

Vins

Aperitivo
17h-20h

ITALIENS	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl	25 cl
rouges					
PUGLIA IGT Diverso BIO	6	11	19	29	7.5
REGGIANO LAMBRUSCO DOC	-	-	-	29	
MONTEPULCANIO D'ABRUZZO Valle D'Oro	7,5	14	25	35	
SICILIA DOC Nero d'Avola - Brigantello	-	-	-	34	
SALENTO IGT Primitivo - Terrame	-	-	-	39	
CHIANTI DOCG Sangiovese - Governo all'Uso Toscano	10	16	30	45	
SALENTO IGT Castello Monaci Coribante	-	-	-	42	
VALPOLICELLA DOC Bolla La poiane ripasso	-	-	-	78	
BAROLO DOCG Ca'Bianca Piémont	-	-	-	95	
BARBARESCO ANTICHE CANTINE Marchesi I Barolo	-	-	-	140	
blancs					
PINOT GRIGIO IGT TERRE SICILIANE Vinistella - La Passione BIO	7	13	24	32	
ORVIETO DOC Bigi - Vigneto torricella	8	14	26	38	
rosés					
LAMBRUSCO ROSATO DOC Eretico - Vin rosé pétillant	-	-	-	26	
IGT VERONESE - Valpantena	6.5	12	21	32	7.5
CHIARETTO DI BARDOLINO, INFINITO DOC Corvina, Rondinella, Molinara				38	
FRANÇAIS	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl	25 cl
rouges					
CÔTES-DU-RHÔNE	6.5	12	21	32	7.5
BROUILLY AOC Château des Tours	-	-	-	39	
CAHORS AOC - Malbec Chevalier du Château Lagrezette	-	-	-	48	
LUSSAC SAINT-ÉMILION Grand Ricombre	8	14	27	38	9
SAINT-ESTÈPHE AOP Château Haut Baradieu	-	-	-	51	
HAUT-MÉDOC AOP L'Héritage Chasse-Spleen	-	-	-	64	
CHÂTEAUNEUF-DU PAPE AOP BIO Les Granières de la Nerthe	-	-	-	70	
POMMARD AOC Prunier-Bonheur	-	-	-	92	
SAINT-JULIEN AOC ConnÉtable de Talbot, second vin du Château Talbot	-	-	-	98	
MARGAUX AOP Château du Tertre 2018	-	-	-	155	
blancs					
PAYS D'OC IGP Chardonnay	6	11	19	29	7.5
PETIT CHABLIS AOC Domaine Chevallier	8	15	29	41	
POUILLY-FUISSÉ AOP Les Gavouilles Cave des Grands Crus Blancs	-	-	-	78	
rosés					
CÔTES-DE-PROVENCE AOC	7	13	24	32	8
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Côté Presqu'Île par Minuty	10	16	30	45	
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Cru Classé Château Sainte-Marguerite - Symphonie	12	19	36	54	

Cocktails



bartender - 7.5 € / 10 € Aperitivo 17h-20h

MOJITO 25 cl - rhum blanc, menthe fraîche, citron, sucre, Angostura

MARIE MADELEINE 16 cl - vodka, Amaretto, ananas

ITALIAN MARGARITA 16 cl - tequila, limoncello, triple sec, citron vert

BRAMBLE 12 cl - gin, citron, sucre roux, crème de mûre

AMARETTO SOUR 16 cl - Amaretto, citron vert, sucre roux, Angostura

FROZEN NEGRONI 16 cl - Martini rouge, campari, gin, orange

ROSEMARY RUM 16 cl - rhum brun, sirop de romarin, citron

SEX ON THE BEACH 16 cl - vodka, crème de pêche, crème de mûre, ananas, cranberry

BASILICOM 16 cl - gin, limonade, basilic frais

PIÑA COLADA 12 cl - rhum blanc, coco, jus d'ananas

PORNSTAR 16 cl - vodka, crème de passion, vanille, jus de passion, prosecco

MOSCOW MULE / JAMAICAN MULE / LONDON MULE 12 cl

vodka / rhum / gin, jus de citron, Ginger Beer

Olivia's spritz 25 cl

Cocktails à base de prosecco & soda

APEROL 25 cl - oranges amères, rhubarbe, gentiane 7.5/10

SAINT-GERMAIN 25 cl - fleur de sureau 11

LIMONCELLO 25 cl - zeste de citron 9

CAMPARI 25 cl - infusion d'herbes et de fruits 9

BERGAMOTE SPRITZER 25 cl - bergamote, prosecco, soda, orange 12

SARTI ROSA SPRITZ 25 cl - orange sanguine, pamplemousse, passion 12

sans alcool - 6.5 € / 8.5 € Aperitivo 17h-20h

OLIVIA SUNSET - ananas, fruit de la passion, crème de coco

VIRGIN MOJITO - limonade, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

VIRGIN SPRITZ - bitter orange, tonic, limonade

VIRGIN COLADA - ananas, lait de coco, sucre de canne

Apéritifs

MARTINI blanc ou rouge	6.5
CAMPARI ORANGE	6.5
HENRY BARDOIN, Pastis premium	6
NEGRONI Martini, Campari, gin	11
AMERICANO	11
CRODINO sans alcool	6

Bulles

CHAMPAGNE AOC LANSON Black Label	12 cl/75 cl	13/75
RUINART Brut	-/95	
RUINART Blanc de blancs	-/200	
PROSECCO DOC	8/32	

Softs

JUS DE FRUITS 25 cl	5
ICE TEA 25 cl	5
 33 cl	5.5
PERRIER 33 cl	5.5
ARANCIA ROSSA 27,5 cl limonade orange sanguine	5.5

Healthy

CHARITEA GREEN thé vert bio glacé au gingembre	9
MATÉ fraîchement infusé	9

Eaux

SAN BENEDETTO plate ou gazeuse	50 cl	11	6	7.5
SAN PELLEGRINO	-		-	8

Caféterie

(plus de caféterie après 23h)
thés & infusions Comptoirs Richard

EXPRESSO Perle noire / DÉCAFÉINÉ	2.6
CRÈME / CHOCOLAT TRADI	5
CAPPUCCINO	6.5
IRISH COFFEE	11
THÉS thé vert, menthe fraîche, Ceylan, Earl Grey, Sencha,	5.5
INFUSIONS verveine bio, camomille	5

Rhums

SANTA TERESA	4 cl	14
DIPLOMATICO		14
ZACAPA		18

Gins

GIBSON	4 cl	9
BOMBAY SAPPHIRE		14
HENDRICK'S		14

Whiskies

J&B	4 cl	9
JAMESON		9
JACK DANIEL'S		10
NIKKA FROM THE BARREL		15
CAOL ILA SINGLE MALT 12 ANS		15
THE BALVENIE		17
DOUBLE WOOD 12 ANS		

Bières

<i>bouteille</i>	33 cl	
HOEGAARDEN BLANCHE		9
TRIPLE KARMELIET		9
LA CHOUFFE		9
HEINEKEN SANS ALCOOL		8

<i>pression</i>	25 cl	50 cl	1 L	<i>Aperitivo 17h-20h (50 cl)</i>
L'OLIVIA fine et légère	4.8	9	13	6
PERONI	5.5	9.5	18	7.5
LEFFE	5.8	9.8	19	7.5
KWAK	6.5	11	20	8.5
IPA	6.5	11	21	8.5

Digestifs

LIMONCELLO / AMARETTO 5 cl	8
GRAPPA / SAMBUCA 5 cl	8
COGNAC / ARMAGNAC / CALVADOS 5 cl	9
COGNAC XO 5 cl	18

Antipasti à partager

MOZZA STICK, sauce arrabiata	9
BEIGNETS D'AUBERGINE, sauce gorgonzola	10
ARRANCINI AU BASILIC ET PECORINO	11
GAMBERONI FAÇON TEMPURA	10
PÉPITE D'ENCORNETS AU POIVRE	10
FINGER FRITES / AU GORGONZOLA	15/6

Les Pinsa, version romaine de la pizza

HORS DÉJEUNER

REGINA Tomates, mozzarella, jambon aux herbes, champignons, basilic	14
NAPOLITAINE Tomates, mozzarella, anchois, olives noires	15
VÉGÉTARIENNE Tomates, mozzarella, courgette, aubergine, poivrons, artichaut, asperge	15
SALMONE crème, mozzarella, saumon frais, saumon mariné, oignons rouges, roquette, parmesan	22

Les Planches

PLANCHE CHARCUTERIE OU FROMAGES OU MIXTE

2 pers. / 19 4 pers. / 32 8 pers. / 60

PLANCHE ITALIENNE

Gamberoni façon tempura, encornets au poivre, arrancini au taleggio,
mozza stick, beignets d'aubergine

2 pers. / 19 4 pers. / 32 8 pers. / 60

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Chèques non acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.