ITALIA CAFFÈ

- BOULOGNE -

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

POUR GRIGNOTER À L'APÉRITIF

NOS FOCCACIAS

PARMIGIANO REGGIANO, FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE 8
ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE 8
CRÈME DE PISTACHE 8
THYM, HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL 8
CHIFFONNADE DE PARME, HUILE D'OLIVE (C) 9,90
CHIFFONNADE DE MORTADELLE, HUILE D'OLIVE (C) 9,90

PLANCHE DE CHARCUTERIES (C) 15
Coppa, jambon de Parme, mortadelle aux pistaches, jambon à la truffe, bresaola
PLANCHE DE FROMAGE 15
Camembert de bufflonne, taleggio, Parmigiano, pecorino au poivre, gorgonzola
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES & FROMAGES (C) 16
ASSIETTES DE COPPA *ou* **JAMBON DE PARME** *ou* **BRESAOLA (C)** 9
MORTADELLE AUX PISTACHES *ou* **JAMBON À LA TRUFFE (C)** 8
SPIANATA CALABRA *ou* **SAUCISSE CIAMBELLA** *ou* **LÉGUMES GRILLÉS (C)** 7

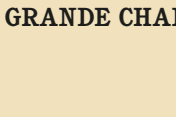
COCKTAILS – 9€

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 pèche, sucre de canne, prosecco*
SPRITZ ST GERMAIN *25cl Liqueur St Germain, prosecco, eau pétillante, zeste de citron*
SPRITZ FRAISE *25cl Liqueur de fraise, sucre de canne, prosecco, zeste de citron*
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 pèche, sucre de canne, champagne*
MIMOSA *14cl Champagne, jus d'orange frais*
ROSSINI *14cl Champagne, purée de fraise*
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*
GARIBALDI *14cl Campari, jus d'orange frais*
NEGRONI *8cl Gin Sapphire Bombay, Vermouth Contratto, Campari*
MOSCOW MULE *14cl Ginger beer, vodka, jus de citron*
GIN TONIC SAPPHIRE BOMBAY OU TANQUERAY OU HENDRICK'S *20cl Gin, Tonic Fever Tree*
CAÏPIRINHA *14cl Cachaça, 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*
GIN FIZZ *Gin, jus de citron, sucre de canne et eau pétillante*
OLD FASHIONED *Whisky, angostura bitter, sucre et eau pétillante*
TEQUILA SUNRISE *Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*
BLOODY MARY *Vodka, jus de tomate, jus de citron, tabasco, sauce Worcestershire*



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*
COUP DE FOUDRE *20cl Purée de fraise, jus de cranberry, citron vert, tonic*
SOLE IN SPIAGGIA *20cl Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de mangue, sirop de fraise*
VIRGIN SPRITZ *25cl Martini Campari (sans alcool) Schweppes, eau pétillante*

BIÈRES & CIDRES

PRESSIONS	25cl	50cl	Happy hours
IPA ANYTIME *Bière blonde*	5,90	11	8,30
PERONI *Bière blonde*	4,60	8,80	7,90
SAINT STEFANUS *Bière d'Abbaye*	5,70	10,80	8,10
PANACHÉ *Bière blonde, limonade*	4,90	9,10	8,40
MONACO *Bière blonde, limonade, grenadine*	4,90	9,10	8,40
SIROP DE CITRON, MENTHE, ORGEAT	5,10	9,30	8,40

BOUTEILLES

DESPERADO *33cl* 6
PERONI *33cl* 6
PERONI SANS ALCOOL *33cl* 5,80
CORONA *35,5cl* 6,80
CIDRE MAEYAERT BRUT *25cl* 6,50
CIDRE MAEYAERT BRUT *75cl* .. 19

CHAMPAGNES

	75cl
COUPE CHAMPAGNE TAITTINGER	12
CHAMPAGNE TAITTINGER *Réserve Brut*	76
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER *Brut « La Cuvée »*	78
CHAMPAGNE BILLECART SALMON *Brut Réserve*	110
CHAMPAGNE DEUTZ *« Blanc de Blanc »*	160
CHAMPAGNE BILLECART SALMON *Brut Rosé*	179

BULLES ITALIENNES & EFFERVESCENTS

	15cl	25cl	50cl	75cl
PROSECCO	6,5	10,5	21,5	32
GRANDE CUVÉE CORNER PROSECCO ROSÉ BRUT	-	-	-	35
VILLA ARFANTA LAMBRUSCO AMABILE, CASALI IGT	5,5	9	18	27
MOSCATO D'ASTI 2022	5,8	9,8	19,5	29
ALTE ROCCHE BIANCHE DOCG 2020				

APÉRITIFS

CAMPARI, MARTINI BLANC OU ROUGE *6cl* .. 7
MARSALA, MARSALA AUX AMANDES *6cl* ... 6
RICARD *3cl* 5,40
KIR VIN BLANC *12cl* 5,40
Mûre, pêche, framboise, cassis
KIR IMPÉRIAL *12cl* 9
Mûre, pêche, framboise, cassis

VIEUX RHUM DON PAPA *4cl* 9
GIN SAPPHIRE BOMBAY, TANQUERAY, HENDRICKS *8cl* 9
VODKA GREY GOOSE *4cl* 9
WHISKY CRAGGANMORE 12 ANS, LAGAVULIN 16 ANS, JACK DANIEL'S *4cl* 9

EAUX, SOFTS & CAFÉS

EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO, EAU PLATE EVIAN ..... *50cl* 4,80 */1L* 6
COCA ROUGE, ZÉRO, SCHWEPPES TONIC ou AGRUMES, PERRIER *33cl* 4,90
ORANGINA, LIMONADE, FUZTEA *25cl* 4,90
DIABOLO MENTHE, CITRON, FRAISE, GRENADINE *20cl* 4,50
SIROP *Sirop à l'eau* 2,90

JUS D'ORANGE PRESSÉ *20cl* 6,90
JUS DE FRUITS AB *25cl Orange, ananas, pomme, pamplemousse, tomate* 5,90
CITRONNADE, ORANGEADE *20cl Jus de fruits frais, sucre roux, eau* 6,90

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ, LAIT CHAUD, NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ 2,90
THÉS & INFUSIONS DAMMANN 4,90
Menthe poivrée, Camomille, Verveine menthe, Tilleul, Tilleul menthe, Quatre fruits rouges

VINS AU VERRE ET CARAFE

VINS BLANCS ITALIENS		14cl	25cl	50cl
Venetie	**PINOT GRIGIO**	5	9	18
Sicile	**GRILLO** AB	7,50	13	27
Abruzzes	**VALLE D'ORO TREBBIANO**	6,50	12,50	23

VINS ROUGES ITALIENS				
Piemont	**VALPOLICELLA LE COLLIINE DEI FILARI**	7	12	24
Toscane	**CHIANTI TORRE DELLE GRAZZIE** *DOCG*	6,50	10	19
Abruzzes	**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** AB	5,50	10	19

VINS ROSÉS ITALIENS				
Vénétie	**BARDOLINO DI CHIARATTO** *DOC 2024*	5,20	9	18
Sicile	**ROSAMMURI** *IGT* AB	5,50	10	19

VINS BLANCS FRANÇAIS		14cl	25cl	50cl
Bourgogne	**PETIT CHABLIS LOUIS ROBIN**	7	13	24
Beaujolais	**BEAUJOLAIS DOMAINE CHEYSSON**	5	9	16
Rhône	**CHÂTEAU LA CROIX DES PINS**	5,50	9,50	19

VINS ROUGES FRANÇAIS				
Bordeaux	**MAUCAILLOU «B»**	5	9	18
Bourgogne	**PINOT NOIR VIGNOT**	7	12	23
Rhône	**CÔTE DU RHÔNE CHAPOUTIER**	5	8	16

VINS ROSÉS FRANÇAIS				
Côte de Provence	**« M » DE MINUTY** *AOC 2024 - la référence !*	7	12	24
Provence	**MINUTY PRESTIGE AOC**	9	18	35
Côte de Provence	**CHÂTEAU LA SEIGNEURIE** *AOC 2024*	5	9	19

DIGESTIFS

GRAPPA « LA NONINO » *2cl* 8
L'une des meilleures Grappa d'Italie
COGNAC FRANÇOIS VOYER 18
GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU XO *6cl*

BAS-ARMAGNAC *6cl* 18
AMARETTO *6cl* 7
SAMBUCA *6cl* 7
LIMONCELLO MAISON *6cl* 7

GET27, GET31 *6cl* 8
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC *6cl* 8
CALVADOS *6cl* 8
CHARTREUSE *6cl* 8

RHUM VIEUX CLÉMENT *6cl* 8
POIRE, MIRABELLE *6cl* 8
GRAND MARNIER *6cl* 8

ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE, *thon, cébettes* 8
COUTEAUX DE MER, *gratinés au beurre d'ail et persil* 9
MOZZARELLA IN CARROZA, *salsa al diavoletto* 9
MELON À LA MENTHE, *ricotta et citron de Menton* 9
TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILIC 9
AUBERGINE, MOZZARELLA DI BUFALA ET TOMATE, *gratinées au Parmesan* 10

PÂTES & GNOCCHI

LASAGNES DE JOUE DE BŒUF COMME UNE BOLOGNAISE, *gratinée au Parmesan, petite salade* 18
PAPARDELLES À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE *et mascarpone* 18
RIGATONI, *tomate et basilic, ciambella picante, stracciatella (C)* 16
GNOCCHI ALLA SORRENTINA, *mozzarella, tomate et basilic – al forno –* 18
TORTELINNO DE BŒUF ET JAMBON DE PARME, *bouillon corsé, Parmigiano (C)* 18
RAVIOLES DE MOZZARELLA ET TOMATE *à la Napolitaine* 18

NOS SPÉCIALITÉS

LINGUINE *aux fruits de mer* * **19**
LINGUINE ALLE VONGOLE *-palourdes de la Baie du Mont Saint Michel-* **18**

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

VIANDES & POISSONS

CÔTE DE VEAU MILANAISE * 19
DOS DE CABILLAUD, *poireaux et coquillages, gremolata d'olives* 19
FILET DE BŒUF HEMINGWAY *au poivre* * 22
BAR ENTIER CUIT AU PLAT *à l'oseille* * 19
COCOTTE DE FRICASSÉE DE VOLAILLE *aux girolles et lard Italien * (C)* 19
GAMBAS À LA PLANCHA, *marinade huile d'olive et cédrat* * 22

*** ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX**
Pomme au four crème et ciboulette, Penne Napolitaine, pommes frites, Salade huile d'olive citron

LE COIN DU GRILL

« Nos brochettes sont accompagnées de sauce au poivre maison et d'une garniture au choix »

BELLE BROCHETTE DE BŒUF *marinée au chimichurri et grillée* * **19**
BELLE BROCHETTE DE POULET ET CITRON CÉDRAT, *marinée aux épices méditerranéenne et grillée* * **19**

CRU

« Nos crus sont accompagnés de pommes frites et salade »

TARTARE DE SAUMON, *haché minute* 17
TATAKI DE THON AU SÉSAME 17
TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS, *haché minute* 17

SNACK CHIC

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

SALADE CAESAR AU POULET OU GAMBAS, *Romaine, poulet ou gambas, croûtons, œuf dur, Parmesan, sauce cæsar* 16 / 18
SALADE CAPRESE AU POULET ET AVOCAT 16
tomates cerises, mozzarella, poulet grillé, avocat, basilic frais, vinaigrette balsamico
SALADE DE SAUMON GRILLÉ ET POMMES RATTE, *crème à l'aneth, oignons rouges, câpres, effiloché de saumon grillé* .. 16
SALADE FRAÎCHEUR, *melon, mozzarella, tomates datterino, jambon de Parme, gressins, roquette* 16
CROQUE MONSIEUR BRIOCHÉ - OU MADAME ŒUF POCHÉ +1€ *(C)* 15
GRANDE PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON, *crème à l'aneth, pommes frites* 16
ASSIETTE DE FRITES MAISON 5

SEMAINIER

LUNDI

COQUILLETTES JAMBON TRUFFE EN GRATIN *(C)* **16€**

—

MARDI

PIZZA PORTEFEUILLE 17€
crème de fromages Italiens et grosse mortadelle aux pistaches (C)

—

MERCREDI

ENTRECÔTE GRILLÉE 24€
*sauce au gorgonzola**

—

JEUDI

PAPPARDELLES 19€
crème de cèpes, lard croustillant

—

VENDREDI

FILET DE TURBOT CUIT AU PLAT 23€
sauce vin blanc, pomme de terre

—

SAMEDI & DIMANCHE

RAVIOLES DE HOMARD 24€
jus corsé de crustacé

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 CRÉMEUX AUX NOISETTES 8
GROS CITRON AMALFITAIN *et sorbet citron maison* 11
TARTE AUX FRAMBOISES 9
TARTE CITRON D'AMALFI MERINGUÉE *(C)* 8
FRAISE, COULIS DE FRAISE, *crème de mascarpone vanillée* 8
BABA AU VIEUX RHUM ARRANGÉ, *crème montée* 8
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS FRAIS 7
CAFÉ OU THÉ ET DOUCEURS 8
CHAMPAGNE ET DOUCEURS 12

COUPE ABSOLUMENT FRAISE 9
sorbet fraise des bois, sorbet fraise et morceaux, marmelade et macaron fraise
COUPE DE GLACE AU CAFÉ GRAND CRU, *liqueur de café* 8
COUPE EXOTIQUE *sorbet passion, coco, ananas, mangue, coulis exotique* 8
SORBET POMME ARROSÉ DE CALVADOS 7
SORBET CITRON ARROSÉ DE LIMONCELLO 7
SORBET PASSION ARROSÉ DE PUNCH MAISON 7
ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 7

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

Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Viandes rouges et blanches : origine Fr.
Poulet : origine Fr.

MANGIARE LA PIZZA

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 SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

PIZZA CHAUSSONS

Pizza chausson ouverte sur le dessus 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 COSI ! 18
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 18
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 18
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

PIZZA LUNGA *(plus c'est long..)*

Une pizza longue, croustillante pour plus de gourmandise !

PASTRAMI 19
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, tartare de tomate, oignons caramélisés, pastrami

CHEESE 19
Base crème, des fromages et des fromages, lardons, oignons caramelisés

CÈPES 19
Crème de cèpes, mozzarella fior di latte, lardons, champignons, fromage de chèvre rôti, œuf poché

LES CRÉATIVES

PARMA ET FIGUES 17
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, jambon de Parme, Marmelade de figues, basilic

RÉGINA TRUFFE 18
Base crème de truffe noire, jambon aux truffes, mozzarella fior di latte, œuf et parmesan

MARGHERITA 2.0 14
Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, basilic, olives et huile d'olive

MARGHERITA 3.0 17
Sauce tomate, Caprina del Nonno (fromage de chèvre Italien), olives et basilic

STRACCIATELLA 14
Sauce tomate San Marzano, stracciatella, N'duja, spianata calabra, poivrons grillés, olives et pesto

TONNO 15
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons grillés, oignons rouges confits, olives et thon

CREMA DI CURRY 14
Crème de curry, billes de mozzarella, filets de poulet marinés, oignons rouges confits, tomates cerises confites et roquette

MORTADELLA 17
Crème de pistache, mortadelle aux pistaches, burrata, pistaches grillées

LA BURRATA TRUFFE 19
Base crème, mozzarella fior di latte, jambon truffe, burrata truffe

CHIMICHURI 17
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, viande de bœuf hachée, tartare de tomate, sauce chimichuri

COCHONNE 16
Sauce tomate San Marzano, saucisse Italienne, pomme de terre, Provola fumé et oignons jaunes

TOMASINI 16
Crème, poulet mariné, gorgonzola, parmigiano reggiano, miel et roquette

LA COPPA 17
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, coppa, tomates séchées, burrata et basilic

FOLLE DE SAUMON 17
Fondue de poireaux, mozzarella fior di latte, crème citronnée, saumon frais, saumon fumé et sésame torréfié

BRESAOLA 17
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, scamorza, bresaola et roquette

SPECK 18
Sauce tomate San Marzano, provola, artichauts à la romaine, speck, radicchio et huile d'olive

BOLOGNAISE 17
Sauce tomate San Marzano, billes de mozzarella, bolognaise de bœuf, tomates cerises confites et basilic

3 FROMAGES PROSCIUTTO 18
Base crème, mozzarella fior di latte, provola, ricotta, jambon de parme et amandes

ORO NERO 18
Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte, copeaux de Parmigiano, fleur de sel et roquette

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

MELENZANA 15
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, ricotta et basilic

VEGANO 16
Sauce tomate San Marzano, basilic, des légumes et des légumes, olives et huile d'olive

POULETTE 15
Sauce poulette, mozzarella fior di latte, champignons, poulet grillé, œuf, Parmesan

PARMIGIANA 16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, aubergines, pecorino râpé

PUTTANESCA TONNO 17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives, ail, câpres, piment et thon

SALAMI NAPOLI 16
Sauce tomate San Marzano, Salami Napolitain, poivrons confits, chèvre Italien, olives et pesto

LES CLASSICO

MARINARA 9
Sauce tomate San Marzano, ail, origan et huile d'olive

MARGHERITA 10
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, olives et basilic

NAPOLI 13
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, filets d'anchois, olives et câpres

REGINA 15
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives

PROSCIUTTO SAN DANIELE 18
Sauce tomate San Marzano, basilic, burrata, tomates cerises confites, jambon San Daniele, roquette et parmigiano

CALZONE 16
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit et œuf

GIULIANO 15
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra, origan et olives

VERDURE 14
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, légumes de saison, oignons rouges confits, tomates cerises confites et roquette

CINQUE FORMAGGI 15
Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, ricotta, scamorza et noix

CHIC FROMAGE MIEL AUX TRUFFES 17
Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, ricotta, scamorza, miel aux truffes, noix

FORESTIÈRE 16
Sauce tomate San Marzano, billes de mozzarella, champignons de Paris, girolles, jambon au torchon et persillade

QUATTRO STAGIONI 16
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, cœurs d'artichauts, champignons, jambon cuit, tomates cerises confites et olives

BURRATA 16
Sauce tomate San Marzano, courgettes grillées, tomates cerises confites, burrata entière, pesto et roquette

SUPPLÉMENTS INGRÉDIENTS : *sur demande*

Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. Nous nous tenons à votre disposition pour toute information relative aux allergènes.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA CAVE

VINS BLANCS ITALIENS

Vénétie — **SOAVE CLASSICO FILARI DOC** *2022* 20
Cépage : 90% Garganega 10% Trebbiano di Soave. Robe jaune doré.
Joli nez de fruits blancs et jaunes, touche de mangue. C'est bon, c'est frais.

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC *2023* 26
Cépage : 100% Pinot gris . Couleur jaune paille ; au nez des notes de miel et de pomme.
En bouche, le vin est sec, rond et gourmand. Très bon Pinot.

Ombrie — **ORVETO VIGNETO TORICELLA DOC** *2024* 32
Cépage : Trebbiano Toscano, Verdello, Malvasian. Parfum distinct de genêt et de citron,
avec des parfums plus estompés de musc et fruits exotiques. Frais, élégant.

Sicile — **GRILLO AB DOC** *2024* 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 !

PIANO MALTESE IGT AB *2024* 34
Cépage : Grillo, Catarratto, Chardonnay.
Couleur jaune anticipant un grand arôme chaleureux et fruité et un corps
qui fascine pour sa personnalité. Vin au parfum frais méditerranéen !

CHARDONNAY AB IGT VEGAN *2024* 28
Cépage : 100% chardonnay. Robe jaune doré avec des arômes de fruits exotiques,
de pêche, de melon. Vin élégant, avec une excellente persistance
et une acidité élégante !

Abruzzes — **VALLE D'ORO TREBBIANO D'ABBRUZZO DOC** *2024* 34
Cépage : 100% Trebbiano d'Abruzzo. Jaune paille clair avec des reflets verts.
Frais et fruité, avec des notes claires de fruits exotiques. Vin bien structuré,
avec une bonne persistance et un bon équilibre.

Sardaigne — **TYRSOS VERMENTINO DI SARDEGNA DOC** *2023* 56
Cépage : 100% Vermentino. Couleur paille avec des reflets verdâtres. Parfum intense,
doux, fruité et floral. Goût frais, savoureux, délicat et fin ! Plaisir assuré !

Pouilles — **HEOS BIANCO CASTELLO MONACI IGT** *2024* 42
Cépage : Fiano, Moscatello Selvatico. Couleur jaune paille.
Nez fruité et floral, note de pêche. Fermez les yeux, vous êtes en terrasse à Bari !

Toscanes — **BORGOBRUNO TOSCANA IGP** 36
Robe or clair dorée brillante. Nez floral de fleur d'oranger, d'amandes fraîches et
de pêches blanches. Superbe vin frais fait de caractère et de fraîcheur.

VINS ROUGES ITALIENS

Piémont — **BARBERA D'ASTI CA BIANCA DOCG** *2022* 38
Cépage : 100% Barbera. Robe rouge rubis intense, un parfum immédiat,
attaque en bouche pleine avec des notes de confiture.

BAROLO CANTINA BREZZA DOCG *2018* 92
Cépage : 100% Nebbiolo. Grand vin de tradition, il est de celui qui ne déçoit jamais !
Couleur rouge rubis intense ; au nez, arômes typiques de fruits rouges,
de fleurs, d'épices et de sous-bois. A déguster lentement...lentement.

Vénétie — **VALPOLICELLA LE COLLINE DEI FILARI.** 36
Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara. Robe grenat clair, nez de fruits rouges,
quelques épices. Fond tannique bien équilibré et toujours sur la finesse. 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. C'est un vin agréable, équilibré et sec.

AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOCG *2016* 108
Cépage : Corvina/Rondinella/Molinara. L'Amarone est le vin rouge le plus prestigieux
de la Vénétie, parmi les plus appréciés et les 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% Canaialo, 5% Mammolo.
Vin de couleur rouge profond au bouquet fleuri, petites notes de baies rouges et noires.
Les tanins bien présents allient finesse et profondeur…très belle référence.

CHIANTI SALCHETO BISKERO AB DOCG *2024* 32
Cépage : 85% Sangiovese, 5% Canaialo, 5% Mammolo, 5% Merlot . Excellent Chianti,
attaque franche, fruits murs et cassis, belle longueur. Un grand chianti porté sur le fruit.

E.Romagne — **E'GOT MERLOT SANGIOVESE RUBICONE IGT** 24
Cépage : Merlot 60%, Sangiovese 40%. Couleur 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. En bouche, persistant avec des notes
de cassis,myrtilles ponctuées de légères notes d'épices et de poivre.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIODINAMICO DOC 36
Cépage : 100¨% Montepulciano d'abruzzo Robe rouge profond, arômes de cerise,
de prune et d'épices. Bouche structurée et puissante, saveurs de fruits noirs,
tannins robustes.

Pouilles — **#AB PRIMITIVO IGT** *2023* 32
Cépage : 100% Primitivo. Robe rouge pourpre intense, fruits rouges mûrs de confiture
de cerises et griottes,notes de poivre et confiture de réglisse.

Campanie — **AGLIANICO SANNIO DOCG** *2021* 54
Cépage : 100% Aglianico. Vin fruité avec des touches d'épices, arôme de petites baies
sauvages, attaque franche en bouche. Superbe.

Sicile — **NERO D'AVOLA CARDILLA DOC** 44
Cépage : 100% Nero d'avola. Parfum enveloppant qui annonce une structure
immédiate et puissante, tanins souples arome de cerise et baies sauvages.

ROSÉS ITALIENS

Venetie — **BARDOLINO DI CHIARATTO DOC** *2024 - 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 AB IGT** *2024* 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** *2023* 24
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 AB AOC** *2024* 36
Elevé 10-12 mois en fût. Un Petit Chablis d'une complexité et fraîcheur redoutable !

CHABLIS 1er CRU MONT DE MILIEU AB AOC *2023* 62
Notes de zeste de citron, En bouche, des notes de fleurs blanches, tout en précision.

MEURSAULT CHÂTEAU DE MELIN AB AOP *2018* 88
Cépage : Chardonnay. Vieillis 13 mois en fût de chêne, une robe or pâle aux reflets verts,
en bouche des arômes d'acacia et de noisette, très belle minéralité. Un must !

CHARDONNAY VALENTIN VIGNOT *2024* 26
Doté d'une belle vivacité, ce Chardonnay présente des notes d'agrumes
et de fleurs blanches laissant place à une belle rondeur et une finale rafraichissante.

Loire — **SAUMUR DOMAINE DE NERLEUX AB** *2023* 24
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 *2023* 38
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 !

Bordeaux — **CHÂTEAU RESPIDE GRAVES AOC** *2022* 28
Présentant une robe jaune pâle à reflets verts et un nez d'agrumes, de fruits croquants
et de fleurs blanches, ce vin offre une bouche sapide et rafraîchissante

CHÂTEAU CHASSE SPLEEN MOULIS EN MEDOC AOC *2018* 85
Cépage : Cabernet Sauvignon 73 %, Merlot noir 20 %, petit Verdot 7%
De la fraîcheur, des notes d'agrumes, joliment boisé, un très grand cru.

Rhône — **CHÂTEAU LA CROIX DES PINS AB AOP** *2022* 28
Cépage : Grenache 55% - Syrah 35% - Mourvèdre 10 %. Au pied du mont Ventoux, un vin
épicé avec des notes de mûres, de fraises caramélisées,mais surtout d'iris et de sel de Guérande.

CONDRIEU LIONEL FAURY AOC *2018* 72
Cépage : 100% Viognier. Robe brillante jaune pale aux reflets verts. Nez complexe de fruits
jaunes à noyaux (abricots, pêches…) avec des notes florales (violette, fleurs d'acacia…).
Bouche riche et ample, dont la sapidité maintient l'ensemble. Irrésistible !

CHÂTEAU NEUF DU PAPE CHÂTEAU LA GARDINE AOC *2020* 82
Cépage : 60% Grenache, 15% Mourvèdre, 20% Syrah, 5% Muscardin. Des notes
florales fines et vives, des accents légèrement épicés d'anis et de fenouil. Unique.

VINS ROUGES FRANÇAIS

Bourgogne — **PINOT NOIR VIGNOT AOP** *2023* 34
Cépage : 100% Pinot noir. Joli Pinot suave «qui ronronne» au palais, fruité, robe grenat
de bonne intensité. Nez ouvert déjà « kirsché » et goûteux, petites touches d'épices.

CHÂTEAU DE MELIN ST ROMAIN HAUTE CÔTE DE BEAUNE AB AOP *2020* .. 58
Cépage : 100% pinot noir. Couleur rouge grenat, avec des reflets rouge vif. Le nez exprime
des notes de cassis, de rose rouge capiteuse, de cerise, de fraise et de réglisse. Superbe.

CORTON GRAND CRU HOSPICE DE BEAUNE LOUIS JADOT AOP *2013* 219
Robe rubis brillant, nez d'une très grande finesse, sur des notes de fruits rouges.
L'attaque en bouche est fraîche, concentrée, avec une belle matière et des tanins
assez fermes apportant une belle structure. Une merveille de vin.

ALOXE CORTON CH. PHILIPPE LE HARDI CONVERSION BIO AOC *2019* 82
Cépage : Pinot noir. Arômes de baies rouges, de baies foncées et d'épices.
Parfaitement équilibré sur le palais. Une très belle référence.

Bordeaux — **« B » DE MAUCAILLOU** *2021* 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.

ORATOIRE DE CHASSE SLEEN - MOULIS AOC *2019* 79
Robe limpide d'un rouge brillant. Nez aromatique marqué par des notes de cassis. L'attaque
est franche et nette. Finale aux accents de cassis et de poivre. Un grand Moulis !

CHÂTEAU LEOVILLE POYFERRE SAINT JULIEN AOC *2014* 179
Cépage : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot St Julien.
2ème grand cru classé. Fruits noirs, épices, boisé, élégance, finesse. Une petite merveille…

CHÂTEAU QUATRE RIEUX AOC *2019* 26
Cépage : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Fruits rouges bien murs, attaque pleine et ronde. Tanins harmonieux, la finale est longue
et persistante donnant un ensemble extrêmement équilibré.

Loire — **MENETOU SALON DOMAINE GILBERT AB** *2023* 44
Cépage : Pinot noir. Pinot noir ciselé, aérien, éclatant ! Au nez, des fruits rouges
(framboises, fraises des bois), des épices, poivre. C'est bon !

SANCERRE DOMAINE GIRARD AOP *2023* 42
Cépage : Pinot noir. Nez intense sur des arômes de framboise, fraise sauvage,
pour conclure sur des notes légèrement poivrées. Un vin frais, fruité. Superbe.

Rhône — **SYRAHVISSANTE DOMAINE LOUIS CHEZE IGP** *2021* 28
Cépage : Syrah. Vin qui séduit toujours en dégustation. Très bien structuré, offrant une
belle rondeur, et se dévoilant sous des notes de fruits et d'épices. Foncez, c'est Louis Cheze...

CÔTE DU RHÔNE CHAPOUTIER AOP 24
Cépage : Syrah et Grenache. Belle robe grenat pourpre clair. Nez mûr et jovial de fruits
noirs, griottes, cassis, épices et poivre noir. Sublime ! C'est Chapoutier..

CHATEAU NEUF DU PAPE CHATEAU LA GARDINE AOC *2019* 82
Cépage : 60% Grenache, 15% Mourvèdre, 20% Syrah, 5% Muscardin. Vin aux notes
douces de framboise, de cassis, d'herbes à feuilles et de violettes. Légèrement corsé.

Languedoc — **PIC SAINT LOUP ST HENRY AOC AB** *2020* 28
Cépage : Syrah / Grenache / Mourvèdre. Un joli fruité rouge, une bouche friande,
des tanins suaves avec beaucoup de fraîcheur.

Corse — **ENCLOS DES ANGES AOP** *2017* 38
Cépage : 45% Niellucciu, 45% Grenache, 10% Cinsault. Marjorie et Richard Spurr
ont créé un vin généreux qui respire le maquis. Vin rond et frais, un hymne à la gourmandise.

Beaujolais — **BROUILLY DOMAINE DU PETIT PEROU** *2023* 36
Cépage : Syrah. Tanins soyeux, belle acidité, complexité aromatique,
arômes de groseille et myrtille, poivre, reglisse, très belle longueur en bouche. Que c'est bon !

ROSÉS FRANÇAIS

Côte de Provence — **CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU LA SEIGNEURIE AOC** *2024* 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 *2024* 36
A-t-on besoin de le présenter ?

CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE AOC *2024* 52
Une cuvée à la robe cristalline qui vous fera entendre les Cigales…