

ITALIA CAFFÈ

- BOULOGNE -

POUR GRIGNOTER À L'APÉRO

PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES (C)	15 €
PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS	15 €
PLANCHE MIXTE (C).....	16 €

ASSIETTE DE LEGUMES GRILLÉS	7 €
BEIGNETS DE MOZZARELLA, sauce arrabiata	8 €
FOCCACIA au choix :	8 €

parmesan, huile d'olive fleur de sel, origan, origan huile d'olive

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

DAIQUIRI FRAMBOISE Rhum brun, citron vert, sucre de canne, framboise
DAIQUIRI FRAISE Rhum brun, citron vert, sucre de canne, fraise
PIÑA COLADA Rhum blanc, malibu, ananas, coco
AMARETTO SOUR Amaretto, blanc d'oeuf, jus de citron, angostura
AMERICANO Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse
NEGRONI Gin, vermouth, bitter
MOSCOW MULE Ginger beer, vodka, jus de citron
MOJITO Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda
MOJITO FRAMBOISE Framboise, rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, soda
GIN TONIC Saphire ou Tanqueray ou Hendrick's, tonic fever tree
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert, sucre de canne
BLUE LAGOON Curaçao bleu, vodka, jus de citron
CUBA LIBRE Rhum ambré, cola, citron vert
MAI TAI Rhum, cointreau, sirop d'orgeat, sucre de canne, citron vert
DAIQUIRI Rhum blanc, jus de citron, sucre de canne
DON CORLEONE Rhum Don Papa, jus de calamondin, menthe, sucre de canne, citron vert
MARGHARITA Tequila, sucre de canne, jus de citron
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, grenadine
BLOODY MARY Vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sauce anglaise



SPRITZ COLLECTION

FANTASTICO Jus d'orange frais, Aperol, Prosecco, eau pétillante
CLASSICO Aperol, Prosecco, eau pétillante, zeste d'orange
ROYAL Aperol, champagne Taittinger, zeste d'orange
BELLINI Purée de pêche, sucre de canne, Prosecco
ST GERMAIN Liqueur St Germain, Prosecco, eau pétillante, zeste de citron
LIMONCELLO Limoncello, sucre de canne, Prosecco, eau pétillante
LOVE ME Purée de framboise, sucre de canne, Prosecco, zeste de citron
CAMPARI Campari, Prosecco, eau pétillante, zeste d'orange



MOCKTAILS

OCEANO ROSSO Fraise, fruit de la passion, ananas, citron vert
DAIQUIRI FRAISE VIRGIN Fraise, citron vert, sucre de canne, tonic
SUNSHINE Jus d'ananas, crème de coco, sirop de fraise
SPRITZ Martini sans alcool, Schweppes, eau pétillante
VIRGIN MOJITO Citron vert, menthe, soda
VIRGIN FRAMBOISE Framboise, citron vert, menthe, soda



BIÈRES ET CIDRES

PRESSION

	25 cl	50 cl	HAPPY HOUR
MORETTI Bière blonde	4,20 €	7,90 €	6,90 €
AFFLIGEM Bière d'abbaye	5,30 €	9,80 €	8,80 €
PAILLETTE IPA Bière blonde	4,80 €	8,90 €	7,90 €
PANACHÉ Bière, limonade	4,00 €	7,00 €	6,60 €
MONACO Bière, limonade, grenadine	4,00 €	7,00 €	6,60 €
SIROP CITRON OU AUTRE	4,10 €	7,10 €	6,60 €

BOUTEILLES

	75 cl
DESPERADO 33cl	6,00 €
PERONI 33cl	6,00 €
PERONI SANS ALCOOL 33cl	5,80 €
CORONA 35,5cl	6,80 €
CIDRE BRUT 25cl	6,50 €

CHAMPAGNES & BULLES

CHAMPAGNES

	12,5 cl	75 cl
COUPE DE TAITTINGER	12 €	-
TAITTINGER Brut Réserve	-	86 €
LAURENT PERRIER « La Cuvée ».....	-	89 €
RUINART Blanc de blanc	-	199 €
BOLLINGER Brut spécial	-	169 €
LAURENT PERRIER Rosé	-	189 €

BULLES ITALIENNES

	14 cl	75 cl
PROSECCO Cuvée Corner	5,60 €	28 €
LAMBRUSCO AMABILE IGT	5,00 €	27 €
MOSCATO D'ASTI DOCG Alte Rocche Bianche	6,00 €	29 €

APÉRITIFS

CAMPARI, MARTINI BLANC ou ROUGE 6cl	7,00 €
MARSALA, MARSALA AUX AMANDES 6cl	6,00 €
RICARD 3cl	5,40 €
KIR VIN BLANC Mûre, pêche, framboise, cassis 12cl	5,90 €
KIR IMPÉRIAL 12cl	9,00 €
RHUM DON PAPA	9,00 €

WHISKY LAGAVULIN 16 ANS	9,00 €
JACK DANIEL'S	9,00 €
J&B	9,00 €
ABERLOUR 12 ANS	9,00 €
AKASHI Japon	9,00 €

DIGESTIFS

GRAPPA « LA NONINO » 2cl	8 €	BAS-ARMAGNAC 2cl	18 €	GET 27, GET 31 6cl	8 €	RHUM VIEUX CLÉMENT 6cl	8 €
L'une des meilleures Grappa d'Italie		AMARETTO 6cl	7 €	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 6cl	8 €	POIRE, MIRABELLE 6cl	8 €
COGNAC FRANÇOIS VOYER	18 €	SAMBUCA 6cl	7 €	CALVADOS 6cl	8 €	GRAND MARNIER 6cl	8 €
GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU XO 6cl	18 €	LIMONCELLO MAISON 6cl	7 €	CHARTREUSE 6cl	8 €	BAILEY'S 6cl	8 €

EAUX, SOFTS

SAN PELLEGRINO, ÉVIAN	50CL 4,80 € 1L 6,00 €
COCA ROUGE, ZÉRO, SCHWEPES TONIC OU AGRUMES, ORANGINA, PERRIER, FUZTEA, LIMONADE.....	4,90 €
DIABOLO menthe, citron, orgeat, grenadine, pêche, framboise, vanille, cerise 20cl	4,50 €
JUS D'ORANGE PRESSÉ 20cl	6,90 €
CITRONNADE, ORANGEADE jus de fruit frais, sucre roux, eau 20cl	5,90 €
JUS DE FRUITS BIO : ananas, orange, pêche de vigne, abricot 20cl	6,00 €
JUS DE TOMATE 20cl	5,00 €

CAFÉTERIE

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFEINÉ, NOISETTE, LAIT CHAUD	2,90 €
DOUBLE EXPRESSO	5,00 €
CAPPUCINO	5,90 €
CHOCOLAT CHAUD	petit 3,90 € grand 6,00 €
THÉS ou INFUSIONS DAMMAN (choix dans notre panier de présentation)	4,90 €
IRISH COFFEE 12cl	9,00 €



BUON APPETITO!



« À table avec des amis le temps ne compte plus » Monsieur Paul

ENTRÉES

TOMATES, coulis de tomate au basilic, mozzarella di bufala	9 €
AVOCAT ET CREVETTES, sauce cocktail	9 €
ŒUFS BIO ^{4B} MAYONNAISE, sucrine et parmesan	8 €
RILLETTE DE SAUMON MAISON À LA RICOTTA, petite rôti	9 €
SALADE DE HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS, œuf mollet, parmesan	10 €
MELON, PROSCIUTTO DI PARMA, huile des Pouilles	(C) 9 €



PÂTES & GNOCCHI

LASAGNE DE JOUE DE BŒUF comme une bolognaise, gratinée au parmesan, petite salade	18 €
LINGUINE ET BURRATA, tomate, ail, olives, câpres et basilic	16 €
MACARONI, MOZZARELLA DI BUFALA, pepperoni piccante gratiné	17 €
GNOCCHI À LA SORRENTINA, mozzarella, tomate et basilic - al forno	17 €
RAVIOLES DE RICOTTA ET CITRON FARCIS, crème de parmesan	17 €
PAPARDELLES À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE, pecorino et poivre	18 €



LE SEMAINIER



LUNDI
TAGLIATELLE BOLOGNAISE (C) 16 €

MARDI
LINGUINES SAUTÉES AUX ARTICHAUTS,
tomates confites, ail et pesto 16 €

MERCREDI
GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS, lard Italien, gratiné au
parmesan (C) 17 €



JEUDI
RAVIOLES DE MOZZARELLA ET TOMATE à la Napolitaine en
colère, parmesan 17 €

VENDREDI
COCOTTE DE GAMBAS ET COQUILLAGES À L'ESTRAGON,
petits légumes 21 €

SAMEDI & DIMANCHE
FILET DE BŒUF HEMINGWAY, pané au poivre, flambé au
whisky, gnocchi et girolles 26 €



VIANDES ET POISSONS

LINGUINE AUX FRUITS DE MER* 19 €
LINGUINE ALLE VONGOLE - palourdes de la baie du Mont St Michel 19 €

* en fonction de l'arrivage : gambas, langoustine, crevettes, moules, palourdes, calamars

BROCHETTE DE POULET ET CITRON à la Provençale et grillée 19,90 €
BROCHETTE DE GAMBAS ET CALAMARS marinée au citron et grillée 19,90 €
BROCHETTE DE BŒUF marinée au chimichurri et grillée 19,90 €

« Nos brochettes sont accompagnées de sauce au poivre, frites maison et salade »

BAR ENTIER CUIT AU PLAT, sauce vin blanc	19 €
DOS DE CABILLAUD EN PAPILOTE à la Sicilienne - olives, anchois, câpres, basilic	19 €
PAVÉ DE SAUMON GRILLE, sauce à l'oseille	19 €
COTOLETTA DE VEAU ALLA MILANAISE	19 €
POULET FRIT MAISON, 3 sauces	18 €
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM, son jus	22 €

*Accompagnement au choix : Salade huile d'olive citron, frites maison, pomme au four, papardelles Napolitaine

SNACK CHIC



SALADE CAPRESE AU POULET ET AVOCAT : Salade, tomates cerises, mozzarella, poulet grillé, avocat, basilic, vinaigrette aux balsamico	16 €
SALADE FLORENCE : Salade, saumon fumé maison, avocat, mangue, tomate, œuf dur, basilic	17 €
SALADE CAESAR au poulet ou gambas : Romaine, poulet ou gambas, croûtons, œuf dur, parmesan, sauce Caesar	16/19 €
TARTARE DE BŒUF préparé par nos soins	17 €
TARTARE DE SAUMON préparé par nos soins	19 €
CROQUE-MONSIEUR brioché ou madame	15/16 €
GRANDE PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX, crème à l'aneth, frites maison	16 €
ASSIETTE DE FRITES maison	5 €

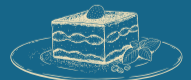
*Frites maison et salade

MENU ENFANT (-10 ANS) - 12€

PIZZA MARGARITA OU PENNE NAPOLITAINE
COUPE DE GLACE 2 BOULES
BOISSON SOFT AU CHOIX



LA VITRINE DES DESSERTS - ENTIÈREMENT FAIT MAISON



TIRAMISU DELLA CASA - Mascarpone - biscuit espresso - praliné noisette	8 €
TARTE AU CITRON FOLLEMENT MERINGUÉE - Pointe de citron yuzu	8 €
TARTE AUX FRAISES	9 €
FONDANT AU CHOCOLAT GUANAJA, glace vanille « 15 mn »	9 €
BABA AU VIEUX RHUM ARRANGÉ, crème montée	8 €
PANNA COTTA au coulis de framboise	7 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND au Champagne Taittinger	8/16 €
COUPE AMARENA : glace vanille, cerises Amarena, chantilly	8 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS DE TONTON, glace chocolat, glace vanille, brownies, sauce chocolat Guanaja, chantilly et noisettes	8 €
FRAISE MELBA, sorbet fraise, glace vanille, fraise fraîche, coulis de fraise, chantilly, amandes	8 €



SORBETS ARROSÉS :

POMME & CALVADOS	8 €
CITRON ET LIMONCELLO	7 €
PASSION ET PUNCH MAISON	8 €
FRAMBOISE ET LIQUEUR DE FRAMBOISE	8 €
GLACE CAFÉ GRAND CRU ET LIQUEUR DE CAFÉ	8 €
MANDARINE ET PROSECCO	8 €
PÊCHE ET CHAMPAGNE TAITTINGER	12 €



MANGIARE LA PIZZA

SIGNATURES

"LA BOULONNAISE"

Chausson Napolitain ouvert, cœur de mozzarella fondante, concassée d'artichauts & tomates confites

CALABRESE 🍷 18 €

Sauce tomate, mozzarella, oignons confits, salsiccia, boeuf haché pimenté, tomates confites & poivrons grillés

BASTA COSI (C) 18 €

Sauce tomate, mozzarella, oeuf, jambon blanc à la truffe, champignons forestiers & tomates cerises confites

CAPRI (C) 🍷 18 €

Sauce tomate, mozzarella, oeuf, jambon blanc, champignons forestiers, salami picante & tomates cerises confites

"LUNGA"

Une pizza longue et croustillante pour plus de gourmandises

PASTRAMI ITALIANO 19 €

Sauce tomate, mozzarella, oignons caramélisés, tartare de tomates — pastrami

TRIPLE CHEESE (C) 19 €

Crème, "du fromage, du fromage et encore du fromage", lardons, oignons caramélisés, oeuf

CÈPES ROYALE (C) 19 €

Crème de cèpes, mozzarella, lardons, champignons, chèvre rôti & oeuf



ICONIQUES

MARGHERITA CLASSICA	10 €
Tomate, mozzarella, olives & basilic	
MARGHERITA 2.0	14 €
Sauce tomate, mozzarella, olives — mozzarella di bufala & basilic	
REGINA CLASSICA	(C) 15 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons & olives	
CALZONE TRADIZIONE	(C) 16 €
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon & oeuf	
MARINARA	9 €
Sauce tomate, ail, origan & huile d'olive	
QUATTRO STAGIONI	(C) 17 €
Sauce tomate, mozzarella, artichauts tiges, champignons, jambon, tomates confites, olives	
NAPOLI AUTHENTICA	13 €
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, basilic	



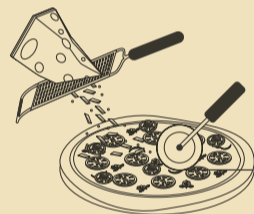
CHARCUTERIES D'EXCEPTIONS (C)

REGINA DI PARMA	18 €
Sauce tomate, mozzarella, champignons — jambon de Parme & parmesan	
SAN DANIELE SUPREMA	19 €
Sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates confites — burrata entière, jambon San Daniele, roquette & parmesan	
PARME & FIGUES	18 €
Sauce tomate, basilic, mozzarella & tomates cerises confites - Jambon de Parme & marmalade de Figs	
REGINA TRUFFE	18 €
Crème de truffe, mozzarella, jambon aux truffes & oeuf — parmesan	
3 FORMAGGI PROSCIUTTO DI PARMA	19 €
Base crème, mozzarella, provola, ricotta — Jambon de Parme & amandes	
MORTADELLA & PISTACCHIO	18 €
Crème de pistache, mozzarella — burrata entière, mortadella	
COPPA BURRATA	18 €
Sauce tomate, mozzarella, coppa, tomates séchées — burrata & basilic	
BRESAOLA & RUCOLA	18 €
Sauce tomate, mozzarella, scamorza — bresaola & roquette	



MER

PUTTANESCA TONNO 🍷	17 €
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, ail, câpres & piment — thon	
FOLLE DE SAUMON	18 €
Fondue de poireaux, crème citron, mozzarella, saumon frais — saumon fumé, & sésame	
TONNO GANG	17 €
Sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, oignons confits, olives & thon	



VEGGIE & GREEN

GREEN GARDEN	16 €
Crème d'artichaut, mozzarella, courgettes grillées, brocolis, artichauts tiges	
VEGANO PURO	15 €
Sauce tomate, courgettes, artichauts tiges, brocoli, tomates cerises confites, olives	
MELANZANA SICILIANA	15 €
Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ricotta	



CARNIVORES

PEPPERONI PICCANTE 🍷	(C) 17 €
Sauce tomate pimentée, mozzarella, pepperoni, olives, origan	
CALIENTE 🍷	18 €
Sauce tomate pimentée, mozzarella, boeuf haché, poivrons façon ratatouille — purée d'avocat épicé	
MEAT LOVERS ITALIA	(C) 19 €
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, jambon, saucisse italienne & oeuf	
CANNIBALE 🍷	(C) 16 €
Sauce tomate, mozzarella, salsiccia, boeuf pimenté, poivrons & oignons confits	
BOLOGNA CLASSICA	17 €
Sauce tomate, billes de mozzarella, ragù boeuf, tomates confites — roquette	
FORESTIERA	(C) 16 €
Sauce tomate, mozzarella, girolles, champignons de Paris, jambon au torchon & persillade	
CURRY	14 €
Crème de curry, mozzarella, poulet mariné, oignons confits, tomates confites, raisins secs — roquette	
COCHONNE	(C) 16 €
Sauce tomate, saucisse italienne, pommes de terre, provola fumée & oignons	
GALLINA PICCANTE 🍷	15 €
Crème, mozzarella, poulet épicé, poivrons — Crème de ricotta aux herbes & oignons crispy	
POULETTE CREMEUSE	15 €
Sauce poulet, mozzarella, poulet, champignons de Paris, oeuf — parmesan	
TOMASINI DOLCE	16 €
Crème, poulet mariné, gorgonzola, oeuf, miel — roquette & parmesan	



FROMAGÈRES

CINQUE FORMAGGI	15 €
Crème, mozzarella, gorgonzola, ricotta, provolone, scamorza — noix	
CHIC FROMAGE MIEL & TRUFFE	17 €
Crème, mozzarella, gorgonzola, provolone, ricotta, scamorza — miel à la truffe & noix	
ORO NERO	18 €
Crème de truffe noire, mozzarella — copeaux de Parmigiano, fleur de sel & roquette	
STRACCIATELLA	(C) 16 €
Sauce tomate, stracciatella, spianata Calabra, poivrons grillés & olives — pesto	
BURRATA VERDE	17 €
Sauce tomate, courgettes grillées, tomates confites — burrata entière, pesto & roquette	
BURRATA TARTUFO	(C) 19 €
Crème, mozzarella, jambon aux truffes — burrata entière	



SUPPLÉMENTS :

FROMAGES	3 €	BURRATA OU MOZZARELLA ENTIÈRE ..	4 €	JAMBON DE PARME	4 €
LÉGUMES	2 €	ARTICHAUTS TIGES	3 €	JAMBON SAN DANIELE	5 €
OEUF	1 €	CHARCUTERIES ET VIANDES	4 €	SAUMON FUMÉ OU FRAIS ..	4 €
				PÂTE À PIZZA CRUE	
				À EMPORTER	6 €



LA CAVE



VINS BLANCS ITALIENS

VÉNÉTIE	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC	22 €
	Cépage : 100% Pinot gris Jaune paille, notes de miel et de pomme. En bouche, le vin est sec, rond et gourmand. Très bon pinot.	
OMBRIE	ORVETO VIGNETO TORRICELLA DOC	32 €
	Cépage : Trebbiano Toscano, Verdello, Malvasian... Vin blanc frais et vif, avec des parfums de musc et fruits exotiques. Frais, très élégant.	
SICILE	GRILLO #BIO DOC	39 €
	Cépage : 100% grillo Robe jaune dorée aux senteurs fruitées de pomme blanche, notes herbacées, larges senteurs florales qui rappellent la fleur d'oranger. LE vin de Vincenza et LA star Sicilienne. En un mot : Foncez !	
	CHARDONNAY #BIO IGT VEGAN	28 €
	Cépage : 100% chardonnay Jaune doré avec des arômes de fruits exotiques. Frais et aromatique. Un vrai Chardonnay gourmand.	
	CHARDONNAY CONTE HUGUES BERNARD DE LA GATINAIS DOC	89 €
	Cépage 100% Chardonnay 100% pur Un « grand cru » emblématique de la région. Le soleil couchant, une table en terrasse et quelques amis...Rêvons.	
ABRUZZES	VALLE D'ORO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	34 €
	Cépage : 100% Trebbiano d'Abruzzo Jaune paille clair. Frais et fruité, avec des notes de fruits exotiques. Les Abruzzes...	
SARDAIGNE	TYRSOS VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	56 €
	Cépage : 100% Vermentino Couleur paille. Parfum doux, fruité et floral. Goût frais, savoureux, délicat et fin ! Plaisir assuré !	
POUILLES	HEOS BIANCO CASTELLO MONACI IGT	42 €
	Cépage : Fiano, Moscatello Selvatico ... Nez fruité et floral, note de pêche. Fermez les yeux, vous êtes en terrasse à Bari !	
TOSCANE	BORGOBRUNO TOSCAÑA IGP	36 €
	Robe or clair dorée brillante. Nez floral de fleur d'oranger, d'amandes et de pêches blanches	



VINS ROUGES ITALIENS

PIÉMONT	BARBERA D'ASTI CA BIANCA DOCG	38 €
	Cépage : 100% Barbera Robe rouge rubis intense, un parfum immédiat, attaque en bouche pleine avec des notes de confiture.	
	BAROLO CA' BIANCA DOCG	92 €
	Cépage : 100% Nebbiolo Grand vin prestigieux. Arômes de fruits noirs et de truffe. Structure tannique impressionnante. Une merveille. A déguster lentement...lentement.	
VÉNÉTIE	VALPOLICELLA LE COLLINE DEI FILARI	36 €
	Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara Robe grenat clair, nez de fruits rouges, quelques épices. Une référence !	
	BARDOLINO CLASSICO DOC	32 €
	Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara L'un des vins rouges les plus populaire d'Italie. Issu des bords du Lac de Garde, près de Vérone...	
	AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG	108 €
	Cépage : 85% Corvina/15% Rondinella Le plus prestigieux de la Vénétie, le plus apprécié et le plus connus d'Italie. Son excellence est reconnue dans le monde entier. 125 ans d'expérience. A pleurer d'émotion...	
TOSCANE	CHIANTI TORRE DELL GRAZIE DOCG	28 €
	Cépage : 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mammolo Vin de couleur rouge profond, petites notes de baies rouges. Tanins bien présents alliant finesse et profondeur... très belle référence.	
	CHIANTI SALCHETO BISKERO BIO DOCG	32 €
	Cépage : 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Mammolo, 5% Merlot Excellent Chianti, attaque franche, fruits murs et cassis, belle longueur. Un grand chianti porté sur le fruit.	
E.ROMAGNE	SANGIOVESE RUBICONE IGT	24 €
	Cépage : Merlot 60%, Sangiovese 40% Rouge intense. Parfum délicatement herbacé, légèrement épicé avec des notes de cerise.	
ABRUZZES	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEGLI DOC	28 €
	Cépage : 100% Montepulciano d'abruzzo Bouche persistante avec des notes de cassis, d'épices et de poivre. Un grand oui.	
POUILLES	#BIO PRIMITIVO IGT	32 €
	Cépage : 100% Primitivo Robe pourpre, fruits rouges de cerises, notes de poivre et confiture de réglisse.	
CAMPANIE	AGLIANICO SANNIO DOCG	54 €
	Cépage : 100% Aglianico Fruité avec des touches d'épices, arôme de petites baies sauvages. Superbe.	
SICILE	NERO D'AVOLA ZAGARA IGT	44 €
	Cépage : 100% Nero d'avola Robe grenat profond. Nez intense de fruits noirs et d'épices. Une merveille en bouche.	



Alla nostra !

ROSÉS ITALIENS

VÉNÉTIE	BARDOLINO DI CHIARATTO DOC - frais et fruité	26 €
	Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara Arômes fruités tels que la cerise, la fraise et la framboise, ainsi que des notes florales délicates.	
SICILE	ROSAMMURI TERRE SICILIENNE IGT	28 €
	Cépage : Nero d'avola, Perricone ... Des senteurs florales et fruitées, un vin très élégant, rond, bouche remarquable.	

VINS BLANCS FRANÇAIS

BEAUJOLAIS	DOMAINE CHEYSSON AOP	26 €
	Cépage 100% Chardonnay « Robe lumineuse et brillante. Notes de fleurs blanches et de fruits frais. Un vin rond marqué par une belle minéralité »	
BOURGOGNE	PETIT CHABLIS « DOMAINE LOUIS ROBIN » BIO	39 €
	Cépage 100% Chardonnay « Elevé 10-12 mois en fût. Un petit chablis d'une complexité et fraîcheur redoutable ! Un très bon vin »	
	CHABLIS 1 ^{ER} CRU Mont de Milieu « Domaine Gouley » BIO AOC	66 €
	Cépage 100% Chardonnay « Notes de zeste de citron. En bouche, des notes de fleurs blanches, tout en précision. Fabuleux »	
	MEURSAULT « LES GRANDS CHARRONS » DOMAINE PHILIPPE BOUZEREAU « conversion bio »	98 €
	Cépage 100% Chardonnay « Grand vin de Bourgogne aux notes florales, riche et équilibré. Une référence »	
	CHARDONNAY VALENTIN VIGNOT	26 €
	Cépage 100% Chardonnay « Belle vivacité, il présente des notes d'agrumes et une finale rafraichissante. »	
LOIRE	SAUMUR DOMAINE DE NERLEUX BIO	26 €
	Cépage : Cabernet Franc « Nez gourmand de petits fruits rouges et de cassis. L'attaque en bouche est élégante, fine et délicate. »	
	SANCERRE DOMAINE MICHEL GIRARD	42 €
	Cépage : 100% Sauvignon blanc « Robe jaune pâle avec des reflets verts, nez franc et vif, notes d'agrumes et de brugnons relayées par des fragrances florales, une pépite ! »	
RHÔNE	CÔTE DU RHÔNE CHAPOUTIER AOP	26 €
	« Robe or pâle, nez gourmand aux notes de poire juteuse et de pêche blanche. Diablement efficace. Une vraie gourmandise. »	
	CHATEAU NEUF DU PAPE CHATEAU LA GARDINE AOC	82 €
	Cépages : 50% Roussanne, 20% Grenache blanc, 20% Clairette, 10% « Robe jaune pâle frangée de vert. Des notes florales fines et vives, des accents légèrement épicés d'anis et de fenouil. Unique »	



VINS ROUGES FRANÇAIS

BOURGOGNE	PINOT NOIR VIGNOT AOP	34 €
	Cépage : 100% Pinot noir « Robe grenat de bonne intensité. Nez ouvert déjà « kirsché » et goûteux, petites touches d'épices. »	
	PINOT NOIR VIGNOT AOP	58 €
	Cépage : 100% Pinot noir « Robe grenat de bonne intensité. Nez ouvert déjà « kirsché » et goûteux, petites touches d'épices. »	
	ALOXE CORTON 1 ^{ER} CRU « DOMAINE CHAPELLE » BIO	142 €
	« Belle robe limpide, nez de café et de fruits noirs. Bouche fruitée avec une finale raffinée et pleine d'éclat. Une merveille de vin. »	
	POMMARD 1 ^{ER} CRU PEZEROLLES DOM POTINET AMPEAU AOP	120 €
	Cépage : Pinot noir « Robe rouge aux reflets rubis. Les arômes sont murs et puissants : réglisse, confiture de fraise, boîte à cigares. Fabuleux »	
BORDEAUX	« B » DE MAUCAILLOU	26 €
	Cépage : 70% cabernet sauvignon, 30% merlot « Belle robe rouge brillant. Nez exprimant un boisé délicat, des arômes de fruits rouges, noirs et d'épices. Bouche tendre et charnue. »	
	SAINT EMILION GRAND CRU CHATEAU PINDEFLEURS	58 €
	Cépages : 90% Merlot 10% Cabernet Franc « Grand vin de Saint Emilion aux accents de myrtilles et violettes. Jolie robe grenat. Vin rond qui flatte le palais. »	
	CHATEAU LÉOVILLE POYFERRÉ SAINT JULIEN AOC	179 €
	Cépage : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot « St Julien. 2 ^{me} grand cru classé. Fruits noirs, épices, boisé, élégance, finesse. Une petite merveille... »	
LOIRE	MENETOU SALON DOMAINE GILBERT BIO	44 €
	Cépage : Pinot noir « Pinot noir ciselé, éclatant ! Au nez, fruits rouges, épices et poivre. C'est bon ! »	
	SANCERRE DOMAINE GIRARD AOP	42 €
	Cépage : Pinot noir « Nez intense sur des arômes de framboise pour conclure sur des notes légèrement poivrées. Un vin frais, fruité. Superbe »	
RHÔNE	CÔTE DU RHÔNE CHAPOUTIER AOP	24 €
	Cépage : Syrah et Grenache « Nez mur, de fruits noirs, griottes et cassis... C'est bon, c'est Chapoutier. »	
	CHATEAU NEUF DU PAPE CHATEAU LA GARDINE AOC	82 €
	Cépage : 60% Grenache, 15% Mourvèdre, 20% Syrah, 5% Muscardin Notes douces de framboise, de cassis. Légèrement corsé, il vous fera succomber ! Fabuleux. »	
LANGUEDOC	PIC SAINT LOUP ST HENRY AOC BIO	28 €
	Cépage : Syrah / Grenache / Mourvèdre « Un joli fruité rouge, une bouche friande, des tanins suaves avec beaucoup de fraîcheur. »	
CORSE	ENCLOS DES ANGES AOP	38 €
	Cépage : 45% Nielluciu, 45% Grenache, 10% Cinsault « Sur les hauteurs de Calvi, vin généreux qui respire le maquis. Un hymne à la gourmandise... chuut ! »	
BEAUJOLAIS	BROUILLY DOMAINE DU PETIT PÉROU	36 €
	Cépage : Syrah « Arômes de groseille et myrtille, poivre, réglisse, très belle longueur en bouche. Que c'est bon ! »	

ROSÉS FRANÇAIS

CÔTE DE PROVENCE	CÔTES DE PROVENCE CHATEAU LA SEIGNEURIE AOC	27 €
	Jolie robe aux reflets saumonés, un bouquet de fruits exotiques, discret mais élégant, un palais ample et riche.	
	CÔTES DE PROVENCE « M » DE MINUTY AOC — A-t-on besoin de le présenter?	39 €
	CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE AOC	52 €
	Une cuvée à la robe cristalline qui vous fera entendre les Cigales.	

VINS AU VERRE ET CARAFE

VINS BLANCS ITALIENS		14cl	25 cl	50 cl
VÉNÉTIE	PINOT GRIGIO	5 €	9 €	18 €
SICILE	GRILLO	7,50 €	13 €	27 €
ABRUZZES	VALLE D'ORO TREBBIANO	6,50 €	12,50 €	23 €
VINS ROUGES ITALIENS		14cl	25 cl	50 cl
PIÉMONT	VALPOLICELLA LE COLLINE DEI FILARI	7 €	12 €	24€
TOSCANE	CHIANTI TORRE DELLE GRAZZIE DOCG	6,50 €	10 €	19 €
ABRUZZES	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	5,50 €	10 €	19 €
VINS ROSÉS ITALIENS		14cl	25 cl	50 cl
VÉNÉTIE	BARDOLINO DI CHIARATTO DOC 2024	5,20 €	9 €	18 €
SICILE	ROSAMMURI IGT	5,50 €	10 €	19 €

VINS BLANCS FRANÇAIS		14cl	25 cl	50 cl
BOURGOGNE	PETIT CHABLIS LOUIS ROBIN	7 €	13 €	24 €
BEAUJOLAIS	BEAUJOLAIS DOMAINE CHEYSSON	5 €	9 €	16 €
RHÔNE	CÔTE DU RHÔNE CHAPOUTIER AOP	6€	10 €	19 €
VINS ROUGES FRANÇAIS		14cl	25 cl	50 cl
VÉNÉTIE	MAUCAILLOU «B»	5 €	9 €	18 €
BOURGOGNE	PINOT NOIR VIGNOT	7 €	12 €	23 €
RHÔNE	CÔTE DU RHÔNE CHAPOUTIER	5 €	8 €	16 €
VINS ROSÉS FRANÇAIS		14cl	25 cl	50 cl
CÔTE DE PROVENCE	« M » DE MINUTY AOC 2024 - la référence !	7,40 €	13,50 €	26 €
CÔTE DE PROVENCE	CHATEAU LA SEIGNEURIE AOC 2024	5 €	9 €	19 €