

BRUNCH

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€

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

Gin Citadelle, Vermouth rouge Baldoria, Campari

11€

Bellini

Purée de Pêche blanche, Prosecco

14€

Bianco

Gin Citadelle, Vermouth blanc Baldoria, Lillet blanc

12€

Mimosa

Jus d'Orange BIO Pressé, Prosecco

14€

Negroni Sbagliato

Vermouth rouge Baldoria, Campari, Prosecco

13€

French 75

Jus de Citron BIO Pressé, Gin Citadelle Prosecco

14€

a braccetto

PARIS

FORMULE BRUNCH

29€

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



caffè
TORALDO
Neapolitan espresso and Italian life style

3 ASSIETTES AU CHOIX

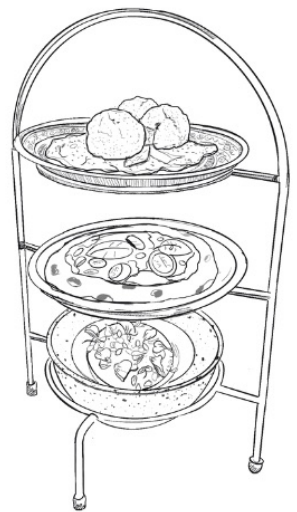
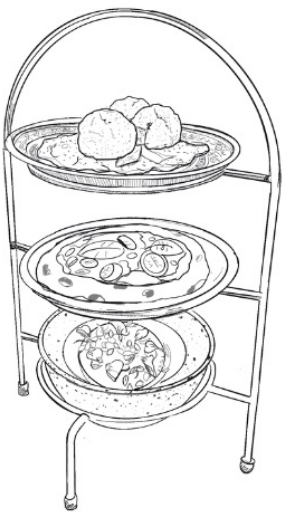
1 MINI PIZZA

-

1 ASSIETTE SALÉE

-

1 ASSIETTE SUCRÉE



+7€ ASSIETTE SUPPLEMENTAIRE



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



Espresso

Sérré

Allongé

Noisette

Double Espresso

Café Crème

Chocolat Chaud

Café Américain

+3€

Café Crème Pistache

Café Viennois

Chocolat Viennois

Cappuccino

Chocolat Pistache

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



+6€

Orange

Citron

Pomme

Pomme ° Carotte ° Gingembre

Pomme ° Citron Vert

Orange ° Carotte ° Citron

Pomme ° Concombre ° Basilic

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		

B I È R E S

<u>Bières Bouteilles</u>		<u>Bières Pression</u>	25cl	50cl
Corona	8€	Blonde	5€	8€
Pelforth Brune	7€	Blanche	5,50€	8,5€
Peroni	7€	IPA	6€	9€
Cidre BIO Fils de Pomme	7€			
Mort Subite (Cerise)	8€			

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€

M I N I P I Z Z A

Carbonara

Crème Carbonara Maison - Guanciale -
Mozzarella Fior di Latte - Poivre Noir
Homemade Carbonara Cream - Guanciale - Mozzarella Fior di
Latte - Black Pepper

Pesto

Mozzarella fior di latte, Pomme de terre grenaille,
Pesto Basilic Maison, Tomates cerises rôties, Tomates
Séchées, Stracciatella, Pignon de pin
*Mozzarella fior di latte, Potato grenaille, Homemade basil pesto, Roasted
cherry tomatoes, Dried tomatoes, Stracciatella, Pine pinion*

Pasquale

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillée (Joue de
cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) -
Basilic
Cream of Peas - Grilled Guanciale (cured pork cheek) -
Stracciatella (Heart of Burrata) - Basil

Mortadelle

Pesto Basilic - Mortadelle IGP - Stracciatella -
Pistache concasée
Basil pesto - Mortadella IGP - Stracciatella - Crushed pistachio

Zucchini

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*

Ortolana

Sauce tomate jaune San Marzano DOP -
Mozzarella Fior de latte - Pousses d'épinards -
Tomates séchées - Confiture Maison de poivrons -
Olives façon taggiasches
San Marzano DOP yellow tomato sauce - Mozzarella Fior de
latte - Baby spinach - Dried tomatoes - Homemade pepper jam -
Taggiasche olives

Napoli

Sauce tomate San Marzano - Anchois de Cetara -
Capres - Olives Taggiasques - Huile d'olive - Basilic
San Marzano tomato sauce - Cetara anchovies - Capers -
Taggiasche olive - Olive oil - Basil

Marinara

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

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 oi

Calzone

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

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

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

Parma

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 - 24-month-old Parma
ham - Basil

Pepperoni

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 oi - Original American Pepperoni

Tartufo (+5€)

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

A S S I E T T E

S A L É E

Oeuf Benedicte

Toast Focaccia - Guanciaie Grillé (Joue de Cochon) - Oeuf Parfait 64° - Sauce Hollandaise - Ciboulette

Toast Focaccia with Grilled Guanciaie (Pork Cheek), Perfectly Cooked 64° Egg, Hollandaise Sauce, and Chives

Oeufs Brouillés

Oeufs Brouillés - Ricotta

*Scrambled Egg with Ricotta
Supp Truffe Fraiche 5€*

Tartine Avocat

Toast Focaccia - Crème d'Avocat - Avocat - Grenade - Ricotta Salée

Toast Focaccia with Avocado Cream, Avocado, Pomegranate, and Salted Ricotta

Artichaut alla Romana

Artichaut poivrade au vin blanc - Ail & thym - Jambon de Parme 30 Mois

Artichoke peppers with white wine - garlic & thyme - Speck rose

Gazpacho all'Italiana

Soupe froide de melon Charentaises - Pêche - Concombre - Basilic

Cold Charentais melon soup - peach - cucumber - basil

Arancini Al Tartufo

Boule de riz carnaroli à la Truffe - Parmesan - Sauce à la Truffe - Truffe Fraiche

Carnaroli rice ball with truffle - Truffle sauce - Parmesan - Fresh truffle

Burrata Di Bufala 125g

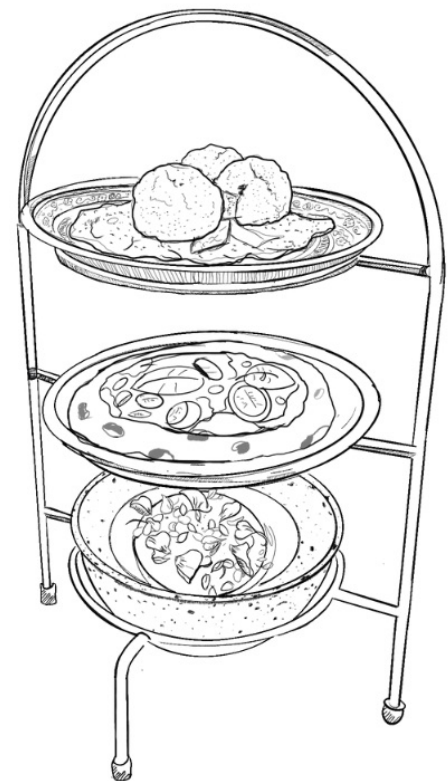
Veritable Burrata Di Bufala Produite dans la Region de Naples 125g- Pousse d'épinard - Pétales de fleurs - Huile d'olive au Basilic

Burrata Di Bufala From Naples - Spinach sprouts - Flower petals - Basil-infused olive oil.

Carpaccio de Poulpe

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



A S S I E T T E **S U C R É E**

Granola

Fromage Blanc - Granola Maison (flocons d'avoine - Pruneau - Amande - Pistache) - Fruits frais du Moment - Miel Mille Fleur
White Cheese - Homemade Granola (Oat Flakes - Prune - Almond - Pistachio) - Fresh Fruits of the Moment - Thousand Flower Honey

Généreuse Mousse au chocolat (72% Venezuela)

Decadent Chocolate Mousse

Pannacotta al Maracuja

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

Pain Perdu Italien

Pain Perdu avec Foccacia au choix
Crème de Pistache / Nutella / Sirop d'Erable / Miel Mille Fleur / Sauce Caramel Maison
French Toast with Foccacia, choice of Pistachio Cream / Nutella / Maple Syrup / Thousand Flower Honey / Homemade Caramel Sau

Crème brûlée Pistache

Pistachio Crème Brûlée

Pancakes Maison

Pancakes Maison Moelleux au choix
Crème de Pistache / Nutella / Sirop d'Erable / Miel Mille Fleur / Sauce Caramel Maison
Fluffy Homemade Pancakes Choice of Pistachio Cream / Nutella / Maple Syrup / Thousand Flower Honey / Homemade Caramel Sauce

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 violacé - 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 °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 °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) °Italie Vin sec, notes fruitées de pêche, avec une minéralité très appréciable.	6,70€	11,10€	31€
Viognier IGP Pays d'Oc - Le Versant 2021 °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€	34€
Grillo DOC Vitese (Sicile) BIO °Italie.  Vin d'une couleur jaune paille intense, aux notes de jasmin et de fleurs blanches, ainsi qu'un caractère fruité présentant des nuances de pomme verte, de poire, d'ananas et d'agrumes.	8€	14€	34€
Pecorino Terre di Chieti IGP - 100% Pecorino °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 peps, 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 2021 °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 2018 °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 2021 °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 °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 et 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, prune, raisins secs, cerise confite. Cépage Merlot, Cabernet sauvignon, Malvasia	7,50€	14,50€	36€
Barbera d'Asti Maridà - Piemont °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 °Italie Vin couleur rouge rubis, arômes fruit rouge, Cerise Sauvage Violette, épicés.			39€
Saint-Emilion Grand Cru AOC - Clos Petit Corbin 2019 °France Des notes boisées de cannelle et de cèdre. Une belle trame de tanins serrés. Cépage Merlot, Cabernet franc.			49€
Chianti Classico DOCG- Querciavalle 2017 °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 2019 °Italie Vin 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€