



ANTIPASTI

Entrées à partager

CREVETTES SAUTEES 12,00

Sautéed shrimp

CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE 11,00

Fried calamar & vegetables, tartar sauce

BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE 12,00

Zucchini flower fritter

SAN DANIELE CONTESSA 20 MOIS 12,00

San Daniele ham

STRACCIATELLA & TOMATES CERISES 12,00

Stracciatella cheese, basil-infused oil

ARANCINI TRUFFE, AIOLI TRUFFE 12,00

Truffle arancini

BRUSCHETA ITALIENNE 12,00

Italian toast

FOCACCIA DE LA MAMMA 9,00

homemade focaccia

PIZZE

Pizza

MARGHERITA BURRATA 16,00

tomato sauce, burrata, basil

TARTUFO 20,00

cream, black truffle

ENSALADE

Salades et entrées

PANZANELLA & BURRATA 16,00

tomato sauce, burrata, basil

VITELLO TONNATO 12,00

Vitello tonnato veal with tuna sauce

TARTARE DE SAUMON 16,00

Salmon tartare

PASTA LOVER

BURRATA 20,00

Pâtes à la sauce tomate, Burrata et basilic Tomato pasta, buratta & basil

VERDE 20,00

Pâte au pesto, stracciatella tomate confite et pignon de pain Pesto pasta, stracciatella

CARBONARA LA VÉRITABLE SANS CRÈME! 20,00

Pâte guanciale, jaune d'oeuf et parmesan/pecorino Real carbonara style without cream

POLPETTE 22,00

Pâtes aux Boulettes, sauce tomate, pasta with meat balls and tomato sauce

SAINT JACQUE & CACIO E PEPE 28,00

Pâtes au poivre, parmesan & stracciatella Pasta with Pepper and italien cheese

ALLE VONGOLE 26,00

Pâtes aux palourdes, ail et persil Pasta, clams, white wine, garlic, parsley

AL TARTUFO 28,00

Pâtes à la truffe, Black truffle Pasta

PESCI & CARNI

Les poissons et viandes

MOULES MARINIÈRES OU CREMA 20,00/22,00

Marinara mussel or cream sauce

SAUMON À LA TOSCANE 26,00

Salmon with tomato & spinach sauce

POULPE GRILLÉ, HOUMOUS CRÉMEUX & SAUCE VIERGE 28,00

Grilled octopus

SOLE MEUNIÈRE 36,00

Sole with lemon and butter sauce

CHEESEBURGER DE LA CASA 20,00

Home cheeseburger

TRADIZIONE MILANESA DE VEAU EXTRA LARGE 25,00

Veal milanaise

SATIMBOCCA ALLA ROMANA 26,00

Satimbocca veal

CARPACCIO DE BOEUF EXTRA 24,00

Beef carpaccio

TARTARE DE BOEUF ITALIAN'S STYLE 25,00

Beef tartar and burrata cheese

OSSO BUCO MILANAIS 26,00

Ossobuco

PICCOLI

Accompagnements

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA 5,00

(Eggplant, mozzarella cheese, tomato cheese, parmesan cheese)

FRITES MAISON (Home French fries) 5,00

FRITES TRUFFE PARMESAN (Truffe home French fries) 8,00

SALADE ROQUETTE PARMESAN (Green Salad & parmesan) 5,00

DOLCE

Les desserts

MOUSSE CHOCOLAT, NOISETTES DU PIEMONTE 10,00

ORIGINAL TIRAMISÙ 10,00

TARTE CITRON MERINGUÉE 10,00

PAVLOVA FRUITS ROUGES 10,00

AFFOGATO 10,00

FRUIT GIVRÉE MAISON SORBETTI CITRON JAUNE 10,00

CAFE GOURMAND 12,00

LE CHAMPAGNE

CHAMPAGNES

	14CL	75CL	150CL
COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON IMPERIAL	15,00		
MOËT & CHANDON IMPERIAL		90,00	195,00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL		110,00	230,00
RUINART BRUT		90,00	190,00
RUINART BRUT ROSÉ		150,00	
VEUVE CLICQUOT		105,00	
RUINART BLANC DE BLANC		155,00	330,00
DOM RUINART		290,00	
DOM PÉRIGNON		295,00	620,00
DOM PÉRIGNON P2		510,00	

CAVE D'EXCEPTION GRAND VINTAGE

MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 2015	110,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 2004	210,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 2003	230,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 2002	230,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 1999	300,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 1998	360,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 1995	320,00
MOËT & CHANDON IMPERIAL GRAND VINTAGE 1993	320,00

VINS AU VERRE 12CL

BLANC

COTEAUX DU LAYON DOMAINE DE LA ROULERIE 9,00

MÂCON VINZELLE DOMAINE PERRAUD 10,00

CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU SAINT MAUR "EXCELLENCE" 10,00

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU SAINT MAUR "EXCELLENCE" 10,00

ROUGE

BROUILLY DOMAINE PATRICE LATHULIERE 9,00

CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU SAINT MAUR "EXCELLENCE" 10,00

BORDEAUX HAUT MEDOC CHÂTEAU PATACHE D'AUX 10,00

APERITIFS

PASTIS 51/SUZE/MARTINI/POROTO/KIR 4CL 7,00

BIÈRES

CORONA // NOAM 33CL 7,00

EAUX

OREZZA// AQUA PANNA 1l 8,00

SOFTS

JUS D'ORANGE/ POMME/ANANAS/TOMATE 25cl 6,00

COCA/COCA ZÉRO/ ORANGINA/FUZETEA/SCHWEPPES AGRUMES 25cl 8,00

RED BULL/ RED SANS SUCRE/ RED BULL RED 25cl 8,00

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO/DÉCAFÉINÉ/ALLONGÉ 7/15cl 3,50

CAPPUCCINO/DOUBLE ESPRESSO/CAFÉ CRÈME/CHOCOLAT/THÉ 15cl 6,00

LES COCKTAILS

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL 14CL

MOJITO CLASSIC 12,00

Sailor Jerry, Eau gazeuse, Citron vert, Menthe

MOJITO ROYAL 15,00

Sailor Jerry, Champagne, Citron vert, Menthe

MOJITO ROSE FRAMBOISE 15,00



Eminente 3ans et 7 ans, Citron vert, Menthe, Angostura
Purée de framboise, Sirop de rose, Cassonade, Eau gazeuse

PIÑA COLADA 12,00

Sailor Jerry, Coco, Jus d'ananas

CAÏPIRINHA 12,00

Cahaça, Sucre, Citron vert

TI'PUNCH 12,00

Rhum, Sirop de canne, Citron vert, Soda

OLD FASHIONED 15,00



WhistlePig, Cassonade, Angostura

HENDRICKS TONIC 12,00

Gin Hendricks, Tonic, Concombre

SUMMER FRESHNESS 15,00



Hendricks Cabaret, citron jaune, Sirop maison,
Blanc d'oeuf, Angostura

LE MULE 12,00

Alcool aux choix, Citron vert, GingerBeer

LE SOURS 12,00

Alcool aux choix, Citron Jaune et Vert
Sirop de sucre, Cassonade



Cocktail Signature

BELLINI 11,00

Purée de pêche, Prosecco

AMERICANO 12,00

Vermouth blanc et rouge, Bitter Campari, Gin, Soda

NEGRONI 12,00

Vermouth, Bitter Campari, Gin

SPRITZ 11,00

Aperol, Prosecco, Eau gazeuse

SAINT GERMAIN SPRITZ 12,00

Saint germain, Prosecco, Eau gazeuse, Romarin

CHANDON GARDEN SPRITZ 11,00

Chandon, Orange fraîche, Romarin

LIMONCELLO SPRITZ 11,00

Limoncello, Prosecco, Citron jaune

PORN STAR MARTINI 14,00

Vodka Guillotine, Passoã, Citron vert et Vanille

DOLCE VITA 15,00



Belveder, Citron vert, Cranberry, Sirop d'Orgeat, Menthe

MARGARITA 12,00

Téquila, Cointreau, Jus de citron vert

BANDOLERO 15,00



Volcan Tequila, Purée de passion, Jus d'ananas, Angostura

LES VIRGIN COCKTAILS 14cl

MOJITO 9,00

Sirop Maison, Eau gazeuse, Citron vert, Menthe, Cassonade

SPRITZ 9,00

Venezio, Orange, Eau gazeuse

PIÑA COLADA 9,00

Sirop Maison, Crème, Purée de coco, Jus d'ananas

PLANTER 9,00

Sirop Maison, Crème, Purée de coco, Jus orange et ananas, Grenadine

LE VIN BLANC

<u>Bourgogne AOC & Alsace</u>	75Cl	150Cl
Mâcon-Vinzelle, Domaine Pérraud	39,00	
Saint Véran, Domaine Pérraud	47,00	
Chablis, Charly Nicolle "Per Aspera"	50,00	
Chablis, Grand Regnard	75,00	160,00
Saint Aubin, 1er cru Jean Claude Boisset "En Remilly"	85,00	
Chassagne Montrachet, Domaine Ropiteau	89,00	
Puligny Montrachet, Alex Gambal	135,00	
 <u>Rhône AOC</u>		
Crozes Hermitage, Domaine Cristia	49,00	
Chateauneuf du Pape, Château Vaudieu	75,00	
Condrieu, Louis Chomel "Chanson"	86,00	
Condrieu AOP, E.Guigal	97,00	
 <u>Loire AOC & Bordeaux</u>		
Coteaux du Layon, Domaine de la Roulerie	33,00	
Tourraine Sauvignon, Domaine de la Coteleraie Bio	37,00	
Menetou Salon, Domaine Fournier "Clos des Morogues"	43,00	
Sancerre, Comte Lafond	53,00	110,00
Pouilly Fumé AOP, Domaine des Fines Caillottes	49,00	
Pouilly Fumé, Ladoucette	55,00	
Pessac Léognan Larrivet Haut Brion "Les demoiselles"	65,00	
 <u>Provence AOC</u>		
Côtes de Provence, Château Saint Maur "Excellence"	45,00	95,00

LE VIN ROSÉ

<u>Provence</u>		
Côtes de Provence, Château Saint Maur "Excellence"	45,00	100,00
Côtes de Provence, Clos de Capelune "Black Edition"	98,00	200,00
Côtes de Provence, Château d'Esclans "Rock Angel"	50,00	
Côtes de Provence, Domaine Sacha Lichine "LES CLANS"	80,00	
Côtes de Provence, Domaine Sacha Lichine "GARRUS"	140,00	

LE VIN DU MONDE

<u>Vin Rouge</u>	50,00	
DOC Douro, Quinta DO Pessegueiro	80,00	
Sonoma Vallée, The Shérif of Buena Vista	95,00	
Barolo, Domenico Clerico	150,00	
Rosso Di Montalcino, San Polo	78,00	
Cloudy Bay, Pinot noir		
<u>Vin Blanc</u>	40,00	
Sicilia, Luma Grillo	45,00	
Etna Bianco, Tornatore Etna	45,00	
Cloudy Bay, Sauvignon blanc		

LE VIN ROUGE

<u>Beaujolais AOC</u>	75Cl	150Cl
Brouilly, Domaine Patrice Lathulière	37,00	
Morgon, Marcel Lapierre	69,00	140,00
<u>La Loire AOC</u>		
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Coteleraie bio	36,00	
Sancerre, Domaine Fournier "Les Belles Vignes"	49,00	
Sancerre, Comte Lafond	56,00	120,00
<u>Bordelais AOC</u>		
Montagne Saint Emilion, Domaine Jennifer King "Terre Rouge"	39,00	
Médoc Cru Bourgeois AOP, Château Patache D'Aux	43,00	
Côtes de Castillon, Domaine Aurage Mitjaville "Versant"	49,00	
Lalande de Pomerol, Chateau Garraud	49,00	
Saint Estephe, Château Lilian Ladouys	69,00	150,00
Bordeaux, Tempo d'Angelus	72,00	
Saint Estephe, Château Ormes de Pez	75,00	
Saint Julien Duluc de Branaire Ducru	75,00	
Pessac Léognan, Les demoiselles de Larrivet Haut-Brion	75,00	
Saint Emilion Grand Cru, Château Fonrazade 2015	75,00	
Saint Julien, Les Fiefs de Lagrange 2022	85,00	
Pessac Léognan, Château Fieuzal	87,00	
Margaux Baron de Brane 2014	95,00	
Pomerol, Château feytit-Lagrange 2019	96,00	
Pauillac, Le pauillac De Lynch Bage 2018	100,00	
Saint Emilion Grand Cru, Clos de la Gaffelière	119,00	
Saint Emilion Grand Cru Numéro 3 d'Angelus 2017	120,00	260,00
Saint Julien Clos Marquis 2015	150,00	
Margaux Château Giscours 2015	180,00	
Pauillac, Château Ponte Cannel 2011	220,00	
Pauillac, Lynch Bages 2012	250,00	
<u>Bourgogne AOC</u>		
Bourgogne, Domaine Perraud "Les Forêts"	44,00	
Santenay, Domaine JB Jessiaume La Forge	68,00	
Mercurey, Domaine Laurent Cognard "Les 2 Terres"	72,00	
Chassagne Montrachet, Domaine Bachelet-Ramonet Père et Fils	95,00	
Aloxe Corton, Louis Latour	105,00	
Aloxe Corton, 1er cru Jean Claude Boisset	110,00	
Pommard, 1er Cru Domaine "Epenots" Regnard	145,00	
Pommard, 1erCru Domaine JB Jessiaume "Les Charmots"	145,00	
Nuit Saint Georges, Domaine Chantal Lescure "Les Damodes"	170,00	
Gevrey Chambertin, Domaine Tortochot "Vieilles Vignes"	130,00	
Gevrey Chambertin, 1er Cru Marchand-Grillot "Petite Chapelle"	220,00	
<u>Le Grand Sud</u>		
Crozes Hermitage, Domaine de Cristia	45,00	
VDF, Domaine des Creisses	52,00	
Côte de Provence, Saint Maur "Excellence"	55,00	119,00
Saint Joseph, Louis Cheze RO RÉE	60,00	
IGP OC, Domaine Gayda "Chemin de Moscou"	65,00	
VDF, Domaine des Creisses " Les Brunnes "	85,00	
Chateauneuf du Pape, Clos de l'Oratoire	96,00	184,00

