

ITALIA CAFFÈ

- BOULOGNE -

L'AVARICE EST LE PIRE DES SENTIMENTS, SI ON COMPTE SES SOUS, ON COMPTE AUSSI SES SENTIMENTS! M.AUDIARD

#italiacaffeboulogne

@italiacaffe

Wifi : ItaliaCaffè - Mot de passe : italiacaffe92 WWW.ITALIACAFFE.FR

POUR GRIGNOTER À L'APÉRITIF

| | |
|--------------------------|---|
| COPPA | 7 |
| JAMBON DE PARME | 7 |
| CULLATELLO DI ZEBELLO | 7 |
| MORTADELLE AUX PISTACHES | 7 |
| JAMBON À LA TRUFFE | 7 |
| BRESAOLA | 6 |
| SPIANATA CALABRA | 6 |
| SAUCISSE CIAMBELLA | 6 |

| | |
|---|----|
| LÉGUMES GRILLÉS | 6 |
| PLANCHE DE CHARCUTERIES | 15 |
| <i>Coppa, jambon de Parme, mortadelle aux pistaches, jambon à la truffe, bresaola</i> | |
| PLANCHE DE FROMAGE | 15 |
| <i>Camembert de bufflonne, taleggio, Parmigiano, pecorino au poivre, gorgonzola</i> | |
| PLANCHE MIXTE | 16 |
| <i>Charcuteries et fromages</i> | |
| FOCACCIA | 6 |

COCKTAILS - 9€ HAPPY HOUR 17H À 20H - 7€

| |
|--|
| FANTASTICO SPRITZ 25cl Jus d'orange frais, Apérol, prosecco, eau pétillante |
| SPRITZ 25cl Apérol, prosecco, eau pétillante |
| ROYAL SPRITZ 25cl Aperol, Champagne |
| BELLINI SPRITZ 25cl Purée de pêche, sucre de canne, prosecco |
| SPRITZ ST GERMAIN 25cl Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante, zeste de citron |
| SPRITZ SICILIEN 25cl Etna bitter, Tonic Fever Tree, zeste de pamplemousse |
| LIMONCELLO SPRITZ 25cl Limoncello, sucre de canne, prosecco, eau pétillante |
| LOVE ME SPRITZ 25cl Purée de framboise, sucre de canne, prosecco, zeste de citron |
| SPRITZ CAMPARI 25cl Campari, prosecco, eau pétillante |
| VIRGIN SPRITZ 25cl Martini Campari (sans alcool) Schweppes, eau pétillante |



SPRITZ AU LITRE SERVI EN CARAFE 30€ / HAPPY HOUR 25€

| |
|--|
| BELLINI CHAMPAGNE 14cl Purée de pêche, sucre de canne, champagne |
| ORIGINAL MOJITO 20cl Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, limonade |
| ORIGINAL MOJITO FRAMBOISE 20cl Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, limonade, purée de framboise |
| AMERICANO 14cl Vermouth Contratto, Campari, eau pétillante |
| GARIBALDI 14cl Campari, jus d'orange frais |
| CARDINALE 14cl Martini, Campari, gin, écorce d'orange |
| NEGRONI 8cl Gin Sapphire Bombay, Vermouth Contratto, Campari |
| MOSCOW MULE 14cl Ginger beer, vodka, jus de citron |
| GIN TONIC SAPPHIRE 20cl Gin Sapphire Bombay, Tonic Fever Tree |
| GIN TONIC TANQUERAY 20cl Gin Tanqueray, Tonic Fever Tree |
| GIN TONIC HENDRICK'S 20cl Gin Hendrick's, Tonic Fever Tree |
| CAÏPIRINHA 14cl Cachaça, citron vert, sucre de canne |
| CAÏPIROSKA 14cl Vodka Grey Goose, citron vert, sucre de canne |
| BLUE LAGOON 20cl Curaçao bleu, vodka, jus de citron |
| CUBA LIBRE 14cl Rhum ambré, cola, citron vert |
| MAI TAI 14cl Rhum blanc, Cointreau, sirop d'orgeat, sucre de canne, citron vert |
| TI PUNCH 14cl Rhum ambré, citron vert, sucre de canne |
| DAÏQUIRI 14cl Rhum Blanc, jus de citron, sucre de canne |
| DON CORLEONE 14cl Rhum Don Papa, jus de calamondin, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne |
| MARGHARITA 20cl Téquila, Cointreau, jus de citron |



VIRGIN COCKTAILS - 8€ HAPPY HOUR 17H À 20H - 6€

| |
|---|
| VIRGIN ORIGINAL MOJITO 20cl Citron vert, menthe fraîche, limonade |
| VIRGIN ORIGINAL MOJITO FRAMBOISE 20cl Citron vert, menthe fraîche, limonade, purée de framboise |
| CAPRI 20cl Jus d'ananas et fruits de la passion, citron, grenadine |
| TUTTI FRUTTI 20cl Jus d'orange, pamplemousse, mangue, citron, sirop de fraise |
| VIRGIN SPRITZ 25cl Martini Campari (sans alcool) Schweppes, eau pétillante |

EAUX ET SOFTS

| | | | |
|---|------|------|------|
| EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO | 50cl | 75cl | 1L |
| EAU PLATE EVIAN | 4,50 | - | 5,80 |
| COCA ROUGE, ZÉRO, SCHWEPPE, PERRIER 33cl | 4,50 | - | - |
| ORANGINA, LIMONADE, FUZTEA, JUS DE POMME 25cl | 4,50 | - | - |
| DIABOLO MENTHE, CITRON, FRAISE, GRENADINE 20cl | 4,50 | - | - |
| SIROP Sirop à l'eau | 2 | - | - |
| JUS D'ORANGE PRESSÉ 20cl | 6,90 | - | - |
| JUS DE FRUITS BIO « LA BOISSONNERIE » 25cl Orange, framboise, pamplemousse | 4,90 | - | - |
| JUS « LA BOISSONNERIE » 25cl | 4,90 | - | - |
| <i>Jus de tomate de Marmande, Jus d'abricot Bergeron, jus d'ananas Victoria, mangue</i> | | | |
| CITRONNADE, ORANGEADE 20cl Jus de fruits frais, sucre roux, eau | 6,90 | - | - |

BIÈRES

PRESSIONS

| | | | |
|--|------|------|-------------|
| | 25cl | 50cl | Happy hours |
| IPA ANYTIME Bière blonde | 5,40 | 9,20 | 7,80 |
| PERONI Bière blonde | 4,10 | 7,90 | 5,90 |
| SAINT STEFANUS Bière d'Abbaye | 5,20 | 9,60 | 7,60 |
| PANACHÉ Bière blonde, limonade | 4,20 | 7,40 | 5,40 |
| MONACO Bière blonde, limonade, grenadine | 4,20 | 7,40 | 5,40 |
| SIROP DE CITRON, MENTHE, ORGEAT | 4,30 | 8,10 | 6,10 |

BOUTEILLES

| | |
|----------------|------|
| DESPERADO 33cl | 5,50 |
| CORONA 35,5cl | 6,80 |



CHAMPAGNES

| | | |
|-----------------------------------|------|------|
| | 14cl | 75cl |
| CHAMPAGNE GUERLET-DUGERNE 1er cru | 8 | 54 |
| R DE RUINART Brut | - | 79 |
| RUINART Blanc De Blanc | - | 99 |
| RUINART Rosé | - | 99 |
| DOM RUINART Blanc De Blanc 2009 | - | 199 |

BULLES ITALIENNES & EFFERVESCENTS

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| | 14cl | 75cl |
| PROSECCO ASOLO TENUTA | 5,60 | 28 |
| COSTESELLE DOCG 2020 | - | - |
| LAMBRUSCO AMABILE, CASALI IGT | 5 | 24 |
| MOSCATO D'ASTI | 5,80 | 29 |
| ALTE ROCCHIE BIANCHE DOCG 2020 | - | - |

APÉRITIFS

| | | | |
|---------------------------------------|------|-------------------------------------|---|
| CAMPARI, MARTINI BLANC OU ROUGE 6cl | 6 | VIEUX RHUM DON PAPA 4cl | 9 |
| MARSALA, MARSALA AUX AMANDES 6cl | 5 | GIN SAPPHIRE BOMBAY, TANQUERAY, | - |
| RICARD 3cl | 4,80 | HENDRICKS 8cl | 9 |
| KIR VIN BLANC 12cl | 4,80 | VODKA GREY GOOSE 4cl | 9 |
| <i>Mûre, pêche, framboise, cassis</i> | | WHISKY CRAGGANMORE 12 ANS, | - |
| KIR IMPÉRIAL 12cl | 9 | LAGAVULIN 16 ANS, JACK DANIEL'S 4cl | 9 |
| <i>Mûre, pêche, framboise, cassis</i> | | | |

DIGESTIFS

| | | | |
|---|----|------------------------------|----|
| GRAPPA « LA NONINO » 2cl | 7 | BAS-ARMAGNAC DOMAINE | 18 |
| <i>L'une des meilleures Grappa d'Italie</i> | | DE JOUATMAOU LACAVE 1999 6cl | - |
| COGNAC FRANÇOIS VOYER | 18 | | |
| GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU XO 6cl | - | | |

| | | | |
|------------------------|---|-------------------------------|---|
| AMARETTO 6cl | 6 | VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 6cl | 8 |
| SAMBUCA 6cl | 6 | CALVADOS, CHARTREUSE 6cl | 8 |
| LIMONCELLO MAISON 6cl | 6 | RHUM VIEUX CLÉMENT 6cl | 8 |
| MIRTE DE SARDAIGNE 6cl | 5 | POIRE, MIRABELLE 6cl | 8 |
| GET27, GET31 6cl | 8 | GRAND MARNIER 6cl | 8 |

CAFETERIE

| | | | |
|--|------|---|------|
| EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ, LAIT CHAUD, NOISETTE, DÉCAFÉINÉ NOISETTE, DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ, CAFÉ ALLONGÉ | 2,60 | THÉS ET INFUSIONS DAMMANN FRÈRES | 4,50 |
| CAPPUCCINO, DOUBLE EXPRESSO | 6 | THÉS : Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Jardin bleu, Thé vert menthe, Thé vert jasmin | - |
| PETIT CRÈME | 6 | INFUSIONS : Menthe poivrée, Camomille, Verveine menthe, Tilleul, Tilleul menthe, Quatre fruits rouges | - |
| GRAND CRÈME, CHOCOLAT CHAUD | 6 | | |
| IRISH COFFEE 12cl | 6 | | |

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| ŒUFS BIO MIMOSA, miettes de thon et sucrine | 9 |
| SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE, fromage et croûtons | 9 |
| CHEVICHE DE DAURADE AMALFITAIN, crème aux agrumes | 10 |
| CASSOLETTE DE PALOURDES, ail et persil | 9 |
| TARTARE de saumon et avocat | 12 |
| SAUMON FUMÉ MAISON BIO , crème de ricotta à l'aneth et concombre, salade | 10 |

PRIMI PIATTI

NOS SPÉCIALITÉS

LINGUINE AU HOMARD, jus de crustacés 29
LA PAËLLA aux fruits de mer* (C) 19
LINGUINE aux fruits de mer * 19

*en fonction de l'arrivée : crevettes, calamars, moules, palourdes, langoustine, coques...

| | |
|--|----|
| FETTUCINE, VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, crème de truffe noire, Prosciutto di Parma (C) | 18 |
| CANNELLONI À LA BOLOGNAISE, ragoût de viandes de 7h, gratinée au parmesan et petite salade (C) | 16 |
| RAVIOLE DE BURRATA, citron et ciboulette, guanciale (C) | 18 |
| GNOCCHI FONDANTS, agneau confit, champignons du moment, citron BIO d'Amalfi, pignons de pin | 16 |
| MEZZI PACCHERI À LA CALABRAISE, thon, anchois, olives, tomates, ail, capres, pecorino rapé | 17 |

Tous nos plats contenant du cochon sont suivis de ce sigle (C)

SECONDI PIATTI



CÔTE DE BŒUF GRILLÉE 1kg (pour deux) 62
 Frites fraîches maison, salade et sauce béarnaise

| | |
|---|----|
| COCOTTE D'OSSO BUCCO à la Milanaise* | 19 |
| FISH & SHIPS DE CABILLAUD, sauce Tartare et pommes frites maison | 18 |
| ONGLET DE BŒUF ANGUS, sauce au poivre, servi au plat, 200gr* | 19 |
| FILET DE BAR, artichauts et tomate, vinaigrette aux herbes (C) | 22 |
| COTOLETTA DE VEAU ALLA MILANAISE * | 18 |
| GAMBAS SAUTÉES, coquillages, tomate et basilic, servi au plat* | 20 |

*ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Pomme purée maison, gratin de penne, pommes frites maison, risotto d'artichauts et parmesan, salade de roquette et parmesan

SNACK CHIC



« Nos croques et clubs sandwich sont accompagnés de frites fraîches maison et salade »

| | |
|---|----|
| CARPACCIO DE BŒUF Huile d'olive citron, pesto à la Genovese, salade | 16 |
| CROQUE-MONSIEUR ITALIEN GRATINÉ Jambon blanc à la truffe, mozzarella di Bufala et béchamel (C) | 15 |
| CLUB SANDWICH AU POULET Salade, bacon, tomate, œufs durs, fromage (C) | 15 |
| SALADE PARME Roquette, jambon de parme, melon, artichauts frais, billes de mozzarella, tomates cerises confites, pesto (C) | 15 |
| SALADE BIQUETTE Mesclun, chèvre chaud rôti sur quignon de pain, pommes, tomate, carottes, vinaigrette au miel | 15 |
| SALADE FLORENCE Cœur de laitue, saumon BIO fumé maison, avocat, mangue, tomate, œufs durs, basilic | 15 |
| SALADE GEPPETTO Salade, poulet grillé, poitrine grillée, œufs, avocat, gorgonzola, raisins secs et noix (C) | 15 |
| ASSIETTE DE FRITES FRAÎCHES MAISON | 5 |

SEMAINIER

LUNDI

PENNE 16€

Crème de saumon

MARDI

BŒUF BOURGUIGNON 16€

Papardelles (C)

MERCREDI

CUISSE DE POULET FERMIER 16€

Pomme purée, son jus

JEUDI

MOULES ET FRITES 16€

VENDREDI

LINGUINE ALLE VONGOLE 16€

Palourdes de la baie du Mont Saint-Michel

SAMEDI & DIMANCHE

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE 18€

Tagliatelles fraîches

MENU ENFANT (-10 ANS)

12€

PIZZA MARGARITA OU PENNE NAPOLITAINE

COUPE DE GLACE 2 BOULES

BOISSON SOFT AU CHOIX

FORMAGGI & DESSERTS

LA VITRINE DES DESSERTS - ENTIÈREMENT FAIT MAISON

| | | | |
|--|---|--|----|
| SOUFFLÉ GLACÉ au Grand Marnier | 8 | CAFÉ OU THÉ GOURMAND DAMMANN FRÈRES | 7 |
| TARTE AU CITRON BIO D'AMALFI MERINGUÉE | 7 | CHAMPAGNE GOURMAND | 13 |
| TIRAMISU CRÉMEUX AUX NOISETTES | 7 | FRAISES MELBA glace vanille, fraises, coulis de fraise et chantilly | 7 |
| CRÈME CARAMEL BIO MAISON | 7 | TUTTI FRUTTI | 7 |
| PANNA COTTA aux fruits du moment et son coulis | 7 | sorbet framboise, managé, mandarine, fruits, coulis de fruits exotiques, chantilly | 7 |
| FONDANT AU CHOCOLAT GUANAJA glace vanille (à commander en début de repas - ou 15mn d'attente) | 8 | SORBET CITRON ARROSÉ DE LIMONCELLO | 7 |
| TARTE TATIN BIO crème fermière | 7 | AFFOGATO AL CAFFÈ boule de glace vanille arrosée d'un espresso | 6 |

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS - 7 €

Camembert de Bufflonne, Taleggio, Parmigiano, Pecorino au poivre, Chèvre mariné à l'huile d'olive...

MANGIARE LA PIZZA

NOS PIZZAS PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES D'UNE PETITE SALADE DE SAISON (midi uniquement et hors week-end) - 4€

SAN MARZANO : Sauce tomate DOP • **FIOR DI LATTE** : fromage de vache pour pizza • **MOZZARELLA DI BUFALA** : À base de lait de bufflone • **BURRATA** : Mozzarella avec un cœur crémeux
Nos pizzas sont fabriquées à base de FARINE NAPOLITAINE « CAPUTO »

PÂTE À PIZZA CRUE - 5€

LES BOULONNAISES - 18€

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON !

Une pizza chausson ouverte sur les côtés avec une mozzarella entière et fondante au cœur de la pizza, concassé d'artichaut et sauce aux tomates confites sur la pizza pour plus de gourmandise !

BASTA COSÌ !

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala entière et fondante, œuf, jambon blanc à la truffe, champignons forestiers du moment et tomates cerises confites

CAPRI 🍷

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala entière et fondante, œuf, jambon blanc, champignons forestiers du moment, salami piquant, tomates cerises confites et basilic

CALABRÈSE 🍷

Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala entière et fondante, oignons rouges confits, salsiccia (saucisse italienne), viande de bœuf hachée et pimentée, tomates cerises confites et poivrons grillés

LES CRÉATIVES

| | |
|--|---|
| PARMA ET FIGUES 17 Sauce tomate San Marzano, basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, jambon de Parme, Marmelade de figues | BRESAOLA 17 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, scamorza, bresaola (viande de bœuf séchée) et roquette |
| MARGHERITA 2.0 13 Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, basilic, olives et huile d'olive | SPECK 17 Sauce tomate San Marzano, provola, artichauts à la romaine, speck, radicchio et huile d'olive |
| STRACCIATELLA 13 Sauce tomate San Marzano, stracciatella, (saucisse Napolitaine), poivrons grillés, olives et pesto 🍷 | LA COPPA 17 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, coppa, tomates séchées, burrata et basilic |
| TONNO 15 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons grillés, oignons rouges confits, olives et thon | BOLOGNAISE 17 Sauce tomate San Marzano, billes de mozzarella, bolognaise de bœuf, tomates cerises confites et basilic |
| CREMA DI CURRY 14 Crème de curry, billes de mozzarella, filets de poulet marinés, oignons rouges confits, tomates cerises confites et roquette | PIPERADE ET ŒUFS 18 Base confit de tomate à l'ail et au piment d'Espelette, compotée de poivrons verts et rouges, œufs 🍷 |
| MORTADELLA 16 Crème de pistache, mortadelle aux pistaches, burrata, pistaches grillées | ORO NERO 18 Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte, copeaux de Parmigiano, fleur de sel et roquette |
| FOLLE DE SAUMON 17 Fondue de poireaux, mozzarella fior di latte, crème citronnée, saumon frais, saumon fumé, œufs de saumon et sésame torréfié | CANNIBALE 16 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, oignons rouges confits, salsiccia (saucisse piquante), viande de bœuf hachée et pimentée et poivrons grillés 🍷 |
| CHIMICHURI 17 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, viande de bœuf hachée, tartare de tomate, sauce chimichuri 🍷 | MELENZANA 16 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, ricotta et basilic |
| COCHONNE 16 Sauce tomate San Marzano, saucisse italienne, pomme de terre, Provolone fumé et oignons jaunes | |
| TOMASINI 16 Crème, poulet mariné, gorgonzola, parmigiano reggiano, miel et roquette | |

LES CLASSICO

| | |
|--|---|
| MARINARA 9 Sauce tomate San Marzano, ail, origan et huile d'olive | VERDURE 14 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, légumes de saison, oignons rouges confits, tomates cerises confites et roquette |
| MARGHERITA 10 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, olives et basilic | CINQUE FORMAGGI 15 Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, ricotta, scamorza et noix |
| NAPOLI 13 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, filets d'anchois, olives et câpres | CHIC FROMAGE MIEL AUX TRUFFES 17 Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, ricotta, scamorza, miel aux truffes, noix |
| REGINA 14 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives | FORESTIÈRE 16 Sauce tomate San Marzano, billes de mozzarella, champignons de paris, girolles, jambon au torchon et persillade |
| PROSCIUTTO SAN DANIELE 18 Sauce tomate San Marzano, basilic, burrata, tomates cerises confites, jambon San Daniele, roquette et parmigiano | QUATRE STAGIONI 16 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, cœurs d'artichauts, champignons, jambon cuit, tomates cerises confites et olives |
| CALZONE 16 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit et œuf | BURRATA 16 Sauce tomate San Marzano, courgettes grillées, tomates cerises confites, Burrata entière, pesto et roquette |
| CALZONE VERDURE 16 Sauce tomate San Marzano, légumes grillés, champignons de paris, tomates, basilic, citron | |
| GIULIANO 15 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra, origan et olives | |

*En saison

SUPPLÉMENTS

| |
|--|
| Œuf, légumes 1 |
| Viande hachée de bœuf, Poulet, Jambon blanc, Fromages, Autres charcuteries 2 |
| Jambon aux truffes, Jambon de Parme, Jambon San Daniele, Jambon au torchon, Mozzarella entière, Œufs de saumon, Saumon frais, Champignons forestiers 3 |

LA CAVE

VINS BLANCS ITALIENS

| | |
|--|----|
| Vénétie SOAVE CLASSICO DOC 2021 | 20 |
| Pouilles IL PUMO MALVASIA SAUVIGNON IGT San Marzano 2020 | 22 |
| Sicile L'AURATAE CATARRATO - PINOT GRIGIO IGT BIO 2020 | 24 |
| Sardaigne GIBA - VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2020 | 26 |
| Vénétie PINOT GRIGIO - PALADIN DOC 2020 | 28 |
| Campanie CATALANESCA - KATA - CANTINA OLIVELLA IGP 2018 | 30 |
| Toscane TREBBIANO DI TOSCANA - FATTORIA AMBRA DOCG BIO 2020 | 32 |
| Piémont ARNEIS RERO - BARACCO DE BARACHO DOC 2020 | 33 |
| Frioul COLLIO - RONCUS DOC 2017 | 34 |
| Piémont CHARDONNAY - BREZZA - LANGHE DOC 2019 | 36 |
| Marches LA MARCA DI SAN MICHELE - CAPOVOLTO DOC BIO 2019 | 39 |
| Sicile GRILLO BARONI DI PIANOGRILLO DOCG BIO 2020 | 39 |
| Piémont FAVORITA - LANGUE - BARACCO DE BARACHO DOC 2021 | 44 |
| Sicile ETNA BIANCO - ALBERTO GRACI DOC 2019 | 56 |
| Vénétie ORTO DI VENEZIA SANT'ERASMO - MICHEL THOULOUBE 2017 | 60 |
| Vénétie SOAVE LA ROCCA - PIEROPAN - DOC BIO 2018 | 68 |
| Vénétie RECIOTO DI SOAVE LE COLOMBARE - PIEROPAN - DOCG 0,50cl 2012 | 80 |

VINS ROUGES ITALIENS

| | |
|---|----|
| Pouilles IL PUMO PRIMITIVO IGP San Marzano 2020 | 21 |
| Pouilles PRIMITIVO SALENTO - FEUDI SALENTINI IGT 2020 | 24 |
| Pouilles NEGROAMARO SALENTO - FEUDI SALENTINI IGT 2019 | 25 |
| Toscane CHIANTI TORRE DELLE GRAZZIE DOCG 2020 | 26 |
| Vénétie REFOSCO DAL PEDUNCOLO PALADIN DOC 2019 | 28 |
| Toscane ROSSO DI MONTEPULCIANO - IL CONVENTINO IGT BIO 2019 | 29 |
| Campanie LACRYMA CHRISTI LACRIMANERO OLIVELLA DOC Vésuve 2019 | 29 |
| Piémont DOLCETTO D'ALBA BREZZA DOC BIO 2020 | 29 |
| Piémont BARBERA DEL MONFERRATO M. SILVIO BIO DOC 2019 | 29 |
| Piémont GRIGNOLINO DEL MONFERATTO MORANDO DOC BIO 2020 | 33 |
| Piémont BRACHETTO D'ACQUI SANT'EVASIO DOCG 2018 | 33 |
| Piémont CHIANTI I.GIULLARI RISERVA DOCG 2020 | 34 |
| Vénétie VALPOLICELLA CLASSICO LE CALENDRE DOC 2019 | 36 |
| Piémont BARBERA D'ASTI SETTE IDOCC 2019 | 38 |
| Emilie-Romagne SANGIOVESE DI ROMAGNA-STEPHANO ZAVALLONI DOC 2020 | 38 |
| Piémont NEBBIOLO LANGHE BREZZA DOC BIO 2020 | 40 |
| Lombardie UMO ROSSO DI VALTELLINA BOFFALORA DOC 2018 | 42 |
| Sicile ETNA ROSSO CIAURIA CACIORGNA DOC 2019 | 54 |
| Piémont NEBBIOLO LANGHE GIUSEPPE CORTESE DOC 2018 | 56 |
| Toscane ROSSO DI MONTALCINO PODERE FORNACELLA IGT BIO 2019 | 56 |
| Piémont BARBERA D'ALBA GEPIN ALBINO ROCCA DOC 2017 | 66 |
| Piémont BAROLO VALMAGGIORE L.SANDRONE DOC | 68 |

VINS BLANCS FRANÇAIS

| | |
|--|----|
| Val de Loire SAUVIGNON LA PETITE PERRIERE SAGET VDF 2021 | 20 |
| Pays d'Oc DOMAINE GAYDA VIOGNIER IGP 2021 | 22 |
| Côte de Gascogne DOMAINE SAINT LANNES AOP 2021 | 23 |
| Côte du Rhône CHÂTEAU SAINT ROCH AOP 2020 | 26 |
| Beaujolais DOMAINE CHEYSSON AOC | 27 |
| Bourgogne VIRÉ CLESSÉ DOMAINE DE VERPAILLE CUVÉE HARMONIE AOP BIO 2020 | 34 |
| Loire MENETOU SALON DOMAINE PHILIPPE GILBERT Biodynamie AOP | 36 |
| Corse ILE DE BEAUTÉ YL YVES LECCIA IGP | 38 |
| Bourgogne PETIT CHABLIS DOMAINE GOULLEY AOP BIO 2019 | 39 |
| Loire SANCERRE DOMAINE DES TERRES BLANCHES DOMAINE SAGET AOC | 39 |
| Bourgogne MERCUREY BOIS DE L'ALLIER CHÂTEAU PHILIPPE LE HARDY AOP 2019 | 44 |
| Vallée du Rhône ST JOSEPH RORÉ LOUIS CHÈZE AOC | 49 |
| Bourgogne MONTAGNY 1ER CRU LES JARDINS CHÂTEAU DE CAMILLY AOP 2019 | 52 |
| Bordeaux BLANC DE CHASSE SPLEEN MOULIS AOC 2018 | 56 |
| Bourgogne CHABLIS 1ER CRU LES VAILLONS DOMAINE W.FÈVRE AOC | 56 |
| Vallée du Rhône CHÂTEAUNEUF DU PAPE CHÂTEAU DE LA GARDINE AOP 2020 | 69 |

VINS ROUGES FRANÇAIS

| | |
|---|----|
| Val de Loire PINOT NOIR LA PETITE PERRIÈRE VDF | 20 |
| Côte de Bordeaux CHÂTEAU QUATRE RIEUX BIO AOC | 24 |
| Bordeaux MAUCAILLOU « B » 2016 | 24 |
| Loire CHINON DOMAINE DE L'ARPEY BIO AOP | 25 |
| Côte du Roussillon CUVÉE ASCENCIO DOMAINE SINGLA AOP BIO 2019 | 25 |
| 1ère Côte de Bordeaux CADILLAC DE L'ORANGERIE DE CARIGNAN AOP 2018 | 26 |
| Côte du Rhône CHÂTEAU SAINT ROCH AOP 2021 | 26 |
| Vallée du Rhône SYRAHVISSANTE LOUIS CHÈZE IGP 2020 | 27 |
| Languedoc Roussillon PIC ST LOUP CUVÉE AÉRIEN CHÂTEAU DE LA SALADE ST HENRI AOP 2019 | 33 |
| Bourgogne COTEAUX DES MOINES AOP 2020 | 36 |
| Bourgogne HAUTES CÔTES DE NUITS - HUDELLOT - «LES COLOMBIÈRES» AOP BIO 2020 | 39 |
| Corse ILE DE BEAUTÉ YL YVES LECCIA IGP | 39 |
| Bordeaux N2 DE MAUCAILLOU MOULIS AOC | 42 |
| Rhône CROZE HERMITAGE DOMAINE BRUNEL DE LA GARDINE AOP 2020 | 42 |
| Bourgogne MERCUREY VIEILLE VIGNE DOMAINE FAIVELEY AOC 2019 | 44 |
| Bourgogne PINOT NOIR DOMAINE FAIVELEY AOP 2020 | 48 |
| Bordeaux LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU LES ANNÉREUX AOP BIO 2018 | 48 |
| Pays d'Oc CHEMIN DE MOSCOU DOMAINE GAYDA IGP BIO 2019 | 56 |
| Bordeaux PAULLAC LACOSTE-BORIE AOC 2016 | 72 |

VINS BLANCS PLAISIRS ITALIENS

| | |
|---|----|
| Sicile ALBERTO GRACI CUVÉE ARCURIA Vin d'altitude Etna 2020 | 92 |
| Vin exceptionnel. Sur des Fruits de mer, risotto ou poisson. Un must. | |
| Frioul RONCUS VIGNA RECCHIA 3 cépages des vieilles vignes de + 60 ans du domaine. | 82 |
| (Malvoisie, Frioulano et Ribolla Gialla) 2015. Profondeur et douceur. Un vin unique en son genre. | |
| Sardaigne MURA - VIEILLE VIGNE DE VERMENTINO , sur le sable au sud de l'île. 2020 | 81 |
| Nez très aromatique, fraîcheur exceptionnelle. | |

VINS ROUGES PLAISIRS ITALIENS

| | |
|---|----|
| Vénétie AMARONE VALPOLICELLA CAVALO DOCG | 88 |
| Piémont NEBBIOLO BARBARESCO RIZZI DOCG | 88 |
| Piémont BAROLO NOI VIRNA BORGOGNO DOCG 2016 | 92 |
| Toscane BRUNELLO DI MONTALCINO PALAZZO DOCG 2016 | 94 |

VINS BLANCS PLAISIRS FRANÇAIS

| | |
|---|-----|
| Rhône CONDRIEU PAGUS LUMINIS DOMAINE CHÈZE AOC 2020 | 76 |
| Bourgogne MEURSAULT CHÂTEAU DE MELIN AOP BIO 2020 | 88 |
| Rhône HERMITAGE LE CHEVALIER STERINBERG JABOULET AINÉ AOC | 89 |
| Bourgogne CORTON GRAND CRU CLOS DES CHAUMES DOMAINE MEUNEVAUX AOP 2018 | 130 |
| Bourgogne CORTON GRAND CRU CUVÉE CHARLOTTE DUMAY AOP 2018 | 219 |
| HOSPICES DE BEAUNE, MAISON LOUIS JADOT | |

VINS ROUGES PLAISIRS FRANÇAIS

| | |
|---|-----|
| Rhône CÔTE-RÔTIE EMPORIUM LIONEL FAURY AOC | 82 |
| Bordeaux CHÂTEAU CHASSE SPLEEN MOULIS EN MÉDOC AOC 2016 | 85 |
| Bourgogne POMMARD 1^{ER} CRU PEZEROLLES DOMAINE POTINET AMPEAU AOP | 120 |
| Bordeaux CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ SAINT-JULIEN AOC | 179 |

ROSÉS ITALIENS

| | |
|--|----|
| Vénétie BARDOLINO CHIARETTO, LA SOGARA DOC 2021 | 26 |
| Ligurie SERASUOLO MONTICELLO IGT 2021 | 32 |

ROSÉS FRANÇAIS

| | |
|--|----|
| Côte de Provence CHÂTEAU DE LA MARTINETTE « ROLLIER » AOP BIO 2021 | 27 |
| Côte de Provence CHÂTEAU LA SEIGNEURIE AOC 2021 | 27 |
| Côte de Provence CHÂTEAU LA SEIGNEURIE MAGNUM AOC 2021 | 52 |

BULLES ITALIENNES - EFFERVESCENTS

| | | | | |
|---|------|------|-------|------|
| Vénétie PROSECCO ASOLO TENUTA COSTESSELLE DOCG 2020 | 14cl | 25cl | 50cl | 75cl |
| | 5,60 | 9 | 20 | 28 |
| Emilie-Romagne LAMBRUSCO AMABILE - CASALI IGT | 5 | 8,50 | 16,50 | 24 |
| Moscato d'Asti MOSCATO D'ASTI-ALTE ROCHE BIANCHE DOCG 2020 | 5,80 | 10 | 19,50 | 29 |

VINS AU VERRE ET CARAFE

| VINS BLANCS ITALIENS | | 14cl | 25cl | 50cl |
|---|------|-------|------|------|
| Sicile L'AURATAE CATARRATO, PINOT GRIGIO IGT BIO 2020 | 4,80 | 9 | 16 | |
| Toscane TREBBIANO DI TOSCANA - FATTORIA AMBRA BIO 2020 | 6 | 11 | 22 | |
| Sicile GRILLO-BARONI DI PIANOGRILLO BIO 2020 | 7,50 | 13 | 27 | |
| VINS ROUGES ITALIENS | | | | |
| Toscane ROSSO DI MONTEPULCIANO - IL CONVENTINO IGT BIO 2019 | 5 | 8,50 | 17 | |
| Toscane CHIANTI TORRE DELLE GRAZZIE DOCG 2020 | 6 | 9 | 18 | |
| Vénétie VALPOLICELLA CLASSICO LE CALENDRE DOC 2019 | 7 | 13 | 24 | |
| Piémont BARBERA D'ASTI, SETTE DOCG 2019 | 7,50 | 12,80 | 26 | |
| VINS ROSÉS ITALIENS | | | | |
| Vénétie BARDOLINO CHIARETTO, LA SOGARA DOC 2019 | 5,20 | 9 | 18 | |
| Ligurie SERASUOLO MONTICELLO IGT 2020 | 6 | 11 | 22 | |

| VINS BLANCS FRANÇAIS | | 14cl | 25cl | 50cl |
|--|------|-------|-------|------|
| Loire LA PETITE PERRIÈRE SAUVIGNON SAGET VDF 2021 | 4,80 | 8,50 | 16,50 | |
| Côte du Rhône CHÂTEAU SAINT ROCH AOP 2020 | 5,20 | 8,70 | 18,50 | |
| Bourgogne VIRÉ CLESSÉ DOMAINE DE VERPAILLE CUVÉE HARMONIE AOP BIO 2020 | 6,60 | 12 | 23 | |
| VINS ROUGES FRANÇAIS | | | | |
| Bordeaux MAUCAILLOU « B » 2016 | 4,80 | 8,50 | 16,50 | |
| Côte du Rhône CHÂTEAU SAINT ROCH AOP 2021 | 5,20 | 8,70 | 18,50 | |
| Val de Loire PINOT NOIR LA PETITE PERRIÈRE VDF | 4 | 7 | 14 | |
| Bourgogne COTEAU DES MOINES AOP 2020 | 7 | 12,50 | 24,50 | |
| VINS ROSÉS FRANÇAIS | | | | |
| Côte de Provence CHÂTEAU LA SEIGNEURIE AOC 2021 | 4,90 | 8,80 | 19 | |
| Côte de Provence CHÂTEAU DE LA MARTINETTE « ROLLIER » AOP BIO 2021 | 5,40 | 9,50 | 18,50 | |