

a braccetto

PARIS

C O C K T A I L S

Mojito 14€

Plantation Original Dark, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade et eau gazeuse

Plantation Original Dark, fresh mint, lime, brown sugar, and sparkling water

Espresso Martini 15€

Stolichnaya vanille, liqueur de café Fair, espresso et sirop de sucre maison

Stolichnaya vanilla, Fair coffee liqueur, espresso, and homemade sugar syrup

Nikka Old Fashioned 15€

Nikka from the barrel, Angostura bitter, sucre et eau gazeuse

Nikka from the barrel, Angostura bitter, sugar, and sparkling water

Sicilian Mule 14€

Isola di Favignana gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne et ginger beer Fever Tree

Isola di Favignana gin, fresh lime juice, cane sugar syrup, and Fever Tree ginger beer

Margarita 14€

Tequila Calle 23 (100% agave), triple sec Kumquat Fair, jus de citron vert et sirop de sucre maison

Tequila Calle 23 (100% agave), Kumquat Fair triple sec, fresh lime juice, and homemade sugar syrup

Basilic Smash 14€

Gin Citadelle, jus de citron, basilic frais, Sirop de sucre maison

Citadelle gin, lemon juice, fresh basil, homemade sugar syrup

Amaretto Sour 14€

Adriatico amaretto, jus de citron et sirop de sucre maison

Adriatico amaretto, lemon juice, and homemade sugar syrup

Penicillin 15€

Knockando Whiskey (scotch fumé), jus de citron, sirop de miel, gingembre

Knockando Whisky (smoky Scotch), lemon juice, honey syrup, ginger

Porn Star Martini 15€

Stolichnaya vanille vodka, purée de fruit de la passion maison, sirop de vanille, jus de citron, sirop de fruit de la passion maison et shot de prosecco

Stolichnaya vanilla vodka, homemade passion fruit puree, vanilla syrup, fresh lime juice, homemade passion fruit syrup, and a shot of prosecco

S U M M E R V I B E S

Petite Bouteille de Champagne Ruinart 37,5cl

Cépage : Pinot Noir 45% - Menuier 15% - Chardonnay 40%

45€

Frozen Margarita

Frozen Daikiri

12€

Virgin Spritz (sans alcool)

Crodino 1965 - Sirop Spritz Monin - Eau Gazeuse

8€

B A R À S P R I T Z

Spritz Aperol
Amer Italien

11€

Spritz Chambord
Framboise Noire

12€

Spritz Campari
Amer Italien

12€

Spritz Basilic
Lillet Blanc

12€

Spritz Saint Germain
Fleur Sureau

12€

Spritz Limoncello
Citron

12€

Spritz Italicus
Bergamote

12€

Spritz Galliano
Anis

12€

N E G R O N I

C O U P E

Classic 11€
Gin Citadelle, Vermouth rouge Baldoria, Campari

Bellini 14€
Purée de Pêche blanche, Prosecco

Bianco 12€
Gin Citadelle, Vermouth blanc Baldoria, Lillet blanc

Mimosa 14€
Jus d'Orange BIO Pressé, Prosecco

Negroni Sbagliato 13€
Vermouth rouge Baldoria, Campari, Prosecco

French 75 14€
Jus de Citron BIO Pressé, Gin Citadelle Prosecco

P I Z Z A

Notre chef Napolitain a créé, pour nous, une pâte spéciale contenant très peu de levure que nous laissons reposer pendant plus de 72 heures pour obtenir une pâte particulièrement croustillante, voluptueuse et digeste. Le tout dans notre four, fabriqué dans la plus pure tradition napolitaine.

Carbonara - 20€

Crème Carbonara Maison - Guanciale - Mozzarella Fior di Latte - Poivre Noir

Homemade Carbonara Cream - Guanciale - Mozzarella Fior di Latte - Black Pepper

Pollo - 22€

Filets de Poulet rôties - Oignon Rouge - Confiture de Poivron maison - Pommes de terre grenaille - Olives façon taggiasche - Thym frais

Chicken fillet - Red onion - Homemade pepper jam - Grenaille potatoes - Taggiasche style olives - fresh thyme

Pasquale - 18€

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillé (Joue de cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Basilic

Cream of Peas - Grilled Guanciale (cured pork cheek) - Stracciatella (Heart of Burrata) - Basil

Mortadelle - 20€

Pesto Basilic Maison - Mortadelle IGP - Stracciatella - Pistaches concasées

Basil pesto - Mortadella IGP - Stracciatella - Crushed pistachio

Mare - 22€

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon taggiasche - Tomates cerises confites - Basilic - Origan Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison - Fruit de Mer du Moment

Double San Marzano DOP tomato sauce - Taggiasche style olives - Candied cherry tomatoes - Basil - Fresh oregano - Organic olive oil with homemade garlic - Seafood of the moment

Pesto - 19€

Mozzarella fior di latte, Pommes de terre grenaille, Pesto Basilic Maison, Tomate cerise rôties, Tomates Séchées, Stracciatella, Pignons de pin

Mozzarella fior di latte, Potato grenaille, Homemade basil pesto, Roasted cherry tomatoes, Dried tomatoes, Stracciatella, Pine pinion

Ortolana - 19€

Sauce tomate jaune San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Pousses d'épinards - Tomates séchées - Confiture Maison de poivrons - Olives façon taggiasche

San Marzano DOP yellow tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Baby spinach - Dried tomatoes - Homemade pepper jam - Taggiasche olives

Napoli - 18€

Sauce tomate San Marzano - Anchois de Cetara - Capres - Olive Taggiasque - Huile d'olive - Basilic

San Marzano tomato sauce - Cetara anchovies - Capers - Taggiasche olive - Olive oil - Basil

Zucchini - 18€

Crème de courgette à la Menthe maison - Stracciatella - Courgette frit - Caciocavallo (Fromage vache) - Pignon de pin - Menthe Fraiche

Homemade cream of courgette with mint - Stracciatella - Fried courgette - Caciocavallo (Cow's cheese) - Pine nuts - Fresh mint

Viande 4€

Jambon Blanc - Mortadelle IGP -
Jambon Parme 24 mois - Poulet roties
-Original Pepperroni - Bresaola

Légumes 2€

Tomates Confites - Olives taggiasche -
Confiture Maison de Poivrons - Champignons
de Paris - Pommes de Terre - Oignon Rouge

Fromage 3€

Stracciatella - Mozzarella Fior di
Latte - Taleggio - Ricotta - Provola
Fumée - Parmesan - Gorgonzola

Jaune Œuf 1,50€

Burrata Di Bufala 125gr- 6€

Truffe Fraiche - 5€/gr

P I Z Z A

Notre chef Napolitain a créé, pour nous, une pâte spéciale contenant très peu de levure que nous laissons reposer pendant plus de 72 heures pour obtenir une pâte particulièrement croustillante, voluptueuse et digeste. Le tout dans notre four, fabriqué dans la plus pure tradition napolitaine.

Marinara – 12€

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon taggiasche - Tomates cerises confites – Basilic – Origan Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison

Double San Marzano DOP tomato sauce - Taggiasche olives - Confit cherry tomatoes – Basil – Fresh Oregano - Organic olive oil with homemade garlic

Margherita – 13€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio
San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basil - Organic olive oil

Calzone – 16€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte – Parmesan – Ricotta – Basilic - Huile d'olive Bio
San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Ricotta - Basil - Organic olive oil

Parigi – 18€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Jambon blanc - Carpaccio de Champignons de Paris - Persillade à l'huile d'olive Bio

San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Cooked ham - Paris mushroom carpaccio - Parsley with organic olive oil

Formaggi – 19€

Mozzarella Fior di latte - Taleggio d'alpage - Provola Fumée – Parmesan - Ricotta - Ciboulette
Mozzarella Fior di Latte - Alpine Taleggio - Smoked Provola - Parmesan - Ricotta - Chive

Parma – 22€

Sauce tomate San Marzano jaune - Mozzarella Fior di latte – Caciocavallo (Fromage vache) - Provola Fumée - Jambon de Parme 30 mois - Basilic

Yellow San Marzano tomato sauce - Mozzarella Fior di latte – Caciocavallo (Cow cheese) - Smoked Provola - 30-month-old Parma ham - Basil

Pepperoni- 20€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio - Original Pepperoni Americain
San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basil - Organic olive oil - Original American Pepperoni

Tartufo – 29€

Mozzarella Fior de latte - Crème de truffe - Truffe fraîche - Stracciatella - Huile d'olive Bio
Mozzarella Fior de latte - Truffle cream - Fresh truffle - Stracciatella - Organic olive oil

Viande 4€

Jambon Blanc – Mortadelle IGP –
Jambon Parme 24 mois - Poulet roties
-Original Pepperroni – Bresaola

Légumes 2€

Tomates Confites – Olives taggiasches –
Confiture Maison de Poivrons –
Champignons de Paris – Pommes de Terre

Fromage 3€

Stracciatella – Mozzarella Fior di
Latte – Taleggio – Ricotta - Provola
Fumée – Parmesan – Gorgonzola

Jaune Œuf 1,50€

Burrata Di Bufala 125gr- 6€

Truffe Fraiche - 5€/gr

E N T R E E

Burrata Raisin - 15€

Véritable Burrata Di Bufala Produite dans la Region de Naples 125g - Pousse d'épinard - Raisins confits au balsamique - Jambon de Parme 30 mois - Eclats de pistaches et Thym
Burrata Di Bufala from Naples 125g - balsamic candied grapes - 30 month Parma ham - pistachio and thyme slivers

Caprese - 13€

Tartare de Tomate Cœur de Bœuf aux échalotes et ciboulette - Burrata Siphonnée
Tomato Tartare, Beefsteak with shallots and chives - Whipped Burrata

Asperge rôtie - 13€

Pointes d'asperges rôties - Vinaigrette aux asperges - Concassé de noisettes grillées
Roasted aspergus tips - vinaigrette - crushed roasted hazelnuts

Arancini Al Tartufo - 12€

Boules de riz carnaroli à la Truffe - Parmesan - Sauce à la Truffe - Truffe Fraiche
Carnaroli rice ball with truffle - Truffle sauce - Parmesan - Fresh truffle

Carpaccio de Poulpe - 12€

Grande tranche de carpaccio de poulpe maison - Gel d'orange & concombre - Coulis fruits rouges - Noisette grillée - Sesame noir - Huile au basilic - Aneth
Large slice of homemade octopus carpaccio - orange & cucumber gel - red fruit coulis - toasted hazelnut - black sesame - basil oil - dill

Zuppa fredda - 8€

Soupe froide de melon Charentaises - Pêche - Concombre - Basilic
Cold Charentais melon soup - peach - cucumber - basil

Focaccia - 4€

Pain Focaccia du Moment

Bread Focaccia of the Moment

P Â T E S

Pâtes Fraîches réalisées chaque matin par notre Chef Carlo Finotto

Pappardelle Truffe – 29€

Gros Pappardelle - sauce à la truffe - stracciatella - truffe fraîche
Pappardelle - truffle sauce - stracciatella - fresh truffle

Le Vongole - 28€

Scialatelli - Grosses Palourdes - Persil - Tomates Cerises - Ail
Scialatelli with Fresh Clams - Parsley - Cherry Tomatoes - Garlic

Girella Alla Ricotta Citron Pesto - 22€

Pâtes Farcies de Ricotta au citron - pesto au pignon de pin maison - copeaux de parmesan - zestes de citron
Ricotta and lemon filled pasta - homemade pine nut pesto - parmesan shavings - lemon zest

Lasagne Di Carlo - 21€

Lasagne Fondante à la Bolognaise Gratinée, servie avec un accompagnement salades
Fresh Lasagna - Bolognese Beef Stew - Parmesan - Béchamel - with side of salad

Carbonara - 20€

Spaghetti - joue de porc affinée - jaune d'oeuf - parmesan - poivre
Spaghetti - cured pork cheek - egg yolk - parmesan - pepper

S A L A D E S

César – 19€

Salade Romaine – Salade de Trévis – Pousses d'épinards – Poulet pané panure japonaise
Panko – Tomates cerises – Copeaux de Parmesan – Gressin – Sauce César du chef
*Romaine Lettuce – Treviso Salad – Baby Spinach – Japanese Panko Breaded Chicken – Cherry Tomatoes – Parmesan
Shavings – Grissini – Chef's Caesar Dressing*

Verde - 18€

Brocolis – Avocat – Fève – Petit Pois – Pistache – Huile au Basilic – Vinaigrette aux Asperges
Broccoli - Avocado - Broad beans - Peas - Pistachio - Basil oil - Asparagus vinaigrette

Tomate Burrata - 18€

Tomate à L'ancienne – Véritable Burrata Di Bufala Produite dans la Région de Naples 125g
Old Fashioned Tomato - Burrata Di Bufala from Naples 125gr

Anguria - 16€

Pastèque – Fêta – Tomates confites – olives – oignons – origan – Sucrine
Watermelon - Fêta Cheese - Tomato confit - olive - onions - oregano - Salade

P L A T S

Thon Pistache - 25€

Tataki de Thon (150g/160g) - Parfumé moutarde et pané à la pistache - Sauce fromage blanc et citron - Huile au basilic

Tuna Tataki (150g/160g) - mustard-flavoured and breaded with pistachio - cottage cheese and lemon sauce - basil oil

Pollo All'Amalfitana - 22€

Suprême de poulet grillé - Jus de poulet infusé au thym - Olives façon Taggiasche - Thym frais - Compote de Citron

Grilled Chicken Breast - Thyme-infused Chicken Jus - Taggiasche-style Olives - Fresh Thyme - Lemon Compote

Burger (Boeuf ou Poulet Panure Panko) - 22€

Bun brioché - Steak race à viande ou Poulet Panure Panko - Cheddar - Guanciale grillé (joue de cochon Affinée)- Cornichons - Confiture maison d'oignons aigres doux - Sauce mayonnaise moutarde à l'ancienne

Brioche Buns - Beef Patty or Japanese Panko Breaded Chicken - Cheddar Cheese - Grilled Guanciale (cured pork cheek) - Pickles - Homemade Sweet and Sour Onion Jam - Whole Grain Mustard Mayonnaise Sauce

Carpaccio di manzo - 21€

Fines tranches de bœuf Charolais - Tapenade de tomates séchées - Pignons de pin - Parmesan - Câpres - Huile d'olive au basilic

Thin slices of Charolais Beef - Sun-dried Tomato Tapenade - Pine Nuts - Parmesan - Capers - Basil-infused Olive Oil

**Tous nos Plat sont servis avec un accompagnement au choix (+4€ Frites Truffe)
Side dish of your choice (+€4 for Truffle Fries) `*

Côte de Bœuf Normande / Environ 1,2Kg / (Pour 2 Personnes)

Beef Rib Steak

89€

Frites Maison à Volonté

Homemade Fries Unlimited

Sauce au choix :

Gorgonzola

Truffe

Poulpe Entier / Environ 550gr / (Pour 2 Personnes)

Whole Octopus

69€

2 Accompagnements au choix

2 Accompaniments of your choice

A C C O M P A G N E M E N T S

Carottes rôties 5€

Roasted Carrots

Frites Maison 5 €

Homemade Fries

Haricots verts 5€

Green Beans

Frites Maison à la Truffe 9€

Truffle Fries

Purée aux Olives 5€

Olive Mash

Sucrine 5€

Sucrine Salad

D E S S E R T

Tiramisu à Partager - 18€

Soupe de fraise - 12€

Crème brûlée Pistache - 9€

Pistachio Crème Brûlée

Pannacotta al Maracuja - 8€

Pannacotta aux fruits de la passion et coulis de pêches Maison
Passion fruit pannacotta with peach coulis

Généreuse Mousse au chocolat (72% Venezuela) - 9€

Generous Chocolate Mousse

Baba Au Rhum - 12€

Brioche Maison - Crème pâtissière - Crème fouettée - Zeste de citron -
Rhum Plantation Original Dark

*Typical Neapolitan dessert served with custard - whipped cream - lemon zest
Rhum Plantation Original Dark*

Ice Cream Dessert

Affogato - 7€

Glace vanille, espresso

Snickers Glacé Déstructuré - 15€

Ice Cream Grom

1 Boule 6€ / 2 Boules 10€

Vanille Noire - Chocolat d'équateur -
Pistache Mawardi

GROM®

Sorbet Fruttini du moment - 15€

frosted fruit



FRUTTINI
by MO



Pizza Dessert

Pizza Tarte Tatin - 12€

Pâte à pizza sucrée - Tarte tatin Pommes
Caramelisées - Boule de Glace Vanille

Calzone Nutella Fruits Rouges - 12€

Pâte à pizza sucrée - Fruits Rouges - Nutella

Piccola Sfera (2 pièces)

Pâte à pizza fourrée :

Nutella - 7€

Crème de Pistache - 7€

Pistachio Cream

B O I S S O N S C H A U D E S

C A F É



Thé Mariage Frère 6€

NOIR

Ceylan
Earl Grey Impérial
Empereur Chen-nung (Fumé)
Marco Polo (Fruits Rouges)

VERT

Casablanca (Menthe)
Rouge Bourbon (Rooibos)
Jasmin Mandarin (Floral)

INFUSIONS

Tilleul, Camomille, Verveine

Expresso	2,90€
Sérré	2,90€
Allongé	2,90€
Noisette	3€
Double Expresso	5,80€
Crème	5,80€
Chocolat	5,80€
Crème Pistache	6,10€
Café Américain	6€
Café/Chocolat Viennois	7€
Cappuccino	7€
Afogato	7€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€

* Miel/Chantilly/Lait 0,50€

E A U X

AQUAchiara Plate 75cl	3€
AQUAchiara Pétillante 75cl	4,50€
Perrier 25cl	5€
Evian 25cl	5€
Badoit 1L	9€
Evian 1L	9€

B I È R E S

Bières Bouteilles

Corona	8€
Pelforth Brune	7€
Peroni	7€
Cidre BIO Fils de Pomme	7€
Mort Subite (Cerise)	8€

Bières Pression

	25cl	50cl
Blonde	5€	8€
Blanche	5,50€	8,5€
IPA	6€	9€

B O I S S O N S F R A I C H E S

	33cl	50cl
Citronnade	6€	8€
Orangeade Maison	6€	8€
Thé Glacé Maison	6€	8€
Café Frappé	6€	8€
Café Frappé à la Pistache	7€	9€
Chocolat Frappé à la Pistache	7€	9€
Coca-Cola/Coca-Cola Zero	5,90€	8€
Orangina	5,90€	8€
Limonade Pression	5,50€	8€
Indian Sweeps Tonic	5,50€	8€
La French Ginger Beer	5,50€	8€
Jus de Fruit	5,50€	8€
Pomme, Passion, Ananas, Tomate		
Apple, Passion Fruit, Pineapple, Tomato		

J U S D E F R U I T S P R E S S É S M I N U T E - B I O



Orange BIO	6€
Citron BIO	6€
Pomme BIO	6€
Pomme BIO ° Carotte BIO ° Gingembre	8€
Pomme BIO ° Citron Vert	8€
Orange BIO ° Carotte BIO ° Citron BIO	8€
Pomme BIO ° Concombre BIO ° Basilic	8€

B U L L E S

CHAMPAGNE	14cl	25cl	75cl	Mag 150cl
Philippe Glavier Grand Cru Classé	18€	31€	90€	
Ruinart Brut			110€	
Ruinart Rosé			140€	
Ruinart Blanc de Blanc			150€	
Dom Pérignon Cuvée 2013			290€	

BULLES

Lambrusco IGT Emilia Amabile Vin Couleur rouge violacée - Notes de Fruits Rouges	8€	14€	32€	
Prosecco Piccini Extra Dry DOC			49€	
Prosecco Mionetto DOC Treviso Extra Dry	7€	13€	38€	

V I N R O S É

ROSÉ

IGP Pays d'Oc Le Versant - Grenache rosé 2022 °France Vegan Nez de fruits frais, de rose et de fleur d'oranger. Bouche suave, rafraîchie par des notes d'écorce d'agrumes. Cépage Grenache	6,50€	10,90€	29€	
Corse AOP Domaine Vetriccie 2022 °Corse Un rosé frais et bien tendu sur des notes d'agrumes. Cépage Syrah, Niellucciu, Sciaccarellu	8€	14€	37€	
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige °France Très pâle, salin et bien tendu, arômes de groseille et de rose. Cépage Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault			59€	99€

V I N B L A N C

	14cl	25cl	75cl
IGT Terre Siciliane - Vinistella 2022 °Italie  Nez de fruits à chair blanche et d'abricot. Bouche souple et tendre, d'une agréable suavité. Pinot Grigio du sud	6,50€	10,90€	29€
Soave Classico Delibori - (Vénétie) 2022 °Italie Vin sec, notes fruitées de pêche, avec une minéralité très appréciable.	6,70€	11,10€	31€
Viognier IGP Pays d'Oc - Le Versant 2022 °France Vegan Souple et frais, nez d'abricot, de fleur d'oranger et de citron. Cépage Viognier	6,90€	11,50€	32€
Friuli DOC Puiattino Pinot Grigio 2022 °Italie Sec, frais et plein, au nez de fleurs blanches et de fruits jaunes. Pinot grigio du nord.	7,50€	13,50€	36€
Grillo DOC Vitese (Sicile) BIO 2022 °Italie.  Vin d'une couleur jaune paille intense, caractère fruité présentant des nuances de pomme verte, de poire, d'ananas et d'agrumes.	7,50€	13,50€	36€
Pecorino Terre di Chieti IGP - 100% Pecorino 2022 °Italie Vin couleur jaune paille claire, nez frais et fruité, parfum floral.			39€
Vermentino IGT «La Traversata» BIO Toscana °Italie Vin intense, structuré et frais, Arômes de fruits mûrs d'été.			36€
IGT Isola dei Nuraghi - Saragat - Vermentino 2022 °Italie Du pepsi, avec des notes d'agrumes, de litchi et de fleur de sureau, une belle intensité et de la fraîcheur. Cépage Insolia			36€
Maremma Toscana DOC Tenuta Aquilaia Chardonnay 2022 °Italie Robe paille soutenue, brillante, nez de fruits jaunes et de fleurs blanches. Bouche souple, fraîche et saline. Cépage Chardonnay			39€
Pouilly Fuissé AOC - Vincent Girardin Vieilles Vignes 2018 °France Nez très fin, notes toastées, tendre et frais en bouche, finale beurrée.			60€
Etna DOC Tornatore - Il Bianco 2022 °Italie Plein, minéral et salin, avec un joli gras, beaucoup de tension et une belle longueur sur les agrumes. Cépage Carricante			60€
Sauternes - Château Briatte 2022 °France Vin d'une jolie robe dorée, aux arômes de fruits confits, et ananas. Cépage Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle			64€
Chablis 1er Cru AOP - Laroche - Montmains 2020 °France Un premier Cru marqué par une grande richesse et une belle minéralité. Cépage Chardonnay			80€
Condrieu AOC - Pierre Gaillard 2022 °France Délicat, avec des notes de litchi, pêche blanche, violette.			85€
Pessac-Léognan AOC Cru Classé - Château Carbonnieux 2019 °France Gras, fruité, très expressif sur de belles notes de fruits blancs, nectarine et abricot. Cépage Sauvignon et Semillon			110€

V I N R O U G E

	14cl	25cl	75cl
IGP Pays d'Oc - Le Versant Pinot Noir Vegan 2023 °France Souple, rond, au nez de fraise, notes vanillées. Cépage Pinot noir	6,50€	10,90€	29€
Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi - Podere 2021 °Italie Très fruité, prune, cerise noire et mûre. Souple, frais et rond.	6,90€	11,50€	32€
IGT Puglia Lupo Meraviglia - Due di Due vegan 2021 °Italie Charnu, nez de fruits noirs bien mûrs, de pâtisserie. Cépage Malvasia negra, Negroamaro			34€
Nero d'Avola Kore - Sicile 2022 °Italie Vin puissant et harmonieux, arômes de prune et de cerise, cépage autochtone de Sicile.	7,20€	13,50€	34€
Valpolicella DOC - Montecampo 2022 °Italie Assez structuré, avec des notes d'amande, de baies rouges. Un joli fruit croquant en final.	7,50€	14,50€	36€
IGT Puglia - Ca'Vittoria - Appassimento 2021 °Italie Ample, puissant, fruits noirs, prunes, raisins secs, cerises confites. Cépage Merlot, Cabernet sauvignon, Malvasia	7,50€	14,50€	36€
Barbera d'Asti Maridà - Piemont 2020 °Italie Vin rond et mûr, effluves de café et de chocolat. L'affinement en barrique de 12 mois lui confère une belle structure.			37€
Primitivo Puglia IGP Villa Dianna - 100% Primitivo 2021 °Italie Vin couleur rouge rubis, arômes fruit rouge, Cerise Sauvage Violette, épicés.			39€
Saint-Emilion Grand Cru AOC - Clos Petit Corbin 2020 °France Des notes boisées de cannelle et de cèdre. Une belle trame de tanins serrés. Cépage Merlot, Cabernet franc.			49€
Chianti Classico DOCG- Querciavalle 2015 °Italie Robe ruby, note de fruits rouges, de violettes avec des accents épicés. Cépage Sangiovese, Canaiolo Toscano			59€
Rully rouge AOC - Domaine Ninot Chaponnière 2021 °France  Nez intense et fruité de cerise et framboise, note boisée de cèdre. Cépage Pinot noir			65€
Amarone della Valpolicella DOCG- Allegrini- Corte Giara 2020 °Italie Vins aux arômes de cassis et guarigue, tout en rondeur. Cépage Rondinela, Corvina veronese			80€
Barolo DOCG Marchesi di Barolo - Tradizione 2017 °Italie Boisé, cerise à l'eau de vie. Pain d'épice. Tanins serrés mais veloutés.			110€
Saint-Julien AOC - La Croix de Beaucaillou 2015 °France Superbe matière opulente et veloutée, nez de cassis, de cèdre, d'épices.			115€
Margaux AOC 4ème Cru Classé - Château Prieuré-Lichine 2019 °France Un nez de cassis, fruits noirs, notes de cèdre, tabac blond. De beaux tanins mûrs, finale longue et fraîche.			125€
Vosne-Romanée AOC - Frédéric Magnien Vieilles Vignes 2018 °France Corps, moelleux, grande finesse et bouquet racé. Cépage Pinot noir			150€
Châteauneuf du Pape - Château la Nerthe Cuvée des Cadettes 2017 °France Epices, tabac de cigare et encens. Ferme et concentré, tanins bien enrobés et d'une grande justesse. Grenaches centenaires, vieilles Syrahs et vieux Mourvèdre.			170€

Whisky 4cl

Ardberg - Ecosse	13€
Jack - Daniels - Bourbon	10€
Jameson 40° - Irlande	11€
Maker's Mark 45° - Bourbon	15€
Johnnie Walker-Black Label 40° - Ecosse	15€
Knockando 43° - Ecosse	15€
Nikka - From the Barrel 51,4° - Japon	15€
Twelve Basatle Aubrac 48° - France	21€
Kavalan Triple Sherry Single Malt 40° - Taiwan	22€
Macallan 15 ans Double Cask 43° - Ecosse	29€
Glenfiddich 21 ans Gran Reserva 40° - Ecosse	29€


Rhum 4cl

Plantation O Dark 40° - Trinité Tobago	11€
Botran 15 ans reserva 40° - Guatemala	15€
Ron eminente reserva 41.3% - Cuba	15€
Santa Teresa 1796 40° - Venezuela	17€
Zacapa XO 40° - Guatemala	21€
Longueteau Punch Passion 25° - Guadeloupe	15€
El Pasador del Oro Gran Reserva 40° - Guatemala	19€

Armagnac/Cognac/Calvados 4cl

Calvados Coquerel XO	15€
Bas Armagnac Laballe "Resistance"	15€
Cognac Camus XO	21€
Cognac Hennessy XO	29€

Vodka 4cl

Stolichnaya Vanille 37,5° - Russie	11€
Fair- Quinoa BIO 40° - France	13€
Grey Goose 40° - France	15€
Guillotine Héritage 45° Vieilli en fût de chêne - France	21€
Philtre Organic 40° - France 	15€
Beluga Gold Line - Russie Sibérie	29€

Tequila 100% Agave 4cl

Vecindad 43°	11€
Caille 23 - Blanco 40°	13€
Patron Anejo - Honey 40°	21€
Classe Azul Reposado - 40°	29€

Gin 4cl

Citadelle 40° - France	11€
Isola Di Favignana 41° - Sicile	14€
Manguin Oli'Gin 41° - France	15€
Christian Drouin Le Gin 42° - France	15€
Lord Of Barbes 50° - France	18€

Liqueurs & Eaux-De-Vie

ITALIE

Amaretto Adriatico	11€	Sambuca	8€
Amaretto Adriatico Bianco	12€	Luxardo Maraschino	8€
BIO Limoncello Sicilien 	11€	Vecchio Amaro delcapo	8€
Italicus	12€	Galliano	8€
Grappa Nardini	10€	FRANCE	
Grappa Roberto Urscheler Piémontaise	12€	Get 27/31	11€
		Chartreuse Verte	10€
		Bailey's	10€
		St Germain	12€