

ANTIPASTIS *En entrée ...*

LES TARTINABLES DU MOMENT 5€

En fonction du moment ; Tapenade, Houmous ou Artichaut truffé

LE CARPACCIO D'ARTICHAUT VIOLET TRUFFÉ

Artichaut cru et mariné, citron confit, huile d'olive fruitée, 18€
copeaux de vieux parmesan, herbes fines

LE CARPACCIO DE VEAU CRU & CUIT

Veau nacré et rôti, poivron doux farci au thon confit, 18€
carottes anciennes à l'escabèche, jus réduit, câpres frits

LE CARPACCIO DE SAINT JACQUES

Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines 19€
Saint-Jacques crues, pistaches torréfiées, vinaigrette passion agrumes,
fleur de sel de guérande , huile verte

LE CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ ECOSSE LABEL ROUGE

Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines 19€
Saumon Fumé par nos soins, crème d'Aneth

... à partager !

LA FOCCACCIA D'HUGO & LOUISE

Foccacia Maison aux Olives 11€

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 FORMAGGI Gorgonzola, fior di latte, chèvre frais, crème montée, poivre blanc 17€

IL POTATO Pressé de pomme de terre, allumettes de poitrine fumée maison, 18€
oignons grelots croquants, jus court réduit

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

BAR À CARPACCIO

PLATS SIGNATURES

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

LES TRAVERS DE PORC

FERMIER RÔTIS 28€
Marinade citron, ail, romarin, huile d'olive, jus corsé

LE FILET DE CANARD CROUSTILLANT

Cuisson rosée, jus réduit à l'orange, tomates cerises confites,
pointe de vinaigre balsamique

LES LANGoustINES RÔTIRES

Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
Jus monté au beurre, herbes fraîches, touche de citron

LES GARNITURES

Pressé de pommes de terre gratiné

Mousseline de Maïs au beurre doux

Pâtes fraîches du moment, jus concentré

Légumes racines rôtis au thym et ail confit

PASTA & BASTA

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

PENNE ALL'ARRABBIATA

Pâtes fraîches à la tomate mijotée, oignons grelots confits au thym, poivron rouge rôti, huile pimentée

CHITARUCCI AU BEURRE PARFUMÉ A LA TRUFFE

Pâtes fraîches, beurre monté à la truffe de notre région, copeaux de parmesan
affinés, œuf bio poché, dentelle de tomate pimentée

GNOCCHI DE VEAU SNACKÉ

Gnocchis frais à la sauce suprême, quenelle de mascarpone au citron
noir fermenté, cresson, zestes de citron

TAGLIOLINI DI MARE

Pâtes fraîches à l'encre de seiche, Jus de moules corsé, gambas flambées à la
Sambuca, Saint-Jacques snackées, Fenouil croquant en vinaigrette

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

TARTES, ECLAIRS, MACARONS OU ENTREMETS
VOIR LES SUGGESTIONS DU MOMENT
EN VITRINE

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 • 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.