

## ANTIPASTIS *À partager, en entrée ...*

### BARÀ CARPACCIO

- LE CARPACCIO DE CANARD** ..... 18€  
Crème d'avocat, vinaigrette aux agrumes et Peperoncini
- LE CARPACCIO DE SAUMON** ..... 19€  
Saumon Label Rouge de la Poissonerie du Grand Bleu, Ciabatta maison au citron, zeste de yuzu, salade d'herbes

**LES TARTINABLES DU MOMENT** ..... 5€  
*En fonction du moment* ; Tapenade, Houmous, Mousse de thon ou Artichaud truffé

**LE FRITTO MISTO & SAUCE TARTARE** ..... 17€

**LA SALADE PIÉMONTAISE D'HUGO & LOUISE** ..... 17€  
Pomme de terre Bio de Pernes jambon blanc Biscotto, pickles de comcombres, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne  
Persil de Pernes les Fontaines

insalate

### BARÀ MOZZA

Toutes les mozzarella du bar à mozza sont accompagnées de tomate ancienne de Pernes-les-Fontaines, de roquette et d'un pesto de basilic maison

- LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA** ..... 14€50
- LA BURRATA insalate** ..... 17€50  
+ 3€ jambon de Parme AOP

## 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 ! fourés à la Mozzarella*

- IL CLASSICO** Roquette, parmesan, pesto & jambon cru ..... 16€
- IL POLLO** Poulet mariné, crème d'avocat et Amandes de Cagliari aux épices ..... 17€
- IL VEGETARIANO** Crème de Pois chiche en vinaigrette et crème d'Ail ..... 16€

## LES FOCCACIAS

- NATURE** FARCIE AUX OLIVES NOIRES ..... 10€
- THON & AGRUMS** Mousse de thon, Fenouil à l'huile d'olive et Zeste d'Orange ..... 15€
- MAGRET** Magret fumé Crème de mascarpone au citron, Yuzu confit ..... 16€

## PLATS SIGNATURES

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

**LES POLPETTES** ..... 26€  
*Cochon du Ventoux et Boeuf*  
Jus de viande et tomates confites

**LE FILET DE LOUP** ..... 27€  
*Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines*  
Cuit à l'unilatérale, sauce vierge à l'Olive taggiashe

**LE RIS DE VEAU** ..... 31€  
Au beurre mousseux et Champignons du moment

## LES GARNITURES

- Pomme de terre** Ail & Persil
- Gnocchi à la Vitelotte** au beurre & Parmesan
- Aubergine rôties** Crumble de fruits secs & jus de viande
- Mousseline de Carotte** aux épices & Carottes rôties au beurre

## PASTA & BASTA

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

- FUSILLI PEPERONATA** ..... 23€50  
Crème de poivrons et pimentos chipotle, mousse de Chèvre Ciboulette de Pernes les Fontaines et Olive taggiashe, billes de minis poivrons
- PACCHERI RIGATI AL POLLO** ..... 24€  
Pâtes fraîches, Volaille fermière Label Rouge snackée, carottes fâne cuites en basse température, sauce suprême au citron noir
- PAPARDELLE AL GORGONZOLA** ..... 24€  
Pâtes fraîches al Gorgonzola AOP, chips de pommes, réduct de balsamique et noir
- TAGGLIONI DI MARE** ..... 28€  
Pâtes fraîches à l'encre de seiche, crème de crustacés, Gambas et Calamar frits  
Ail confit, Piment cheveux d'ange et tomate cerise confite
- CANNELLONI DELLA NONNA** ..... 22€

## PIZZA NAPOLETANE

<b>MARGHERITA</b> .....	13€
Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais, huile d'olive et olives noires à la grecque	
<b>NAPOLITAINE</b> .....	14€
Tomate de Provence, ail frit, huile d'ail légère, olives à la grecque, câprons et anchois à la provençale	
<b>VEGETARIANO</b> .....	15€
Base brocoli, tomates confites, brocolis, crème de poivrons, artichaut et basilic	
<b>5 FORMAGGI</b> .....	16€
Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Grana Panado, Ricotta, Chèvre de la Chèvrerie des Fontaines à Pernes et olives noires à la grecque, origan	
<b>CALZONE PICANTE</b> .....	16€
Tomate de Provence, Spianata, Chèvres de Pernes, fior di latte, topping de poivrons	
<b>GORGONZOLA</b> .....	16€
Mozzarella Fior Di Latte, Gorgonzola, Noix et coulis de Poire	
<b>QUATTRO STAGIONI</b> .....	17€
Tomate de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, champignon de paris en persillade, artichaud, basilic, oeuf de Pernes les Fontaines	
<b>AL MELANZANA</b> .....	17€
Tomates de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, Aubergines, viande hachée et sauce yaourt menthe aillé	
<b>PARMA</b> .....	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	
<b>SPLENDIDO</b> .....	19€
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, jambon de Parme AOP, Chèvre frais, figue	
<b>MORTADELLA</b> .....	19€
Base crème de Pistache, Mortadelle, Burata di Bufala, Roquette et tomate cerise	
<b>COZZE &amp; POLPI</b> .....	19€
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, Moules en persillade, poulpe cru, salade d'herbes	
<b>CANNIBALE</b> .....	20€
Mozzarella Fior Di Latte, Tomate de Provence, Boeuf, Saucisse de Modène, Spianata, Guancialetti rôtis et jaune d'oeuf	
<b>AL TARTUFO</b> .....	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 COFFRE GOURMANDE

3 boules Fleur de Lait au Miel PROVENÇALE MIAAM • Café Maison du Bon Café .....

9€

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.

