



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€

P I Z Z A

S I G N A T U R E A B

Carbonara - 21€

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

Pollo - 24€

Crème de cèpes - Provola fumée - Mozzarella Fior di Latte - Poêlée de filet de poulet, champignons, ail et persil - Cèpes frais
Huile d'olive bio à l'ail maison - Persil frais
Porcini cream - Smoked provola - Fior di Latte mozzarella - Sautéed chicken fillet, mushrooms, garlic, and parsley - Fresh porcini mushrooms - Homemade garlic organic olive oil - Fresh parsley

Pasquale - 20€

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

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 - 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

Ortolana - 20€

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

Siciliana - 18€

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

Anatra - 25€

Crème de butternut infusé au thym - Provola Fumée - Mozzarella Fior di Latte - Magret de canard séché - Pruneau d'agen - Pignon de Pin - Thym
Butternut cream infused with thyme - Smoked provola - Fior di Latte mozzarella - Dried duck breast - Dried Agen - Pine nuts - Thyme

C L A S S I Q U E

Napoli - 18€

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

Mortadelle - 20€

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

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

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

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

Parigi – 20€

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 Bio

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

Formaggi – 20€

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

Mozzarella Fior di Latte - Alpine Taleggio - Smoked Provola - Parmesan - Ricotta - Chives

Parma – 23€

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 noire tuber melanosporum fraiche – Stracciatella - Huile d’olive Bio

Mozzarella Fior de latte - Truffle cream - Fresh Black truffle tuber melanosporum - Stracciatella - Organic olive oil

Viande 4€

Jambon Blanc de Modena
Mortadelle di Pistacchio IGP
Jambon Parme 24 mois
Bresaola de Valtellina

Légumes 2€

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

Fromage 3€

Stracciatella
Mozzarella Fior di Latte
Taleggio
Provola Fumée – Parmesan
Gorgonzola

Jaune Œuf 1,50€**Truffe Fraiche - 5€/gr****Burrata 125gr- 6€**

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.

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 easily digestible texture. All baked in our oven, crafted in the purest Neapolitan tradition.

À PARTAGER

Mozzarella & Burrata - 29 €

Mozzarella Di Bufala au lait de bufflonne Produite dans la Region de Naples 125g
"Moelleuse Juteuse"

Burrata au lait de vache Produite dans la Region des Pouilles 125gr
"Crémeuse"

Pousse d'épinard - Raisins confits au balsamique - Jambon de Parme 30 mois - Tranche de Focaccia du moment -Eclats de pistaches et Thym

Mozzarella di Bufala from the Naples Region 125g

Creamy cow's milk Burrata 125g

Spinach leaves - Balsamic candied grapes - 30-month-aged Parma ham - Slice of fresh focaccia - Crushed pistachios and thyme

Focaccia - 4€

Pain Focaccia du Moment

Bread Focaccia of the Moment

ENTRÉE

Artichauts à la Romaine - 12 €

Artichauts Poivrade au vin blanc - Ail et Thym - Jambon Parme 30 mois - Citronette et Ciboulette

Artichoke Poivrade in white wine - garlic and thyme - 30-month aged Parma ham - Lemon vinaigrette and chives

Carpaccio de Poulpe - 14€

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

Velouté de Butternut - 10€

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 - 14 €

Boules de riz carnaroli à la Truffe - Parmesan - Sauce à la Truffe - Truffe Noire tuber melanosporum Fraiche

Carnaroli rice ball with truffle - Truffle sauce - Parmesan - Fresh Black truffle tuber melanosporum

Gnudis Toscani - 13 €

Gnudis de ricotta et épinards - Sauce tomate parfumée au thym - Fondue de parmesan fumée - Noisettes

Ricotta and spinach gnudis - tomato sauce flavored with thyme - smoked parmesan fondue - hazelnuts

Gnudis : Délicate sorte de gnocchi, spécialité toscane fondante et savoureuse

Gnudis : Delicate gnocchi, a tender and flavorful Tuscan specialty

Pour Deux Personne

Fondue de Fromage à L'Italienne - 39€

servie avec des morceaux de Foccacia

Italian cheese fondue

served with pieces of Foccacia.

Suppléments Charcuterie à l'assiette - 8€

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

Poulpe Entier - Environ 550gr - 69€

Whole Octopus

2 Accompagnements au choix

2 Accompaniments of your choice

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 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 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

Tagliata di Manzo - 28€

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

Sauce au choix : Truffe, gorgonzola

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

Sauce of your choice: truffle, gorgonzola.

**Tous nos Plat sont servis avec un accompagnement au choix (+4€ Frites Truffe)*

*Side dish of your choice (+€4 for Truffle Fries) **

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

PÂTES

Pâtes Fraîches réalisées chaque matin par notre Chef Carlo Finotto

Pappardelle Truffe – 29€

Pappardelle - Sauce à la truffe - Stracciatella - Truffe noire tuber melanosporum fraîche
Large Pappardelle Pasta - truffle sauce - stracciatella - fresh Black truffle tuber melanosporum

Le Vongole - 28€

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

Girelle Poire et Gorgonzola - 23€

Pâtes Farcies de ricotta et de poires - Fondue de gorgonzola - Noix et poivre
Stuffed pasta with ricotta and pears - gorgonzola fondue - walnuts and pepper

Lasagne Di Carlo - 22€

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

Carbonara - 21€

Spaghetti - Joue de porc affinée - Jaune d'oeuf - Parmesan - Poivre
Spaghetti - cured pork cheek - egg yolk - parmesan - pepper

Pappardelle à la Joue de Boeuf - 24€

Pappardelle Poêlée à la joue de Boeuf mijoté 7h - Beurre noisette - Huile Marjolaine - Persil
Large Pappardelle Pasta - 7h Slow cooked and pulled Beef Cheek - Hazelnut Butter - Marjoram Oil

SALADES

César – 20€

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 - 20€

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

DESSERTS



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 Banane - 12€

Pâte à pizza sucrée - Banane - Nutella
Sweet pizza dough - Banana - Nutella

Piccola Sfera (2 pièces) - 7 €

Pâte à pizza fourrée :
Nutella ou Crème de Pistache

Dessert

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 Marron Glacée - 11€

Panna cotta au marron glacée - Coulis de poires maison
Panna cotta with chestnut cream - homemade pear coulis

Généreuse Mousse au chocolat (72% Venezuela) - 10€

Generous Chocolate Mousse (72% Venezuela)

Café Gourmand

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

Café expresso servi avec 3 cannolis à la sicilienne - fourré de ricotta de brebis et garni d'éclats de pistache

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

Affogato - 8€

Glace vanille noyée dans espresso

Vanilla ice cream drowned in espresso



Dessert Glacée

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€

Frosted fruit



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

C A F É



Thé Mariage Frère 6€

Expresso	2,90€
Sérré	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€
Afogato	7€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€

* Miel/Chantilly/Lait 0,50€

NOIR

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

VERT

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

INFUSIONS

Tilleul, Camomille, Verveine

Suggestion de l'Hiver

Vin Chaud

Cannelle / Agrume / Triple Sec / Gingembre

Hot Wine

7€

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		

E A U X

AQUAchiara Plate 75cl	3€
AQUAchiara Pétillante 75cl	4,50€
Perrier 25cl	5€
Evian 25cl	5€
Badoit 1L	9€
Evian1L	9€

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€