

a braccetto

PARIS

C O C K T A I L S

Porn Star Martini 14€

Vodka vanille Stolichnaya, 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 14€

Stolichnaya vanille, Liqueur de café Fair, Espresso et Sirop de sucre maison

Stolichnaya vanilla - Fair coffee liqueur - espresso - homemade sugar syrup

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 - homemade sugar syrup

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 - Basilic frais

London dry gin - Italicus (bergamot) - St Germain (elderflower) - Lime juice - Sugar syrup - Fresh basil

Cherry Sour 15€ - Bonbon Acidulé -

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

Cherry-infused vodka - Angostura bitters - House-made cherry syrup - Lime juice - Egg white

Passion Amaro 15€ - Légèrement Amer et Fruité -

Rhum Plantation O Dark - Campari - Jus d'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 Fruité - 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 de citron jaune - Sirop de Violette

Adriatico Amaretto - Blackberry jam - Lemon juice - Violet syrup

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

Plantation Original Dark Rum - Peach liqueur - Peach purée - Ginger beer - Lime juice - Sugar syrup

Popcorn 15€ - Sucré et Gourmand -

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

London dry gin - Sicilian organic Limoncello - Monin popcorn syrup - Lime juice - Egg white

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 Fruits Rouges Mariage Frères, Purée de framboise, Jus de citron vert

Mariage Frères Red Berries infusion - Fresh raspberry purée - lime juice

Jasmin 12€ - Floral et Subtil -

Infusion Jasmin Mariage frère, Purée de pêche, Sirop de citron

Mariage Frères Jasmin infusion - peach purée - lemon syrup

Eden Garden 12€ - Frais et Désaltérant -

Jus de concombre, Citron Vert, Miel, Menthe, Eau Pétillante

Cucumber juice - Lime - Honey - Mint - Sparkling water

Ruby 12€ - Acidulé et Subtil -

Espresso, Purée de Framboise, Citron Jaune, Tonic

Espresso - Raspberry - Lemon zest - tonic

M U L E S

Un mélange frais et pétillant à base spiritueux, ginger beer et de jus de citron vert

A fresh and sparkling blend of one alcohol, ginger beer, and lime juice

S O U R S

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

A balanced and refreshing blend of one alcohol, lime juice, and a touch of sugar, shaken with an egg white for a smooth texture

13€

London Mule
Jamaican Mule
Mexican Mule
Moscow Mule

Gin Citadelle
Rhum Plantation O Dark
Tequilla Caille 23
Vodka Stolichnaya

London Sour
Jamaican Sour
Mexican Sour
Moscow Sour

B A R À S P R I T Z

Spritz Aperol 12€
Amer Italien

Spritz Campari 12€
Amer Italien

Spritz Saint Germain 12€
Fleur de Sureau

Spritz Italicus 12€
Bergamote

Spritz Chambord 12€
Framboise Noire

Spritz Basilic 12€
Lillet Blanc

Spritz Limoncello 12€
Citron

Spritz Passion 13€
Liqueur de Passion Fair

B A R À N E G R O N I

Classic 11€
Gin Citadelle, Vermouth rouge Baldoria, Campari

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

Negroni Sbagliato 13€
Vermouth rouge Baldoria, Campari, Prosecco

P I Z Z A S

S I G N A T U R E S A B

Carbonara - 22€

Crème Carbonara Maison - Guanciale (joue de cochon affinée) - Mozzarella Fior di Latte - Poivre Noir
Homemade Carbonara Cream - Guanciale (cured pork cheek) - Fior di Latte Mozzarella - Black Pepper

Pollo - 22€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di Latte - Oignons rouges - Poivrons rouges - Filets de Poulet - Piment d'Espelette - Huile d'olive à l'ail - Basilic frais
San Marzano DOP tomato sauce - Fior di Latte mozzarella - Red onions - Red bell peppers - Chicken fillets - Espelette pepper - Garlic olive oil - Fresh basil

Pasquale - 21€

Crème de Petits Pois - Guanciale Grillé (Joue de cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Basilic
Cream of Green Peas - Grilled Guanciale (cured pork cheek) - Stracciatella (Heart of the Burrata) - Basil

Mare - 24€

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon Taggiasche - Tomates cerises confites - Basilic - Origan Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison - Fruits de Mer du Moment
Double San Marzano DOP tomato sauce - Taggiasche style olives - Candied cherry tomatoes - Basil - Fresh oregano - Homemade Organic Garlic Olive oil - Seafood of the moment

Ortolana - 21€

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

Siciliana - 19€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di Latte - Aubergines frites - 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

C L A S S I Q U E S

Napoli - 19€

Sauce tomate San Marzano DOP - Anchois de Cetara - Câpres - Olives façon Taggiasche - Huile d'olive - Basilic
San Marzano DOP tomato sauce - Cetara anchovies - Capres - Taggiasche style olive - Olive Oil - Basil

Mortadelle - 21€

Pesto Basilic Maison - Mozzarella Fior di Latte - Mortadelle di Pistacchio IGP - Stracciatella - Pistaches concassées
Homemade Basil Pesto - Fior di Latte Mozzarella - IGP Mortadella with Pistacchio - Stracciatella - Crushed Pistachios

Pesto e Bresaola - 24€

Mozzarella Fior di Latte - Pommes de terre grenailles - Pesto au Basilic Maison - Bresaola de Valtellina - Tomates Cerises Rôties - Tomates Séchées - Stracciatella - Pignons de pin
Mozzarella Fior di Latte - Potatoes grenailles - Homemade Basil Pesto - Bresaola de Valtellina - Roasted Cherry Tomatoes - Sundried tomatoes - Stracciatella - Pine Nuts

Calzone - 16€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior de Latte - Parmesan - Ricotta Salée - Basilic - Huile d'olive extra vierge
San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Ricotta - Basil - Olive oil

Marinara - 13€

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

Double San Marzano DOP tomato sauce - Taggiasche style olives - Candied cherry tomatoes - Basil - Fresh Oregano - Homemade Garlic Olive oil

Margherita - 14€

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

San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior di Latte - Parmesan - Basil - Olive oil

Parigi - 21€

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

San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior di Latte - Parmesan - Ham from Modena - Paris mushroom carpaccio - Parsley Olive oil

Parma - 24€

Sauce tomate San Marzano jaune - Mozzarella Fior di Latte - Caciocavallo (Fromage de 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

Prosciutto e Tartufo - 32€

Mozzarella Fior de latte - Crème de truffe - Truffe fraîche - Jambon Blanc rôti aux herbes - Stracciatella

Mozzarella Fior de latte - Truffle cream - Herb-infused cooked ham - Fresh Truffle - Stracciatella

Pepperoni - 22€

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di Latte - Parmesan - Basilic - Pepperoni Original Americain

San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior di Latte - Parmesan - Basil - Original American Pepperoni

Tartufo - 29€

Mozzarella Fior de Latte - Crème de truffe - Truffe Fraîche - Stracciatella - Huile d'olive extra vierge

Mozzarella Fior de Latte - Truffle cream - Fresh Truffle - Stracciatella - Olive oil

Viandes 4€ :

Jambon Blanc de Modena
Mortadelle di Pistacchio IGP
Jambon Parme 30 mois
Bresaola de Valtellina

Légumes 2€ :

Tomates Confites
Olives Taggiasches
Confiture de Poivrons maison
Champignons de Paris
Pommes de Terre

Fromages 3€ :

Stracciatella
Mozzarella Fior di Latte
Taleggio
Provola Fumée
Parmesan
Gorgonzola

Jaune d'Œuf - 1,50€

Truffe Fraîche - 5€/gr

Burrata 125gr - 6€

Notre Chef Napolitain Pasquale Giordano à créé, pour nous, une pâte spéciale contenant très peu de levure que nous laissons reposer pendant plus de 72 heures pour qu'elle soit particulièrement croustillante, voluptueuse et digeste. Le tout est cuit dans notre four, fabriqué dans la plus pure tradition napolitaine.

-

Our Neapolitan Chef has created a special dough with very little yeast, which we let rest for over 72 hours to achieve a particularly crispy, light, and digest texture. All baked in our oven, crafted in the purest Neapolitan tradition.

À P A R T A G E R

Stracciatella

Jambon Rôti aux Herbes & Truffe fraîche - 27 €

Assiette de Stracciatella crémeuse
- Truffe fraîche - Jambon Rôti aux Herbes - focaccia

Creamy stracciatella - fresh truffle - Herb-infused cooked ham - focaccia

Focaccia - 4€

Pain Focaccia du Moment
Seasonal Focaccia Bread

Frites au Parmesan - 7€

Parmesan Fries

Fritto Misto - 21€

Pépites d'encornet à l'ail et persil
- Crevettes - Courgettes Frites - Sauce du Moment

Squid nuggets with garlic - parsil - shrimps and fried zucchini - Seasonal sauce

Mozzarella & Burrata - 29 €

Mozzarella Di Bufala au lait de bufflonne produite dans la Région de Naples 125g
"Moelleuse & Juteuse"

Burrata au lait de vache produite dans la Région des Pouilles 125gr
"Crémeuse"

Pousses d'épinards - Raisins confits au balsamique - Jambon de Parme 30 mois - Jambon Blanc rôti aux Herbes
- Tranche de Focaccia du moment - Eclats de pistaches et Thym

Mozzarella di Bufala from the Napoli Region 125g

Creamy cow's milk Burrata 125g

Baby Spinach - Balsamic candied grapes - 30-month-aged Parma ham - Herb-flavored cooked ham - Slice of fresh focaccia - Crushed pistachios - thyme

E N T R É E S

Cichetti du Moment - 9€

Choux de pate à pizza frit - Garniture de Saison
Fried pizza dough - Seasonal garnish

Carpaccio de Poulpe - 14€

Grande tranche de carpaccio de poulpe maison - Gel d'orange & concombre - Coulis fruits rouges - Noisettes grillées - Sesame noir - Huile au basilic - Aneth

Large slice of homemade Octopus Carpaccio - Orange & Cucumber gel - Red Fruits Coulis - Toasted Hazelnuts - Black Sesame - Basil Olive Oil - Dill

Carpaccio de Boeuf - 16€

Sauce verte façon pot-au-feu (persil, jaune d'œuf, anchois, vinaigre rouge, huile d'olive) - Stracciatella
Jus de bœuf - Pignon de pin

Pot-au-feu style green sauce (parsil, egg yolk, anchovies, red vinegar, olive oil) - Stracciatella - Beef Juice - Pine Nuts

Peperone - 9€

Poivrons rôtis fourrés à la ricotta et aux herbes fraîches - Grenade - Aneth - Huile d'olive Bio
Stuffed Bell Pepper with Ricotta and Fresh Herbs - Pomegranate - Aneth - Organic Olive Oil - Black Pepper

Arancini Al Tartufo - 14 €

Boules de Riz Carnaroli à la Truffe - Parmesan - Sauce à la Truffe - Truffe Fraiche
Carnaroli rice balls with Truffle - Truffle sauce - Parmesan - Fresh truffle

Caprese - 12€

Tartare de Tomates Cœur de Bœuf aux échalotes et ciboulette - Burrata Siphonnée
Tomato Tartare - Shallots and Chives - Whipped Burrata

PLATS À PARTAGER

Risotto du moment

Préparation minute, 25min. de cuisson

Freshly made, 25 minutes preparation time

48€

Steak de Thon Rouge 300 Gr - Sauce au Poivre Vert et Cognac

Accompagné de frites

Tranche de longe de thon rouge cuit à la plancha façon tataki

Red tuna loin (300 to 320 grams) grilled - tataki style

Green Peppercorn and Cognac Sauce Served with Fries

54€

P L A T S

Poulpe rôti - 26€

Tentacules de poulpe grillées à la plancha - Petits légumes Grillés - Purée aux olives -
Sauce Parfumé Ail et Persil

Grilled octopus tentacles "à la plancha" - Vegetables - Olives-infused purée - Fragrant Garlic and Parsley Sauce

Pollo Alla Cacciatora - 24€

Suprême de poulet mijoté avec ses légumes

(Carottes - Courgettes - Pommes de terre - Poivrons - Céleri - Olives)

Braised chicken supreme with vegetables (Carrots - Zucchini - Potatoes - Bell Peppers - Celery - Olives)

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 d'oignons aigres doux maison -

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*

Tagliata di Manzo - 28€

Belle Tagliata de faux-filet normand (environ 250g)

Sauce au choix : Truffe ou gorgonzola

Beautiful Tagliata of ribeye steak from Normandie (about 250 g)

Sauce of your choice: truffle or gorgonzola

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

Carottes rôties 4€

Roasted Carrots

Frites Maison 4€

Homemade Fries

Haricots verts 4€

Green Beans

Frites Maison à la Truffe 9€

Truffle Fries

Purée aux Olives 4€

Olive Mash

Sucrine 4€

Sucrine Salad

P Â T E S

Pâtes Fraîches réalisées chaque matin par notre Chef Piemontais Carlo Finotto
Freshly made pasta prepared every morning by our Piedmontese Chef Carlo Finotto

Truffe - 29€

Mafaldine - Sauce à la truffe - Stracciatella - Truffe Fraiche
Mafaldine Pasta - truffle sauce - stracciatella - fresh truffle

Le Vongole - 28€

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

Girelle Citron - 23€

Pâtes Fraîches Garnies de Ricotta Citronnée - Sauce au Beurre Citronné - Copeaux de Parmesan Affiné
Ricotta-stuffed fresh pasta - Lemon butter sauce - Matured Parmesan

Lasagne Di Carlo - 22€

Lasagnes Fondantes à la Bolognaise Gratinée
Fresh Lasagna - Bolognese Beef Stew - Parmesan - Béchamel

Carbonara - 21€

Spaghettoni - Joue de porc affinée - Jaune d'oeuf - Parmesan - Poivre
Spaghettoni - Cured Pork Check - Egg Yolk - Parmesan - Pepper

Polpo - 24 €

Gigli - Poulpe mijoté - Thym - Huile d'olive à l'ail - Sauce Tomate
Gigli - Stewed Octopus - Thyme - Garlic Oil - Tomato Sauce
Pimentée sur demande / Spicy on request

S A L A D E S

Anguria - 18€

Tomate à l'Ancienne - Pastèque - Fêta - Olives façon Taggiasche - Oignons Rouges - Origan Frais
Sundried Tomatoes - Watermelon - Feta Cheese - Taggiasche style Olives - Red Onions - Fresh Oregano

Orto - 18€

Fenouil - Carottes jaunes - Oignons Rouges - Navets - Pommes - Salade de Trévis - Parmesan - Noisettes
Torréfiées - Olives façon Taggiasche
Fennel - Yellow carrots - Red onions - Turnips - Apple - Trevis salad - Parmesan cheese - Roasted nuts - Taggiasche style Olives

César - 21€

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

Verde - 20€

Brocolis - Avocats - Fèves - Petit Pois - Pistaches - Huile au Basilic - Vinaigrette
Brocolis - Avocadoes - Broad beans - Peas - Pistachios - Basil oil - vinaigrette



D E S S E R T S



Au Four à Pizza

Pizza Tarte Tatin - 14€

Tarte Tatin - pommes caramélisées sur une Pâte à pizza sucrée - Boule de Glace Vanille

Caramelized apple Tarte Tatin on a sweet pizza dough - Scoop of vanilla ice cream

Calzone Nutella & Pêche Sirop de Romarin - 12€

Pâte à pizza sucrée - Pêche sirop au romarin - Nutella

Sweet pizza dough - Peach in rosemary syrup - Nutella

Piccola Sfera (2 pièces) - 7 €

Pâte à pizza fourrée :

- Nutella
- Crème de Pistache

Desserts

Profiterole à l'Italienne - 12€

Généreuse profiterole à l'ancienne - Boule de glace vanille - Fondue de chocolat et noisettes

Generous old-fashioned profiterole - scoop of vanilla ice cream - melted chocolate and hazelnuts

Crème brûlée Pistache - 10€

Pistachio Crème Brûlée

Tiramisu à Partager - 18€

Biscuit savoiardi - Mascarpone - Café napolitain - Cacao en poudre

Savoiardi biscuit - Mascarpone - Neapolitan coffee - Cocoa powder

Panna Cotta du moment - 11€

Panna cotta fruit du moment - Coulis Maison

Panna cotta of the moment - homemade pear coulis

Mousse au chocolat (72% Venezuela) - 10€

Chocolate Mousse (72% Venezuela)

Cafés Gourmands

Café Cannoli - 8€ (+3€ Thé Mariage Frère | +6€ Coupe Prosecco)

Café expresso servi avec 3 cannolis à la sicilienne - Fourrés à la Ricotta de brebis et garnis d'éclats de pistaches

Espresso coffee served with 3 Sicilian cannoli - filled with sheep's milk ricotta and topped with pistachio pieces

Affogato - 8€

Glace vanille noyée dans un espresso

Vanilla ice cream in a shot of Espresso

Desserts Glacés

Snickers Glacé Déstructuré - 15€

Ganache glacée - caramel beurre salé - chocolat au lait, cacahouète

Ice Cream

1 Boule 6€ / 2 Boules 10€

GROM.

Vanille Noire

Chocolat d'équateur

Pistache Mawardi

Sorbet Fruttini du moment - 15€

Seasonal frosted fruit

FRUTTINI
by MO



BOISSONS CHAUDES

C A F É S

Expresso	2,90€
Serré	2,90€
Allongé	2,90€
Noisette	3€
Double Espresso	5,80€
Crème	5,80€
Chocolat	5,80€
Crème Pistache	6,10€
Café Américain	6€
Café/Chocolat Viennois	7€
Cappuccino	7€
Chai Latte	7€
Affogato	7€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€

Miel / Chantilly / Lait / Lait d'Avoine 0,50€

Special Topping : Caramel Beurre Salée 1,5€



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

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

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

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, Tomato		
Apple, Passion Fruit, Pineapple, Tomato		



Supplément Sirop Bio Fait Maison

Pêche / Menthe / Grenadine / Citron / Fraise



Suggestions de l'été

FROOZEN COCKTAIL 13 €

SANGRIA 6 €

E A U X

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

Bières Bouteilles

Corona	8€
Pelforth Brune	7€
Peroni	7€
Cidre Brut Goëllan BIO Breton 	7€
Mort Subite (Cerise)	8€
Heineken 00 (Sans Alcool)	8€

B I È R E S

<u>Bières Pression</u>	25cl	50cl
Blonde	5€	8€
IPA	6€	9€