

BAR À FROMAGES

ANTIPASTIS *À partager, en entrée ...*

LES TARTINABLES DU MOMENT	5€
<i>En fonction du moment ; Tapenade, Houmous ou Artichaut truffé</i>	
LE CARPACCIO DE BOEUF	18€
Filet de Boeuf, vinaigrette au jus de viande	
LE CEVICHE DE DORADE	19€
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines	
Vinaigrette à l'Orange Sanguine et au Yuzu	
LE SAUMON FUMÉ ECOSSE LABEL ROUGE	19€
Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines	
Saumon Fumé par nos soins, crème d'Avocat et graines de sésame Wasabi	

LE SUPPLÌ ROMANA AU FROMAGE ET CROMESQUI DE RAIE	17€
<i>Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines</i>	
Boules de Riz avec concentré de fromages et Raies en persillade Picante	
LE CAMEMBERT DE BUFFLONE RÔTI SUR SA PÂTE À PIZZA	25€
Servies avec un bol de roquette et grenailles	
Charcuteries italiennes • 6 euros	
PANZEROTTI AU CHARBON VÉGÉTAL	21€
Beignets au Fromages Italiens	

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 SPIANATA Spianata Picante, Poivrons et tomates confites	16€
IL BUTTERNUT Courge butternut, Guanciale et oignons rouges.....	16€
Gratiné à la Fontina, graine de courge épicees	
IL FORESTA Crème de Champignons et pignons torréfiés à la Truffe	18€

PLATS SIGNATURES

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

LE COCHON FERMIER	26€
<i>fumé sur place</i>	
LE PALERON DE VEAU cuit 8 heures	27€
LE CARELET	28€
<i>Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines</i>	
cuit Meunière et sa sauce au beurre Noisette	

LES GARNITURES

Grenailles en Persillade
Légumes Anciens rôtis au beurre, thym & poivre blanchit
Butternut rôtie, Chataignes, noix de cajou et peperoncino
Risotto Carnaroli monté au beurre et Tuile de parmesan grillé
Pâtes à la Crème de Truffe et Champignons aux parmesan

PASTA & BASTA

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

TONARELLO ROMANO CACIO E PEPE	22€
<i>Pâtes fraîches au Poivre Noir blanchit et fromage pecorino romano</i>	
PENNE SPIANATA	23€
PENNE SPIANATA	24€
CHITARUCCI ALLA CARBONARA	24€
Pâtes fraîches alla Carbonara	
Pecorino romano, poivre noir blanchit, Guanciale grillé et jaune d'oeuf	
GNOCCHI DE COURGE & COCHON DU VENTOUX	25€
<i>Gnocchis frais aux légumes, crème de courge, lamelles de légumes et Cochon juteux option végétarienne disponible</i>	
LASAGNES DELLA NONNA	21€

PIZZA NAPOLETANE

MARGHERITA	13€
Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais, huile d'olive et olives noires à la grecque	
NAPOLITAINA	14€
Tomate de Provence, ail frit, huile d'ail légère, olives à la grecque, câpres 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 ailé	
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	
SPLENDIDO	19€
Crème, Mozzarella Fior Di Latte, jambon de Parme AOP, Chèvre frais, figue	
AUTOMNALE	19€
Courge Butternut & Potimaron, champignons, légumes, Bresaola & cebettes	
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 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

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
- ECLAIR MYRTELLE MARRON
- ENTREMET CHOCOLAT
- TARTE CITRON

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.