

**BRUNCH**

**a braccetto**

PARIS



# C O C K T A I L S

## Porn Star Martini 14 €

Stolichnaya vanille vodka - Purée de fruit de la passion - Sirop de vanille Monin - Jus de citron vert - Shot de prosecco

## Espresso Martini 14 €

Stolichnaya vanille - Liqueur de café Fair - Espresso et Sirop de sucre Maison

## Margarita 14 €

Tequila Calle 23 (100% agave) - Triple sec Kumquat Fair - Jus de citron vert et Sirop de sucre Maison

# C O C K T A I L S S I G N A T U R E S

## Basilico 15€ - Floral et Doux -

Gin london dry - Italicus (Bergamote) - St Germain (Fleur de Sureau) - Jus de citron vert - Sirop de sucre Maison - Basilic frais

## Cherry Sour 15€ - Bonbon Acidulé -

Vodka infusée à la cerise - Angustura - Sirop de Cerise Maison - Jus de citron vert - Blanc d'oeuf

## Passion Amaro 15€ - Légèrement Amer et Fruité -

Rhum plantation o dark - Campari - Jus ananas - Jus de citron vert - Sirop de vanille monin

## Cherry Martini 15€ - Puissant et Fruitée - Short drink

Vodka infusée à la cerise - Vermouth dry Baldoria

## Amaretto Mora 15€ - Légèrement Acidulé et Doux -

Amaretto Adriatico - Confiture de mûre - Jus de citron jaune - Sirop de Violette

## Pêche Paradiso 15€ - Doux et Epicé -

Rhum plantation o dark - Crème de pêche - Purée de pêche - Ginger beer - Jus de citron vert - Sirop de sucre

## Popcorn 15€ - Sucré et Gourmand -

Gin london dry - Limoncello (Bio Sicilien) - Sirop de popcorn Monin - Jus de citron vert - Blanc Oeuf



# M O C K T A I L S S I G N A T U R E S

## Rouge Bourbon 12€ - Frais et acidulé -

Infusion fruit rouge Mariage frère - Purée de framboise Monin - Jus de citron vert

## Crodino Spritz 10€ - Amer et Pétillant -

Apéritivo sans alcool Crodino - Eau pétillante - Tranche orange

## Amazonia 12 € - Fruité et Vivifiant -

Purée de kiwi - Jus de pomme - Citron vert

## Eden Garden 12€ - Frais et Désaltérant -

Jus de concombre - Citron vert - Miel - Menthe - Eau pétillante

## Jasmin 12€ - Floral et Subtil -

Infusion Jasmin Mariage frère - Purée de pêche Monin - Jus de citron - Sirop de fleur Sureau

# MULES

Un mélange frais et pétillant à base de spiritueux, de bière de gingembre et de jus de citron vert

London Mule  
Jamaïquain Mule  
Mexican Mule  
Moscow Mule

## 13€

*Gin Citadelle*  
*Rhum Plantation O Dark*  
*Tequilla Caille 23*  
*Vodka Stolichnaya*

# SOURS

Un mélange équilibré et rafraîchissant combinant un spiritueux, du jus de citron vert et une touche de sucre agrémenté de blanc d'œuf pour une texture onctueuse

London Sour  
Jamaïquain Sour  
Mexican Sour  
Moscow Sour

# BAR À SPRITZ



Spritz Aperol 10€  
Amer Italien

Spritz Campari 12€  
Amer Italien

Spritz Saint Germain 12€  
Fleur Sureau

Spritz Italicus 14€  
Bergamote

Spritz Chambord 14€  
Framboise Noire

Spritz Coco 12€  
Noix de Coco

Spritz Citron / Romarin 12€  
Citron et Romarin

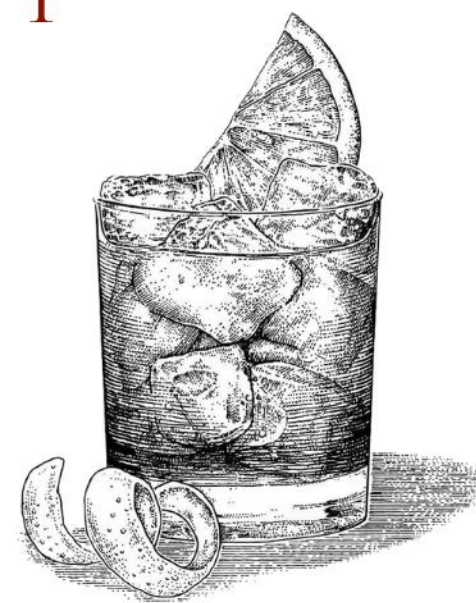
Spritz Passion 12€  
Fruit de la passion

# BAR À NEGRONI

Classic 12€  
Gin Citadelle, Vermouth rouge Baldoria, Campari

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

Negroni Sbagliato 12€  
Vermouth rouge Baldoria, Campari, Prosecco



# FORMULE BRUNCH 29€

UNE BOISSON  
CHAUDE  
AU CHOIX

---

3 ASSIETTES AU CHOIX

UNE MINI PIZZA

-

UNE ASSIETTE SALÉE

-

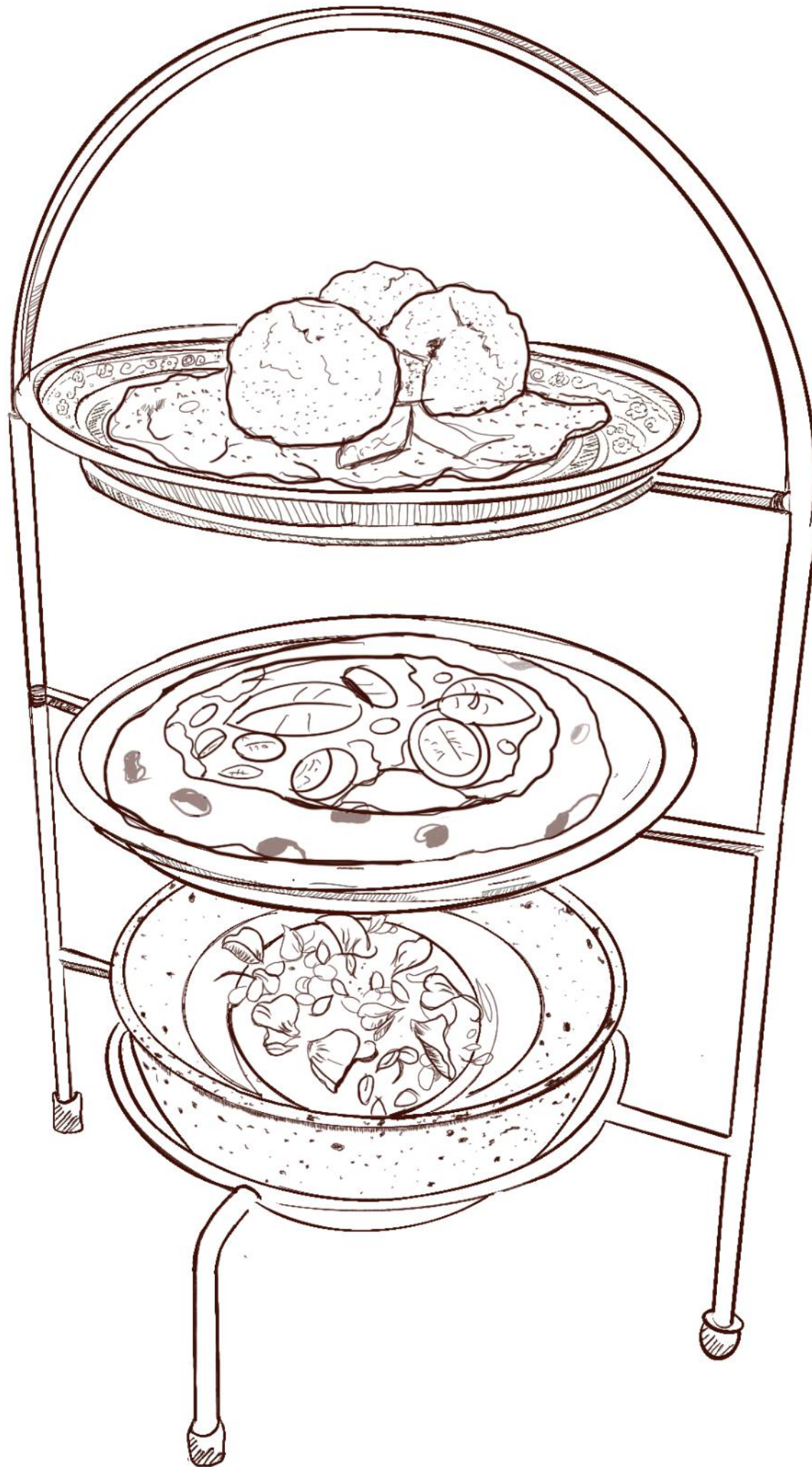
UNE ASSIETTE SUCRÉE



+7€ ASSIETTE SUPPLEMENTAIRE

# a braccetto

PARIS



# MINI PIZZA

## VÉGÉTARIENNE



### Marinara

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

### Margherita

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio

### Caprese

Focaccia - Tomates cerises fraîches - origan - huile à l'ail - Stracciatella - basilic frais.

### Tartuf'o +3€

Mozzarella fior di latte – Truffe fraîche – Crème maison au mascarpone et aux brisures de truffe

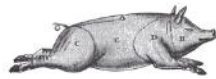
### Ortolana

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

### Formaggi

Mozzarella Fior di latte - Taleggio d'alpage - Provola Fumée – Parmesan - Ricotta - Ciboulette

## VIANDE



### Calzone

Sauce tomate San Marzano D.O.P – Mozzarella fior di latte – Parmesan – Ricotta – Basilic – Huile d'olive bio – Saucisson Napolitain Fumée – Poivre noir

### Diavola

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Spianata Calabrese - Nduja - Parmesan - Basilic

### Mortadelle

Pesto Basilic Maison – Mortadella di pistacchio I.G.P – Stracciatella – Pistaches concassées

### Carbonara

Crème Carbonara Maison - Mozzarella Fior di Latte - Guanciale (joue de cochon) - Poivre Noir

### New York Pepperoni

Sauce tomate San Marzano D.O.P – Provola – Pepperoni – Parmesan – Ciboulette

### Paris

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

## POISSON



### Napoli

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

# ASSIETTES SALÉES



## Arancini Caccio e Peppe

Boules de riz Carnaroli aux poivre et parmesan - Panure panko croustillante - Sauce béchamel fumée au bois de hêtre

## Arancini Al Tartufò

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

## Frittatina di lasagna al Pepperoni

Lasagne au pepperoni frit - Béchamel fondante - Panure panko croustillante - Sauce tomate légèrement pimentée à l'ail, paprika & origan

## Gazpacho

Gazpacho de tomate & poivron rouge - Focaccia dorée au beurre d'ail - basilic frais

## Stracciatella

Stracciatella di Burrata (Règion de Naples) - Duo de Pesto Maison Vert et Rouge - Focaccia

## Cornetto Rolls Signature +3€

Croissant Rolls Smashé - Avocat - Ricotta Salée - Oeuf Brouillé - Sauce Hollandaise - Guanciaie Grillé

## Tartine Avocat

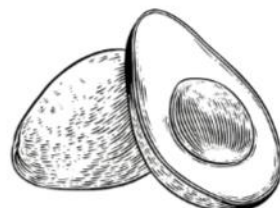
Toast Focaccia - Crème d'Avocat - Avocat - Grenade - Ricotta Salée

## Oeufs Brouillés

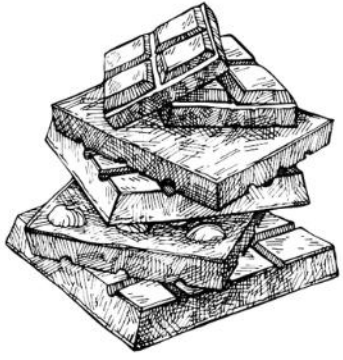
Oeufs Brouillés - Ricotta

## Tartine Saumon Fumée

Toast de Focaccia - Sauce crémeuse à l'aneth et citron - Saumon Fumée - Ciboulette - Baie rose



# ASSIETTES SUCRÉES



## Granola

Fromage Blanc

Granola Maison (flocons d'avoine - Pruneau - Amande - Pistache )  
Fruits frais du Moment - Miel



## Mouse Pistachio

Belle mousse à la pistache - Coeur coulant crème de Pistache- Éclats de pistache

## Panna Cotta

Crème onctueuse parfumée aux fruits de la passion - coulis de pêche

## Pain Perdu Italien

Pain Perdu réaliser avec notre Focaccia garnie aux choix de :  
Crème de Pistache / Nutella / Sirop d'Erable / Miel / Sauce Caramel Maison

## Pancakes Maison

Pancakes Maison Moelleux garnie aux choix de :  
Crème de Pistache / Nutella / Sirop d'Erable / Miel Mille Fleur / Sauce Caramel Maison

## Crêpes Maison

Crêpes Maison servit par 2 garnie aux choix de :  
Crème de Pistache / Nutella / Sirop d'Erable / Miel Mille Fleur / Sauce Caramel Maison

## Soupe de Fraîse

Soupe froide de fraises fraîches - Chantilly au basilic



BOISSON CHAUDE



## NOIR

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

## VERT

Casablanca (Menthe)  
Jasmin Mandarin (Floral)

## INFUSIONS

Tilleul, Camomille, Verveine,  
Rouge Bourbon (Rooibos)



Espresso  
Serré  
Allongé  
Noisette  
Double Espresso  
Café Crème  
Chocolat Chaud  
Café Américain  
Chai Latte  
Matcha Latte

---

+3€

Café Crème Pistache  
Café Viennois au Caramel  
Chocolat Viennois au Pain d'épices  
Cappuccino Noisette Grillée

Lait Végétal sur demande

# JUS DE FRUITS PRESSÉS MINUTE

SIMPLE +3€



---

ORANGE

CITRON

POMME

---

MIX +5€



ORANGE / CAROTTE / CITRON JAUNE  
Vitamines - Antioxydants - Énergie - Immunité

POMME / CAROTTE / GINGEMBRE  
Digestion - Antioxydants - Vitalité - Détox

POMME / CITRON VERT / FEUILLE EPINARD  
Détox - Fer - Hydratation - Énergie



ORANGEADE  
CITRONNADE  
THÉ GLACÉ MAISON  
SPRITZ SANS ALCOOL  
ICE MATCHA LATTE

+5€

---

APEROL SPRITZ  
MIMOSA  
BELLINI

+6€