

ANTIPASTIS *En entrée ...*

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

LE CARPACCIO D'ARTICHAUT VIOLET TRUFFÉ 18€
Artichaut cru et mariné, vinaigrette à la truffe et au poivre marjolaine

LE CARPACCIO DE CANARD SECHÉ 19€
Canard du Sud Ouest Français, tomates confites et parmesan en copeaux, pousses et graines de moutarde

LE CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ ECOSSE LABEL ROUGE 19€
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
Saumon Fumé par nos soins, perles de citron, mascarpone au citron noir

BAR À CARPACCIO

... à partager !

LA FOCCACIA D'HUGO & LOUISE 11€
Focaccia Maison aux Olives

LA FOCCACIA CLUB 19€
Focaccia Maison aux Olives, Buratta di Buffalo, pesto et jambon Biscotto

LES PLANCHES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES 23€

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 POLLO Volaille confite à l'ail des ours 17€

IL GORGONZOLA Noix, gorgonzola AOP, crème de balsamique à la pomme 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 PLUMA DE COCHON 27€
À la tapenade d'olives, monté au beurre noisette

LA SOURIS D'AGNEAU 31€
Confite au thym et ail en chemise

LE POULPE RÔTI 29€
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
Sesame Wasabi, jus de moules au safran

LES GARNITURES

Rigatoni à la Tartufata

Légumes rôtis au Graines de fenouil

Panisses de Pois Chiche au thym et origan

Tombé d'épinard au Cumin

PASTA & BASTA

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

FUSILLI AL POLLO 24€
Pâtes fraîches d'Italie aux olives, Volaille à la marjolaine et jus de volaille

PACHERRI MAIALE 25€
Pâtes fraîches d'Italie, crème de carotte, effiloché de porc fermier grillé, Chips de peau de carotte de Pernes les Fontaines et chips de Guanciale

CHITARUCCI À LA CARBONARA 25€
Pâtes fraîches d'Italie, Guanciale Grillé, Pecorino & jaune d'oeuf

GNOCCHIS VERDE 26€
Gnocchis frais d'Italie, Pesto de basilic maison et boule de mozzarella du Bufflone, Jambon cru de Parme

RAVIOLIS AU SAUMON 28€
Saumon fumé maison de la *Poissonnerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines*
Crème de Parmesan

LASAGNES DELLA NONNA 22€

PIZZA NAPOLETANE

MARGHERITA	14 [€]
Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais et olives noires à la grecque	
NAPOLITAINE	14 [€]
Tomate de Provence, tomates confites, anchois marinés à l'ail, câpres frits et estragon	
VEGETARIANO	15 [€]
Base mousseline de légumes du moment, légumes croquant, fèves de soja, Mozzarella Campana, Pesto	
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	
POLLO	16 [€]
Mozzarella Fior di latte, courgette grillée, citron, basilic, filet de poulet mariné, parmesan	
PICANTE DE PERNES	17 [€]
Base blanche, Pancetta croustillante, parmesan, champignons de Paris, œuf poché de Pernes les Fontaines marinés à l'ail des ours	
SALSICCIA	17 [€]
Base de moutarde à l'ancienne, mozzarella Fior Di Latte, poireaux de Pernes	
CALZONE SPIANATA PICANTE	18 [€]
Tomates de Provence, Spinata picante, mozzarella Fior Di Latte, crème de mascarpone, piperade, sauce vierge, servie avec roquette	
CHEVRE MIEL	18 [€]
Base crème amande, Chevre miel, mozzarella Fior Di Latte, chèvre miel à l'orange, amande aux épices, zeste de citron de Sicile	
NDUJA DI SPILINGA	18 [€]
Tomates de Provence, N'duja di Spilinga, poivrons confits, mozzarella Fior Di Latte, olives noires, ail frit, poudre d'olive	
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	
SARDAGNA	18 [€]
Base Crème d'artichaut, Burrata di Bufala, artichaut, citron, olive, basilic, graine de courge aux piments de Sardaigne	
POLPO	19 [€]
Tomates de Provence, mozzarella Fior Di Latte, Poulpe à l'italienne, épice napolitaine, ciboulette et tomates confites	
CALZONE TRADIZIONALE	19 [€]
Mozzarella Fior Di Latte, crème épaisse, jambon italiens aux herbes, Oeuf poché, ail,	
GRANCHIO	19 [€]
Base Crème safranée, Crabes, burrata di Bufala, citron, huile, estragon, roquette, parmesan, salade d'herbes fraîches	
MANZO	19 [€]
Base de purée de céleri, mozzarella Fior Di Latte, éfiloché de bœuf, jus, noisette, herbes fraîches et parmesan	
TARTUFO	23 [€]
Base crème de truffe, champignons poêlés, Taleggio, parmesan, pignon de pins, vinaigre balsamique réduit à la truffe	

+ 3^e 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}

EN VITRINE

TARTES, ECLAIRS, MACARONS OU ENTREMETS

VOIR LES SUGGESTIONS DU MOMENT

TARTES, ECLAIRS, MACARONS OU ENTREMETS

VOIR LES SUGGESTIONS DU MOMENT

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.