

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 frais, citron, herbes d'été, mozza, parmesan.			
BRUSCHETTA FIG & PIC 🍷	12,00	PLANCHE À PARTAGER	25,00
'Nduja, figues fraîches, miel de la Ruche des Lum'çons, thym.		Mix de nos meilleurs produits : Pastrami, Jambon sûre ardenne type prosciutto, saucisson fenouil, burrata et fromage italien, tapenade maison, pain pizza.	
MOZZARELLA DI BUFALA BASTA	10,00	SUPPLÉMENT PAIN	1,50
Bufala des Ardennes, huile d'olive BIO de Sicile, tomates cerises, pain pizza.			

CÉSAR	6,50
Salade romaine, vinaigrette césar, crouton, nuage de parmesan (<i>pancetta grillée + 3€</i>). <i>Pour un plat - penser à l'accompagner d'une entrée.</i>	

NOS PIZZAS

Pizzas levées 48h

MARG' 🍷	11,50	PASTRAMI	18,00
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive. (<i>prosciutto +4€</i>)		Provola fumée, pecorino, pastrami de bufflone, oignons caramélisés Finition : émulsion persil, aioli espresso.	
MARINARA GRANDE 🍷	14,00	SUMMER TEMPO	17,00
Tomates DOP, origan, huile d'olive BIO de Sicile, fresh mozzarella di bufala, basilic. (<i>Anchois +2€</i>)		Tomates DOP, chèvre de Vissoul, poivrons rôtis, oignons rouges confits, Pesto di Parma.	
PEPPÉRONI 🍷	16,50	MORTADELLE	19,50
Tomates DOP, mozzarella fior di latte, parmesan, pepperoni, pickles de jalapenos (possible sans).		Tomates jaunes, provola fumée, mortadelle, straciatella, pistaches concassées, zeste de citron.	
FUNGI 🍷	15,50	♥ PIZZA DU MOMENT ♥	18,00
Mozzarella fior di latte, fromage de Condor, Fancy Mix champignons, pecorino, huile à l'ail, ciboulette.		Mozzarella fior di latte, chèvre de Vissoul, figues fraîches, pancetta, amandes grillées, balsamico.	
HONEY BUNNY	17,00	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, provola fumée, parmesan, Spianata Calabrese, oignons rouges et hot honey.			
SALSICCIA SUPRÊME 🍷	17,50		
Tomates DOP, pecorino, mozzarella fior di latte, saucisse italienne, Finition : pesto de rapini, oignons nouveaux, peperoncini marinés.			
BELLY BUTTON	19,00		
Tomates DOP, burrata crémeuse, tomates cerises, pancetta, basilic, huile d'olive BIO de Sicile.			

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, straciatella (cœur de burrata), basilic.	
RAGÙ BOLOGNESE	18,00
Pappardelle au bœuf mijoté, pancetta, tomate san marzano, parmesan.	version kids - 12,00
PISTACHIO PESTO	19,00
Radiatori, pesto de pistache sicilienne et menthe fraîche, straciatella, tomates cerises rouges confites.	
GORGONZOLA FONDUTA 🍷	16,00
Pappardelle à la crème de gorgonzola, petits pois, zeste de citron, persil plat. (<i>+pancetta 3€</i>)	

DESSERT

CHEESECAKE BASQUE BRÛLÉ	10,00
Cuit au four à pizza, coulis maison.	
TIRAMISU	8,00
GLACE MAISON DU MOMENT	9,00
Glace maison au lait d'amandes torréfiées, coulis de cerises confites et 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, 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

	25cl	50cl	100cl
PILS	3,50	6,50	13,00
Bière de soif – 5,1% Rafraichissante et maltée. Quand la simplicité est la clef. A boire sans modération.			
IPA INVITÉE	4,00	7,50	15,00
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.			
GÉNÉRAL MICHEL	4,50	8,50	17,00
Triple blonde – 7,8% - Caractère fort et authentique. Tu vacilles, peut-être, lui jamais.			
NELSON SAUVIN	4,50	8,50	17,00
Hazy IPA - 6% Dorée, fraîche et juteuse			
VENUS EFFECT (SURREALISTE)	4,50	8,50	17,00
Gose - 4.5% Bière de blé acidulé. Légère et ultra désaltérante, où une acidité délicate rencontre une pointe de salinité.			

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
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 (BABELEIR)	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

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**

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**.