

ANTIPASTIS *En entrée ...*

LES TARTINABLES DU MOMENT 5€
En fonction du moment ; Tapenade, Houmous ou Artichaut truffé

LE CARPACCIO D'ARTICHAUT 17€
Vinaigrette moutarde truffée

LE CEVICHE DE DORADE 19€
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
Vinaigrette au vinaigre de Calamansi

LE CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ ECOSSE LABEL ROUGE 19€
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
Saumon Fumé par nos soins, crème d'Aneth

LE FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT DU SUD OUEST 19€
Au Martini Blanc Brioche de Foccacia, éclats d'amandes torréfiées
Compotée d'agrumes au poivre de Timut

... à partager !

LA FOCCACCIA D'HUGO & LOUISE 11€
Foccacia Maison aux Olives

LES PLANCHES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES 20€

LA PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS 15€50

LA PLANCHE DÉGUSTATION 39€

LA PLANCHE DES AMICIS 69€

LES ROULÉS *la spécialité côté pizza ! fourrés à la Mozzarella Fior di latte*

IL CLASSICO Roquette, parmesan, pesto & jambon cru 16€

IL SPIANATA Spianata Picante, Poivrons et tomates confites 16€

IL FORESTA Crème de Champignons et pignons torréfiés à la Truffe 18€

LES ENGAGEMENTS D'HUGO & LOUISE

Chez Hugo & Louise, tous nos produits sont sélectionnés avec soin.
Producteurs 100% ITALIENS et Producteurs locaux sont de pairs sur notre carte.
Nous souhaitons favoriser les circuits courts et travaillons pour cela avec
la Chèvrerie des Fontaines, la Poissonnerie du Grand Bleu, le Jardin des Papes...
Nous travaillons également au fil des saisons pour nos fruits et légumes
afin de garantir fraîcheur et respect de la nature

PLATS SIGNATURES

*les plats signatures sont servis avec une garniture au choix
garniture supplémentaire 6€*

LA BAVETTE ROSSINI 32€
foie gras poêlé et son jus corsé

L'EFFILOCHÉ DE BOEUF 29€
jus corsé, oignons confits et crispy

LE CARELET 28€
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
cuit Meunière et sa sauce citronnée

LES GARNITURES

Risotto Carnaroli aux champignons
Mousseline de Topinambour
Compotée de Poireaux aux graines de Moutarde
Purée de Pomme de Terre *option Trufée disponible +3€*

PASTA & BASTA

*pâtes fraîches venues directement d'Italie
sans gluten disponibles sur demande • servies Al Dente*

PESTO FRESCO 23€
Pâtes fraîches du moment, burrata crémeuse et pesto verte

CHITARUCCI ALLA CARBONARA 24€
Pâtes fraîches alla Carbonara
Pecorino romano, poivre noir blanchit, Guanciale grillé et jaune d'oeuf

TAGLIATELLE POLLO & PEPPERONE 25€
Pâtes fraîches à la Volaille, crème de poivrons, oignons mandoline et poivrons

FUSILLONE MANZO & PEPE 26€
Pâtes fraîches au Boeuf
Jus fumé au poivre de Kampot et carottes multicolore

GNOCCHIS TARTUFATA 29€
Gnocchis frais à la crème de truffe, truffe fraîche de la région et jambon biscotto
option végétarienne disponible

LASAGNES DELLA NONNA 21€

PIZZA NAPOLETANE

MARGHERITA	14€
Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais, huile d'olive et olives noires à la grecque	
VEGETARIANO	15€
Crème de poivrons, mozzarella Fior Di Latte, chevre de la Chevrerie de Fontaines, amandes	
PISSALADIÈRE	16€
Oignons confits, anchois marinés à l'ail, zeste de citron, piment de parmes et olives	
6 FORMAGGI	16€
Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Grana Panado, Mascarpone, Chèvre de la Chèvrerie des Fontaines à Pernes et olives noires à la grecque, tomates	
SPIANATA PICANTE	17€
Tomates de Provence, tomates confites, Mozzarella Campana, poivrons, ail frits, cheveux d'ange et Spianata Picante	
POLLO	17€
Mozzarella Fior Di Latte, Poulet épicé, artichaud et noix de cajou	
PARMA	18€
Tomates de Provence, roquette, tomates cerises, olives noires à la grecque, poudre de parmesan, Burata di Bufala, jambon de Parme AOP et pesto maison	
SALSICCIA	18€
Moutarde, Mozzarella Fior Di Latte, Poireaux et saucisses du Mont Ventoux	
GORGONZOLA	18€
Gorgonzola, noix caramélisées, Jambon de Parme, cerfeuil, vinaigre de pomme et chips de pommes fraîches	
CALZONE INVERNO	19€
Mozzarella Fior Di latte, oignons confits, pomme de terre, Guanciale grillé & Taleggio	
MANZO	19€
Tomate de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, effiloché de Boeuf, oeuf, Fontina, jus de viande	
GAMBERETTO	20€
Mozzarella Fior Di Latte, Crevettes roses marinées au citron et baies roses, fèves de soja avocat, roquette et vinaigre de Yuzu	
AL TARTUFO	23€
Mozzarella Fior Di Latte, tartufata, champignon de paris et jambon blanc truffé copeaux de parmesan, Truffe Fraiche de notre région	
FESTIVE	25€
Mozzarella Fior Di Latte, Foie Gras Poêlé, noisettes Torréfiées	
LE CAMEMBERT DE BUFFLONE RÔTI SUR SA PÂTE À PIZZA	25€
Servies avec un bol de roquette et grenailles	
Charcuteries italiennes • 6 euros	

+ 3€ bol de roquette, vinaigrette

BAMBINO 11€

- 1 sirop
Baby pizza Mammargherita ou Baby pâtes ou Baby Lasagne
1 boule de glace Vanille ; Chocolat ou Sorbet Fraise



DOUCEURS PÂTISSIERES 8€50

- TARTE COCO PASSION
 TARTE FRAMBOISE
 TARTE CITRON
 ECLAIR DU MOMENT
 MACARON FRAMBOISE

BAR À TIRAMISU 8€50

- GLACES PROVENÇALES MIAAM**
 ARTISAN GLACIER DE ISLE SUR LA SORGUE
Nos glaces de Provence !

1 boule 3€50
 2 boules 6€
 3 boules 8€



Vanille Bourbon • Rhum Raisin • Fleur de Lait au Miel • Caramel Fleur de Sel •
 Noisette du Piémont • Cacahuète • Café Blanc • Pistache • Chocolat
 SORBETS Fraise • Poire • Pêche Abricot • Citron de Sicile • Framboise

L'AFFOGATO	6€50
1 boule Vanille Bourbon PROVENÇALE MIAAM • Café Maison du Bon Café	+2€ BAILEY'S
LE COUPE GOURMANDE	9€
3 boules Fleur de Lait au Miel, coulis spéculos • chantilly	
LA FRESCHEZZA	8€
2 boules Citron de Sicile PROVENÇALE MIAAM • Alcool Grappa Cellini	

*nos prix sont indiqués en euros TTC, services inclus.
 la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*