modération.	Picon +3,00		
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.			
DARK SAISON PINOT NOIR (BABELLEIR)	4,50	8,50	17,00
Bière brune au pinot noir - 8% Riche, vineuse et légèrement acidulée.			

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
White Negroni Sour	11,00
Suze, vermouth blanc, gin, citron, foam	

SANS ALCOOL

Virgin Basil Smash	9,00
Gin copperhead NA, basilic, citron.	
Crodino	7,00
Apéritif amer.	
IPA N.A (BABELLEIR)	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, 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 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. Elevé
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**.