

ANTIPASTIS *À partager, en entrée ...*

BAR À CARPACCIO

LE CARPACCIO D'ARTICHAUT 17€
Artichaut, vinaigrette à l'huile de truffe et marinées

LE CARPACCIO DE SAUMON 19€
Saumon Label Rouge de la Poissonnerie du Grand Bleu,
Crème d'avocat et salade d'herbes

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

LA STRACCIATELLA
Crème de stracciatella à la ciboulette et sa focaccia 15€

LE VELOUTÉ D'HUGO & LOUISE 13€

BAR À MOZZA

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA 14€

LA BURRATA 15€
poivrons confits à l'ail

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 INVERNO Pomme de terre, Pécorino & Pancetta ; poudre de Parme gratiné 18€

IL BUTTERNUT Courge butternut à la muscade & Chataigne, 16€
graines de courge caramélisées

IL SALMONE Épinards, pignons et Saumon fumé Label Rouge 18€

LES FOCACCIAS

TARTINE DU MOMENT 15€

TARTINE PARMIGIANA gratinée à la Mozzarella Fior di Latte, 17€
tomates de Pernes les Fontaines, et jambon blanc de Parmes

PLATS SIGNATURES

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

LE SUPRÊME DE VOLAILLE 26€
*cuisson basse température saucé alla Cacciatore
sauce aux Champignons, oignons, ail, olives & persil*

L'AILE DE RAIE 28€
*Poissonnerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
aux câprons, câpres & beurre de leche citronné*

L'ESCALOPE DE VEAU 29€
*servit rosé
à la Fontina • fromage italien & Aubergines*

LES GARNITURES

Grenailles en Persillade

Légumes rôtis au beurre & au thym

Spaghetti alla chitarra à la tomate confite de Provence

Mousseline de Butternut & Brunoise Chataigne Torrifiées

PASTA & BASTA

*pâtes fraîches venues directement d'Italie
sans gluten disponibles sur demande*

FUSILLI AUTOMNAL 24€
Pâtes fraîches aux trois légumes & couleurs,
Crème de Courge et Ricotta Salata & Guanciale de Porc grillé

RIGATONI AL FUNGO E POLLO 25€
Pâtes fraîches, champignons Girolles grillées en persillade et confite au beurre
Volaille fermière Label Rouge panée

CHITARUCCI AL POLPETTE 26€
Pâtes fraîches à la tomate de Provence Pernes les Fontaines,
Polpettes maison de Boeuf et de Cochon du Ventoux, basilic et tomates confites

TONARELLO ROMANO AL SALMONE 27€
Pâtes fraîches à la crème de Saumon Label Rouge de la Poissonnerie du Grand Bleu
Pernes les Fontaines, Saumon fumé maison, billes de poivrons et salade d'herbes

CANNELLONI DELLA NONNA 23€
*Boeuf et Cochon du Ventoux
Épinards & Ricotta Salata*

PIZZA NAPOLETANE

MARGHERITA	13€
Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais, huile d'olive et olives noires à la grecque	
NAPOLITAINE	14€
Tomate de Provence, ail frit, huile d'ail légère, olives à la grecque, câprons et anchois à la provençale	
VEGETARIANO	15€
Potiron, carottes, billes de poivrons, Mozzarella Campana, salade d'herbes, poivre de Sichuan	
5 FORMAGGI	16€
Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, Chèvre de la Chèvrerie des Fontaines à Pernes et olives noires à la grecque, origan	
CALZONE FUNGO	16€
Tomate de Provence, Champignons du moment en persillade, oeuf et jambon blanc	
INVERNO	17€
Mozzarella Fior Di Latte, oignons, pomme de terre, Guanciale grillé & Taleggio	
QUATTRO STAGIONI	17€
Tomate de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, champignon de paris en persillade, artichaud, basilic, oeuf de Pernes les Fontaines	
AL MELANZANA	17€
Tomates de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, Aubergines, viande hachée et sauce yaourt menthe aillé	
PARMA	18€
Tomates de Provence, roquette, tomates cerises, olives noires à la grecque, poudre de parmesan, Burrata di Bufala, jambon de Parme AOP et pesto maison	
SPLENDIDO	19€
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, jambon de Parme AOP, Chèvre frais, figue	
AUTOMNALE	19€
Courge Butternut & Potimaron, champignons, légumes, Bresaola & ciboulette	
SALMONE	19€
Mozzarella Fior Di Latte, Saumon Fumé maison, romanesco, suprême de citron & Aneth	
CANNIBALE	20€
Mozzarella Fior Di Latte, Tomate de Provence, Boeuf, Saucisse de Modène, Spianata, Guanciale rôti et jaune d'oeuf	
AL TARTUFO	21€
Mozzarella Fior Di Latte, tartufata, champignon de paris et jambon blanc truffé copeaux de parmesan	

+ 3€ bol de roquette, vinaigrette

LES ENGAGEMENTS D'HUGO & LOUISE

Chez Hugo & Louise, tous nos produits sont sélectionnés avec soin. Producteurs 100% ITALIENS et Producteurs locaux font 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

BAMBINO 11€

1 sirop

Baby pizza Mammargherita ou Baby pâtes ou Baby Lasagne

1 boule de glace Vanille ; Chocolat ou Sorbet Fraise

DOUCEURS PÂTISSIER BATTU

MAÎTRE PÂTISSIER PERNES-LES-FONTAINES 8€50

ECLAIR PISTACHE FRAMBOISE

ENTREMET CHOCOLAT

TARTE CITRON

BABA AU RHUM

BAR À TIRAMISU AUX SAVEURS DU MOMENT

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 • Cacahouète • Café Blanc • Pistache • Chocolat
SORBETS Fraise • Poire • Pêche Abricot • Citron de Sicile • Framboise

L'AFFOGATO

1 boule Vanille Bourbon PROVENÇALE MIAAM • Café Maison du Bon Café

6€50

+2€ BAILEY'S

LE COUPE GOURMANDE

3 boules Fleur de Lait au Miel, coulis spéculos • chantilly

9€

LA FRESCHEZZA

2 boules Citron de Sicile PROVENÇALE MIAAM • Alcool Grappa Cellini

8€

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

