

## ANTIPASTIS *En entrée, à partager ....*

### LE PAIN FOCCACIA D'HUGO & LOUISE

Foccacia Maison Nature, à la poudre d'olives et huile d'olive BIO de Provence 7€

### LA PIZZA À L'AIL

Pâte à pizza cuite à l'ail frais 10€

### LA BURRATA DES POUILLES 9€

### LES LÉGUMES GRILLÉS

Légumes de Pernes les Fontaines et huile d'olive BIO de Provence 9€

## LES PLANCHES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES ..... 23€

LA PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS ..... 18€

LA PLANCHE DÉGUSTATION ..... 39€

LA PLANCHE DES AMICIS ..... 69€

## LES ROULÉS 17€ *la spécialité côté pizza ! fourrés à la Mozzarella Fior di latte*

IL CLASSICO Roquette, parmesan, pesto maison & jambon cru

IL SALMONE Saumon Fumé maison Poissonerie du Grand Bleu à Pernes & baies roses

IL ZUCCA Butternut de Pernes les Fontaines rôtie & pancetta grillée

## LE BAR A CARPACCIO

### LE CARPACCIO D'ARTICHAUT

Artichaut cru et mariné, huile d'Olive truffée & Marjolaine ..... 17€

### LE CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ ECOSSE LABEL ROUGE

Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines ..... 18€

Saumon Fumé par nos soins, huile d'Olive Bio, herbes fraîches, crème de mascarpone

### LE CARPACCIO DE BRESAOLA

Charcuterie italienne, copeaux de parmesan Reggiano, ..... 17€  
roquette & vinaigrette de calamansi

### 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 Poissonerie 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 POULPE RÔTI ..... 28€

Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines

Rôti au beurre & au thym, sésame au Wasabi

### LA MILANAISE ..... 26€

Milanaise de veau en panure de maïs,

Sauce tomate de Pernes Les Fontaines à la sauge, tomates confites

### LA VOLAILLE GRILLÉE ..... 23€

Volaille cuite en basse température pochée

aux épices et grillée minute

## LES GARNITURES

Chitarrucci au Parmesan

Pâtes fraîches à la crème de Butternut & Parmigiano Reggiano

Mousseline de Légumes & Légumes rôtis

Risotto aux champignons & Huile d'Olive truffée

## PASTA & BASTA

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

### GNOCCHIS PICANTE ..... 19€

Gnocchis frais d'Italie, crème de Spianata, tomates confites et Chips Picante

### RIGATONI ALLA ZUCCA ..... 22€

Pâtes fraîches d'Italie, Butternut de Pernes les Fontaines, saucisse italienne,

Pecorino Pepato AOP & Romarin

### CHITARUCCI À LA CARBONARA ..... 24€

Pâtes fraîches d'Italie, Guanciale Grillé, Pecorino Pepato AOP & gravelax de Jaune  
d'oeuf de Pernes les Fontaines

### LINGUINES AL VONGOLE ..... 26€

Pâtes Fraîches d'Italie, in bianco vino italien & Huile d'Olive BIO

Coquillages frais de la Poissonerie du Grand Bleu à Pernes les Fontaines

Ail et Persil frais, poivre et herbes Fraîches

### CHITARRUCI MORTADELLA ..... 24€

Pâtes fraîches d'Italie, crème de Pistache, mortadelle Italienne AOP, Burrata  
des Pouilles & éclats de pistache

### LASAGNES DELLA NONNA ..... 21€

## PIZZA NAPOLETANE

|                                                                                                                                                                            |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>MARGHERITA</b> .....                                                                                                                                                    | 13€ |
| Tomate de Provence, mozzarella Fior Di Latte, basilic frais et olives noires à la grecque<br>Huile d'Olive extra Vierge BIO                                                |     |
| <b>NAPOLITAINE</b> .....                                                                                                                                                   | 13€ |
| Tomate de Provence, tomates confites, anchois, câpres, olives noires et origan<br>Avec ou sans mozzarella Fior Di Latte                                                    |     |
| <b>VEGETARIANO</b> .....                                                                                                                                                   | 15€ |
| Mousseline de saison, mozzarella Fior Di Latte, Légumes de saison grillés, herbes<br>fraîches & Huile d'Olive extra Vierge BIO                                             |     |
| <b>6 FORMAGGI</b> .....                                                                                                                                                    | 16€ |
| Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, Mascarpone,<br>Chèvre de la Chèvrerie des Fontaines à Pernes et olives noires à la grecque                   |     |
| <b>QUATTRO STAGIONI</b> .....                                                                                                                                              | 16€ |
| Tomate de Provence, Mozzarella Fior Di Latte, artichaut sauté, olives noires à la<br>grecque, champignons du moment, jambon blanc italien                                  |     |
| <b>POLLO</b> .....                                                                                                                                                         | 17€ |
| Crème, Volaille au poivre, Butternut à l'étoile de Badiane, Mozzarella Fior Di Latte,<br>Oignons rouges                                                                    |     |
| <b>CALZONE PANCETTA E PATATE</b> .....                                                                                                                                     | 18€ |
| Mozzarella Fior Di Latte, crème, Pancetta italienne, Fontina & pomme de terre                                                                                              |     |
| <b>CHEVRE MIEL</b> .....                                                                                                                                                   | 18€ |
| Base crème, mozzarella Fior Di Latte, Chèvres & Miel de Pernes les Fontaines                                                                                               |     |
| <b>PICANTE</b> .....                                                                                                                                                       | 18€ |
| Tomates de Provence légèrement relevée, mozzarella Fior Di Latte,<br>Spianata & Calabra picante, champignons de Paris, jambon blanc italien                                |     |
| <b>PARMA</b> .....                                                                                                                                                         | 18€ |
| Tomates Provence, roquette, tomates cerises, olives noires à la grecque, poudre de<br>parmesan, Campana Mozzarella, jambon de Parme AOP                                    |     |
| <b>PARMA PESTO</b> .....                                                                                                                                                   | 19€ |
| Pesto maison, roquette, tomates cerises, olives noires à la grecque, poudre de parme-<br>san, Campana Mozzarella, jambon de Parme AOP                                      |     |
| <b>CALZONE TRADIZIONALE</b> .....                                                                                                                                          | 19€ |
| Mozzarella Fior Di Latte, Tomate de Provence, Jambon blanc italien, champignon du<br>moment et oeuf BIO de Pernes les Fontaines                                            |     |
| <b>SALMONE</b> .....                                                                                                                                                       | 19€ |
| Base crème à l'oseille, mozzarella Fior Di Latte, saumon fumé maison Label Rouge<br>Ecosse de la poissonnerie Pernoise Le Grand Bleu, herbes fraîches et huile d'olive BIO |     |
| <b>MORTADELLA</b> .....                                                                                                                                                    | 21€ |
| Base crème, mortadelle Italienne AOP, Burrata des Pouilles & éclats de pistache<br>Crème de Pistache                                                                       |     |
| <b>CANNIBALE</b> .....                                                                                                                                                     | 21€ |
| Tomate de Provence, Saucisse italienne, Viande Hachée, Volaille aux épices, Oeuf                                                                                           |     |

+ 3<sup>e</sup> 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

## NOS DESSERTS 8€50

FEUILLANTINE AU CHOCOLAT

BABANETONNE AU RHUM

TIRAMISU TRADITIONNEL

DESSERT 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.

