

BRUNCH



a braccetto

PARIS

COCKTAILS

Porn Star Martini 14€

Stolichnaya vanille vodka, Purée de fruit de la passion , Sirop de vanille Monin , Jus de citron vert, Shot de prosecco
Stolichnaya vanilla vodka, passion fruit purée, Monin vanilla syrup, lime juice, shot of prosecco

Espresso Martini 13€

Stolichnaya vanille, Liqueur de café Fair, Espresso et Sirop de sucre maison
Stolichnaya vanilla, Fair coffee liqueur, espresso, and homemade sugar syrup

Margarita 13€

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

COCKTAILS SIGNATURE

Basilico 15€ - Floral et Doux -

Gin london dry - Italicus (Bergamote) - St Germain (Fleur de Sureaux) - Jus de citron vert - Sirop de sucre - Basilic frais
London dry gin - Italicus (bergamot) - St Germain (elderflower) - Lime juice - Sugar syrup - Fresh basil

Cherry Sour 15€ - Bonbon Acidulée -

Vodka infusée à la cerise - Angustura - Sirop de cerise Maison - Jus de citron vert - Blanc oeuf
Cherry-infused vodka - Angostura bitters - House-made cherry syrup - Lime juice - Egg white

Passion Amaro 15€ - Légèrement Amer et Fruitée -

Ruhm plantation o dark - Campari - Jus ananas - Jus de citron vert - Sirop de vanille monin
Plantation Original Dark Rum - Campari - Pineapple juice - Lime juice - Monin vanilla syrup

Cherry Martini 15€ - Puissant et Fruitée - short drink

Vodka infusée à la cerise - Vermouth dry Baldoria
Cherry-infused vodka - Baldoria dry vermouth

Amaretto Mora 15€ - Légèrement Acidulé et Doux -

Amaretto Adriatico - Confiture de mûre - Jus citron jaune - Sirop de Violette
Adriatico Amaretto - Blackberry jam - Lemon juice - Violet syrup

Pêche Paradiso 15€ - Doux et Epicée -

Ruhm plantation o dark - Crème de pêche - Purée de pêche - Ginger beer - Jus de citron vert -Sirop de sucre
Plantation Original Dark Rum - Peach liqueur - Peach purée - Ginger beer - Lime juice - Sugar syrup

Popcorn 15€ - Sucrée et Gourmand -

Gin london dry - Limoncello (Bio Sicilien) - Sirop de popcorn Monin - Jus de citron vert - Blanc Oeuf
London dry gin - Sicilian organic Limoncello - Monin popcorn syrup - Lime juice - Egg white

Cocktail Sans Alcool Signature

Rouge Bourbon 10€ - Frais et acidulée -

Infusion fruit rouge Mariage frère, Purée framboise , Jus de citron vert
Mariage Frères red berry infusion, fresh raspberry, lime juice

Jasmin 10€ - Floral et Subtil -

Infusion Jasmin Mariage frère, Purée de pêche, Sirop de citron
Mariage Frères jasmine infusion, peach purée, lemon syrup



M U L E S

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

A fresh and sparkling blend of spirits, ginger beer, and lime juice.

London Mule
Jamaïquain Mule
Mexican Mule
Moscow Mule

13€

Gin Citadelle
Rhum Plantation O Dark
Tequilla Caille 23
Vodka Stolichnaya

S O U R

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

A balanced and refreshing blend of spirits, lime juice, and a touch of sugar, enhanced with egg white for a smooth texture.

London Sour
Jamaïquain Sour
Mexican Sour
Moscow Sour

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€

B A R À N E G R O N I

Classic

Gin Citadelle, Vermouth rouge Baldoria, Campari

11€

Bianco

Gin Citadelle, Vermouth blanc Baldoria, Lillet blanc

12€

Negroni Sbagliatio

Vermouth rouge Baldoria, Campari, Prosecco

13€

FORMULE BRUNCH

29€

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

3 ASSIETTES AU CHOIX

UNE MINI PIZZA

-

UNE ASSIETTE SALÉE

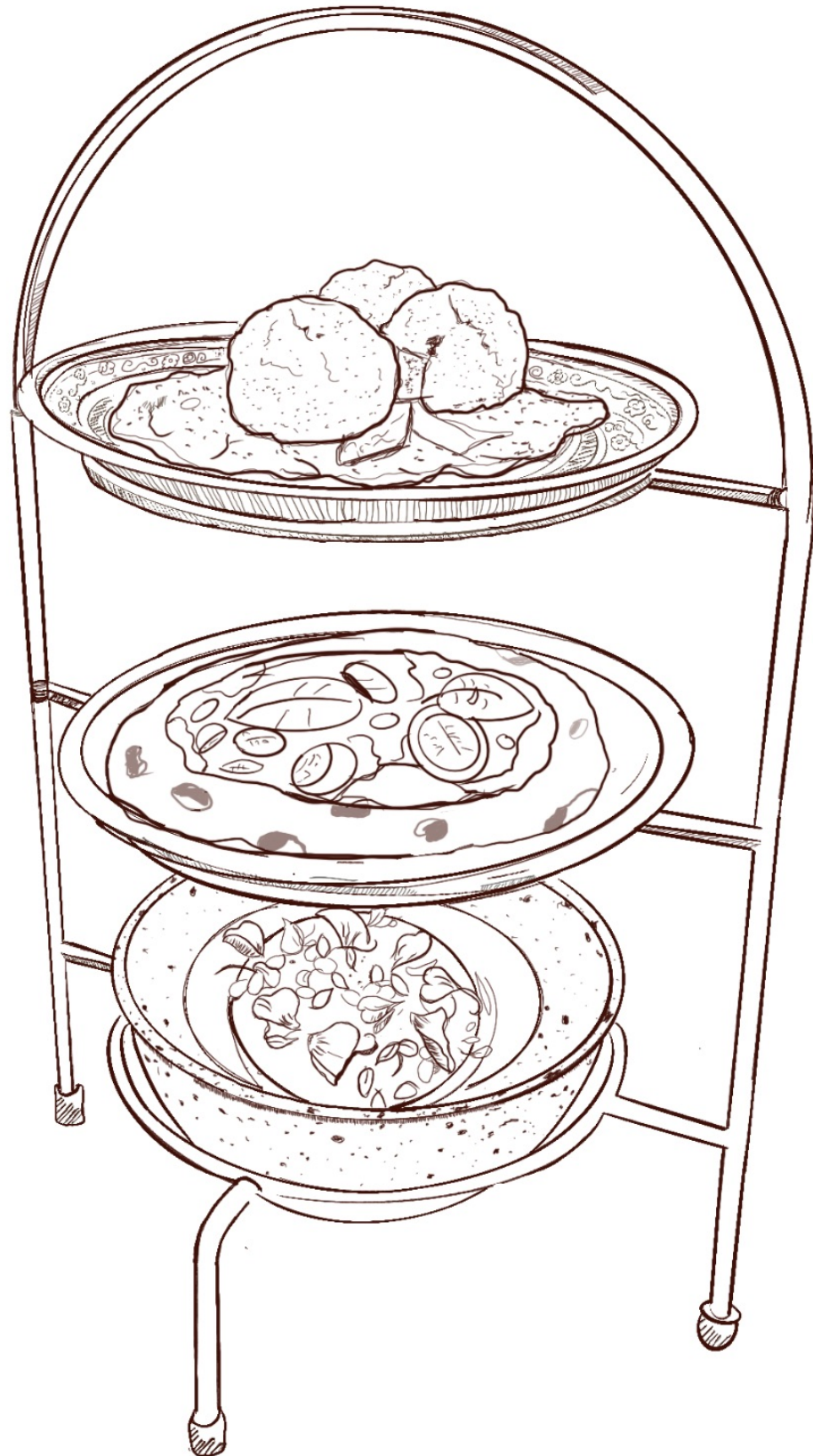
-

UNE ASSIETTE SUCRÉE

+7€ ASSIETTE SUPPLEMENTAIRE

a braccetto

PARIS





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



Orange

Citron

Pomme

Pomme ° Carotte ° Gingembre

Pomme ° Citron Vert

Orange ° Carotte ° Citron

Pomme ° Concombre ° Basilic

+6€

A P E R O L S P R I T Z

O U

S P R I T Z S A N S
A L C O O L

+6€

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

Siciliana

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior
di Latte - Aubergine frite - Parmesan - Ricotta Salée
- Huile d'olive extra vierge - Basilic

San Marzano DOP tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, Fried
eggplant, Parmesan, Salted ricotta, Extra virgin olive oil, Basil

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 (+2€)

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 - Guanciale Grillé (Joue de Cochon) - Oeuf Parfait 64° - Sauce Hollandaise - Ciboulette

Toast Focaccia with Grilled Guanciale (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

Velouté de Butternut

Belle velouté de butternut (70%) - Pommes de terre et échalotes - Touche de crème pour l'onctuosité - Croutons de focaccia - Huile au thym et oxalis rouge

Beautiful butternut squash velouté (70%) - potatoes and shallots - a touch of cream for creaminess - focaccia croutons - thyme oil and red sorrel

Arancini Al Tartufo

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

Carnaroli rice ball with truffle - Truffle sauce - Parmesan

Burrata 125g

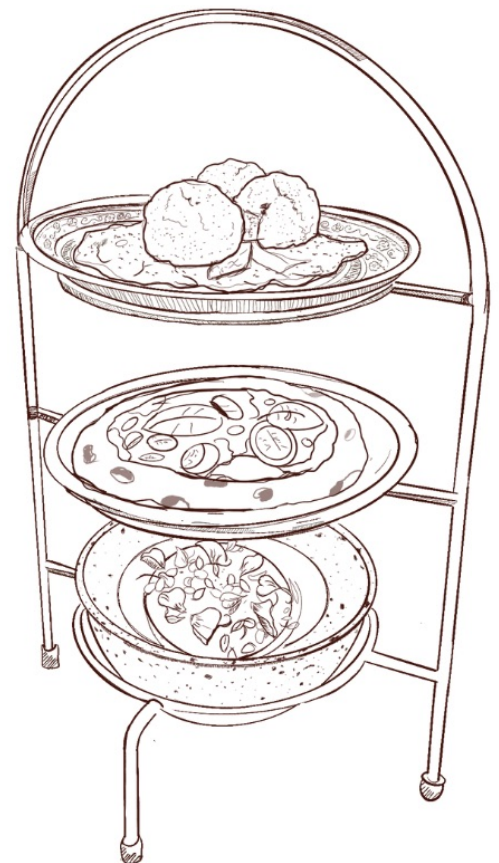
Burrata Produite dans la Region de Naples 125g - Pousse d'épinard - Huile d'olive au Basilic

Burrata Di Bufala From Naples - Spinach sprouts - 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

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

Panna Cotta Marron Glacée

Panna cotta au marron glacée - Coulis de poires maison

Panna cotta with chestnut cream - homemade pear coulis

Pain Perdu Italien

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

*French Toast with Focaccia, choice of Pistachio Cream / Nutella / Maple Syrup / Thousand Flower Honey /
Homemade Caramel Sau*

Crème brulée 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*