

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€
Foccacia Maison aux Olives

LA FOCCACIA CLUB 19€
Foccacia 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€*

LE SUPREME DE VOLAILLE 27€
Cuit en basse température, mariné à l'ail

L'AGNEAU CONFIT 31€
Oignons fumés fondants

LA CASSOLETTE DES POUILLES 30€
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
Gambas, Saint Jacques, Moules ..

LES GARNITURES

Grenailles au thym frais et romarin
Mousseline de Panaïs au beurre doux
Les Gnocchis frais d'Italie
Tombé d'épinard aux graines de fenouil et piment d'espelette

PASTA & BASTA

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

FUSILLI AL POLLO 25€
Pâtes fraîches d'Italie au citron sauge, volaille marinée et craquelins de fruits secs

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

RISOTTO PICANTE 28€
Risotto Arborio, crème de Spianata Picante, chips de Guanciale et légumes pochés

SALMONE ROLLS 27€
Feuilles de Lasagne, Epinard de Pernes les Fontaines, Chèvre de Pernes les Fontaines et Saumon de la Poissonnerie du Grand Bleu

TAGGLIONI À L'ENCRE DE SEICHE 27€
Gambas snackées de la Poissonnerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines
Carottes confites au thym et crème de safran

LASAGNES DELLA NONNA 21€

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€
Crème de légumes, légumes du moment, fèves de soja, persillade et sauce curry	
6 FORMAGGI	16€
Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, Mascarpone, Chèvre de la Chèvrerie des Fontaines à Pernes et olives noires à la grecque, tomates	
QUATTRO STAGIONI	16€
Tomate de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, artichaut sauté, olives noires à la grecque, champignons du moment, jambon blanc italien	
PICANTE DE PERNES	17€
Pesto Rosso, tomates cerises, piment de Pernes, jambon de Parme, basilic frais	
SPIANATA PICANTE	17€
Tomates de Provence, tomates confites, Mozzarella Campana, poivrons, ail frits, cheveux d'ange et Spianata Picante	
MORTADELLA • PISTACCHIO	17€
Base Pistache, crème de pistache, Mortadelle, Buratta crémeuse, pistaches et cerfeuil	
BOLOGNESE	17€
Tomate de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, viande hachée, oeuf, aubergine grillée, sauce béchamel légèrement pimentée	
PERNOISE	17€
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, Chèvre frais de Pernes les Fontaines, Porchetta, Champignons du moment snackés	
PEPE E ANATRA	18€
Base poivre de Batak, Mozzarella Fior Di Latte, éfiloché de canard, carottes cuites	
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	
SALMONE	18€
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon Fumé Label Rouge Ecosse maison, persillade, roquette et zestes de citrons	
POLLO	19€
Base suprême de moutarde à l'ancienne, Mozzarella Fior Di Latte, confit d'oignons, poulet rotie, champignons du moment en persillade	
CALZONE CHEVRETTE	19€
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, chèvre de Pernes, marmelade d'orange, amandes	
PICANTE DE PERNES	18€
Base carottes aux épices, Burrata Di Campana, pickels de carottes, pecorino, porchetta	
TARTUFO	23€
Base crème de Brie Truffé à la truffe de notre région et au mascarpone maison, noix torréfiées et jambon truffé italien	

LA BURRATA DI BUFALA DANS SA PÂTE À PIZZA 20€
Coppa, tomates confites, pesto, basilic frais
+ 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 PÂTISSIÈRES 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.