

# ITALIA CAFFÈ

## - BOULOGNE -

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

📱 #italiacaffeboulogne

📺 @italiacaffe

📶 Wifi : ItaliaCaffè - Mot de passe : italiacaffe92

WWW.ITALIACAFFE.FR

### POUR GRIGNOTER À L'APÉRITIF

#### NOS FOCCACIAS

PARMIGGIANO 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) <i>Coppa, jambon de Parme, mortadelle aux pistaches, jambon à la truffe, bresaola</i>	15
PLANCHE DE FROMAGE <i>Camembert de bufflonne, taleggio, Parmigiano, pecorino au poivre, gorgonzola</i>	15
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES & FROMAGES (C)	16
ASSIETTES DE COPPA / JAMBON DE PARME / CULLATELLO DI ZEBELLO	7
MORTADELLE AUX PISTACHES / JAMBON À LA TRUFFE	7
BRESAOLA / SPIANATA CALABRA / SAUCISSE CIAMBELLA / LÉGUMES GRILLÉS	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 Apérol, 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 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 pêche, 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, eau pétillante
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
AMORE IN SPIAGGIA 20cl Fraise et mûre, sucre de canne, jus de citron, eau pétillante
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

### EAUX ET SOFTS

	50cl	75cl	1L
EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO, 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 25cl Orange, ananas, pomme		5,50	
JUS DE TOMATE 25cl		5,50	
CITRONNADE, ORANGEADE 20cl Jus de fruits frais, sucre roux, eau		6,90	

### 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

### BIÈRES

### BOUTEILLES

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



### CHAMPAGNES

	14cl	75cl
CHAMPAGNE GUERLET-DUGERNE 1 <sup>er</sup> 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	6,50	32
GRANDE CUVÉE CORNER		
PROSECCO ROSÉ BRUT	-	35
VILLA ARFANTA		
LAMBRUSCO AMABILE, CASALI IGT	5	24
MOSCATO D'ASTI	5,80	29
ALTE ROCHE 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
Mûre, pêche, framboise, cassis		WHISKY CRAGGANMORE 12 ANS,	
KIR IMPÉRIAL 12cl	9	LAGAVULIN 16 ANS, JACK DANIEL'S 4cl	9
Mûre, pêche, framboise, cassis			

### DIGESTIFS

GRAPPA « LA NONINO » 2cl	7	BAS-ARMAGNAC DOMAINE	18
L'une des meilleures Grappa d'Italie		DE JOUATMAOU LACAVE 1999 6cl	
COGNAC FRANÇOIS VOYER	18		
GRANDE CHAMPAGNE 1ER CRU XO 6cl			
AMARETTO 6cl	6	CALVADOS 6cl	8
SAMBUCA 6cl	6	CHARTREUSE 6cl	8
LIMONCELLO MAISON 6cl	6	RHUM VIEUX CLÉMENT 6cl	8
GET27, GET31 6cl	8	POIRE, MIRABELLE 6cl	8
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 6cl	8	GRAND MARNIER 6cl	8

### CAFETERIE

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ,		THÉS ET INFUSIONS DAMMANN	
LAIT CHAUD, NOISETTE, CAFÉ ALLONGÉ	2,60	FRÈRES	4,50
CAPPUCCINO, DOUBLE EXPRESSO	6	THÉS : Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Jardin bleu,	
PETIT CRÈME	6	Thé vert menthe, Thé vert jasmin	
GRAND CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	6	INFUSIONS : Menthe poivrée, Camomille, Verveine	
IRISH COFFEE 12cl	9	menthe, Tilleul, Tilleul menthe, Quatre fruits rouges	

## ENTRÉES

MELON CHARENTAIS À LA MENTHE, tomate séchée et jambon de Parme (C)	9
SAUMON FUMÉ <b>AB</b> MAISON, crème à l'aneth	10
AVOCAT CREVETTES, sauce cocktail	9
MOZZARELLA DI BUFALA, confit de tomate au basilic, tomate fraîche	9
CEUFS DE FERME <b>AB</b> MAYONNAISE, sucrose au parmesan	8
PAIN À LA TOMATE, mortadelle finement tranchée (C)	9

## PÂTES & GNOCCHI

LASAGNE DE JOUE DE BŒUF COMME UNE BOLOGNAISE, gratinée au Parmesan, petite salade	18
LINGUINE À L'AIL ET À LA TOMATE, basilic, olives, câpres et burrata	16
RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE ET MASCARPONE	18
RAVIOLES DE TOMATE D'ATTERINO ET MOZZARELLA, Napolitaine en colère	18
GNOCCHI ALLA SORRENTINA, mozzarella, tomate et basilic - al forno	18
LINGUINE, LÉGUMES EN « RATATOUIO », thon et pecorino pepato	19



**NOS SPÉCIALITÉS**

**LINGUINE aux fruits de mer \* 19**  
**BROCHETTE DE CALAMARS et salciccia Italiana marinée au citron cédrat\*(C) 17**  
**LINGUINE ALLE VONGOLE 18**

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

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

## VIANDES & POISSONS

**COCOTTE DE POULET **AB** AU CITRON **AB** DE MENTON 20**  
*olives de Sicile*



HACHIS PARMENTIER AU PALERON DE BŒUF CONFIT	19
FILET DE TURBOT AUX GIROLLES, cuit au plat*	22
<b>COTOLETTA DE VEAU ALLA MILANAISE *</b>	19
BAR ENTIER GRILLÉ, beurre citronné*	19
FISH & CHIPS DE CABILLAUD, sauce tartare et frites maison	18
DOUBLE CHEESEBURGER, cheddar, bacon, salade, tomate et oignons, sauce maison, pommes frites (C)	18

**AU GRILL**

Accompagné de sauce Poivre maison, garniture au choix et salade  
**ENTRECÔTE 300GR 24**  
**BROCHETTE XL DE BŒUF MARINÉE 19**  
**BROCHETTE XL D'AGNEAU MARINÉE AU MIEL ET ÉPICES 19**

\*ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Haricots verts frais, frites, tomates grillées Provençales, salade mélangée aux herbes, Penne Napolitaine

## SNACK CHIC

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



SALADE FLORENCE Cœur de laitue, saumon fumé maison <b>AB</b> , avocat, mangue, tomate, œufs durs, basilic	16
SALADE BIQUETTE Salade mélangée, chèvre sur toasts, lard italien, figues, tomates confites, vieux vinaigre balsamique (C)	16
SALADE GEPETTO Salade, poulet grillé, poitrine grillée, œuf, avocat, gorgonzola, raisins secs et noix (C)	16
POKE BOWL SAUMON Puntalette, avocat, concombre, mangue, saumon, radis, carottes, vinaigrette passion	16
TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE haché minute, frites maison	17
GRANDE PLANCHE DE SAUMON FUMÉ MAISON, crème à l'aneth, pommes frites	16
CROQUE-MONSIEUR GRATINÉ Jambon blanc au torchon, mozzarella di bufala et béchamel (C)	15
CLUB SANDWICH AU POULET Salade, bacon, tomate, œufs durs, fromage (C)	15
ASSIETTE DE FRITES MAISON	5

## SEMAINIER

### LUNDI

LINGUINE  
**CINQ FROMAGES 16€**  
*noisettes*

### MARDI

RAVIOLES DE BURRATA 16€  
*pesto et tomates confites*

### MERCREDI

GAMBAS SNACKÉES 17€  
*sucrose Caesar*

### JEUDI

GNOCCHIS FONDANTS 16€  
*jus de volaille truffé, vieux parmesan*

### VENREDI

SOLE MEUNIÈRE 39€  
*pommes vapeur*

### SAMEDI & DIMANCHE

FILET DE BŒUF GRILLÉ 26€  
*sauce marchand de vin, quelques girolles, gratin Dauphinois*

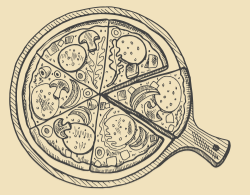
**MENU ENFANT (-10 ANS)**  
**12€**

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	7	SORBET CITRON ET LIMONCELLO	7
TARTE AU CITRON <b>AB</b> D'AMALFI MERINGUÉE	7	FRAISES MELBA	7
SALADE DE FRUITS FRAIS, sorbet fruits rouges	7	glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, coulis de fraise, crème montée et popcorn	
RIZ AU LAIT, caramel au beurre salé	8	COUPE AMARENA	7
TARTE AMANDINE AUX ABRICOTS	7	glace vanille, cerise amarena, crème montée, popcorn	
PROFITEROLE VANILLE ET PRALINÉ NOISETTE, sauce au chocolat	8	FRAMBOISINE	7
CAFÉ OU THÉ ET DOUCEURS	7	sorbet framboise, glace vanille, coulis de framboise, crème montée, popcorn	
CHAMPAGNE ET DOUCEURS	11	TUTTI FRUTTI sorbet mandarine, framboise, fruit de la passion, fruits frais, chantilly, popcorn	7
		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 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 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

<b>PARMA ET FIGUES</b> ..... 17 Sauce tomate San Marzano, basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, jambon de Parme, Marmelade de figues	<b>TOMASINI</b> ..... 16 Crème, poulet mariné, gorgonzola, parmigiano reggiano, miel et roquette
<b>RÉGINA TRUFFE</b> ..... 18 Base crème de truffe noire, jambon aux truffes, mozzarella fior di latte, œuf et parmesan	<b>BRESAOLA</b> ..... 17 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, scamorza, bresaola (viande de bœuf séchée) et roquette
<b>MARGHERITA 2.0</b> ..... 14 Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, basilic, olives et huile d'olive	<b>LA COPPA</b> ..... 17 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, coppa, tomates séchées, burrata et basilic
<b>MARGHERITA 3.0</b> ..... 17 Sauce tomate, Caprina del Nonno (fromage de chèvre Italien), olives et basilic	<b>SPECK</b> ..... 18 Sauce tomate San Marzano, provola, artichauts à la romaine, speck, radicchio et huile d'olive
<b>STRACCIATELLA</b> ..... 14 Sauce tomate San Marzano, stracciatella, (saucisse Napolitaine), poivrons grillés, olives et pesto 🍷	<b>BOLOGNAISE</b> ..... 17 Sauce tomate San Marzano, billes de mozzarella, bolognaise de bœuf, tomates cerises confites et basilic
<b>TONNO</b> ..... 15 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons grillés, oignons rouges confits, olives et thon	<b>3 FROMAGES PROSCIUTTO</b> ..... 18 Base crème, mozzarella fior di latte, provola, ricotta, jambon de parme et amandes
<b>CREMA DI CURRY</b> ..... 14 Crème de curry, billes de mozzarella, filets de poulet marinés, oignons rouges confits, tomates cerises confites et roquette	<b>ORO NERO</b> ..... 18 Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte, copeaux de Parmigiano, fleur de sel et roquette
<b>MORTADELLA</b> ..... 16 Crème de pistache, mortadelle aux pistaches, burrata, pistaches grillées	<b>CANNIBALE</b> ..... 16 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, oignons rouges confits, salsiccia (saucisse piquante), viande de bœuf hachée et pimentée et poivrons grillés 🍷
<b>FOLLE DE SAUMON</b> ..... 17 Fondue de poireaux, mozzarella fior di latte, crème citronnée, saumon frais, saumon fumé, œufs de saumon et sésame torréfié	<b>MELENZANA</b> ..... 15 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, ricotta et basilic
<b>VONGOLE</b> ..... 18 Sauce tomate ail, persil et vin blanc, billes de mozzarella, tomates confites, palourdes de la baie du Mont St Michel	<b>VEGANO</b> ..... 16 Sauce tomate San Marzano, basilic, des légumes et des légumes, olives et huile d'olive
<b>CALAMARARRABIATA</b> ..... 18 Sauce tomate à l'ail et piment, mozzarella fior di latte, olives et calamar grillés	<b>POULETTE</b> ..... 15 Sauce poulet, champignons, sot l'y laisse de poulet, œuf, Parmesan
<b>CHIMICHURI</b> ..... 17 Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, viande de bœuf hachée, tartare de tomate, sauce chimichuri 🍷	<b>PARMIGIANA</b> ..... 16 Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, aubergines, pecorino râpé
<b>COCHONNE</b> ..... 16 Sauce tomate San Marzano, saucisse Italienne, pomme de terre, Provolone fumé et oignons jaunes	<b>PUTTANESCA TONNO</b> ..... 17 Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives, ail, câpres, piment et thon blanc
	<b>SALAMI NAPOLI</b> ..... 16 Sauce tomate San Marzano, Salami Napolitain, poivrons confits, chèvre Italien, olives et pesto

## LES CLASSICO

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

### 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



## VINS BLANCS ITALIENS

Vénétie	SOAVE CLASSICO LA SOGARA DOC 2022 - fruité, sec, agrumes	20
	PINOT GRIGIO PALADIN DOC 2022 - jeune, frais, acacia, fruits à chaires blanches	26
	GAGA VENETO IGT 2022 AB - frais, léger, agrumes	36
	SANTA CRISTINA LUGANA DOCG 2021 - doux, très équilibré, notes florales	42
Pouilles	BIANCO PUMO SALENTO IGT 2022 - bouquet fruité, agrumes	23
	CHARDONNAY CANDORA SALENTO IGT 2022 - notes de fruits murs, grande fraîcheur	34
	MERAVIGLIA FALANGHINA - vin de macération - IGT AB - merveille des Pouilles	38
Sicile	AURATAE CATARRATO PINOT GRIGIO IGP 2022 AB - robe jaune pâle, nez fleuri	24
	TULE CATARRATO NORMANNO IGP 2022 - vin nature, note de fruits, minéral	28
	CHIARAMONTE INZOLIA DOC 2022 - jaune d'or brillant, vif	34
	GRILLO SICILIA ALTAVILLA CORTE DOC 2022 - jaune cristallin, sur le fruit, un must	39
Sardaigne	TYRSOS VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2022 - nez agrumes, vif	27
	VERMENTINO DI SARDEGNA GIBA DOC 2022 - léger, sec, jaune pâle	36
Abruzzes	PECORINO COLLINE TEATINE IGT 2021 - frais, gourmand, sec	26
Toscane	VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG 2022 AB - jaune paille, pêche, agrumes	32
	ODYSSEA COSTA TOSCANA vin macéré IGT 2021 AB - nez intense, fruits confits	58
Lombardie	PAVIA BLANCO MISCIABACCHE IGP 2021 AB - fruits blancs, fleuri	30

## VINS ROUGES ITALIENS

Toscane	CHIANTI TORRE DELLE GRAZIE DOCG 2021 - robe grenat, fruits rouges	28
	CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG - fruits rouges murs, très équilibré, un must !	36
Vénétie	BARDOLINO ROSSO LA SOGARA DOC 2021 - rouge rubis, frais, très fruité	28
	REFOSCO DAL PEDUNCOLO DOC 2022 - rouge fruité, nez vif	30
	VALPOLICELLA LE COLLINE DEI FILARI DOC 2021 - robe grenat, nez gourmand	36
Abruzzes	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FONTEVENNA DOC 2020 - rubis, nez fruité et épicé	28
Pouilles	PRIMITIVO SALENTO CANTINE DI SAN MARZANNO IGT 2021 - très équilibré, fruité	22
	SALENTO ROSSO ROCCAMORA IGT 2021 - fruits murs, tanins légers, frais	32
Sicile	NERO D'AVOLA AURATAE IGT 2020 AB - fruits noirs et rouges, tannique	24
	CHIARAMONTE NERO D'AVOLA 2020 - fruits noirs, rond, touche d'épices	30
	ETNA ROSSO ALBERTO GRACI DOC 2021	54
Lombardie	UMO ROSSO DI VALTELLINA BUFFALORA DOC 2020 - rubis clair, fruité, nez clair	46
Piemont	BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2021 AB - cerise sauvage, sec, souple	32
	DOCETTO D'ALBA BREZZA DOC AB 2022 - nez fruité, fruits rouges, note épicée	34
	NEBBIOLO LANGHE DOC 2022 AB - nez subtil, arômes de fruits rouges, foncez !	46
Campanie	LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO OLIVELLA DOC 2022 - reflets violets, gourmand	32
Sardaigne	TONAGHE CANNONAU CONTINI IGP 2020 - rouge rubis, parfum de mûres	29

## ROSÉS ITALIENS

Vénétie	BARDOLINO DI CHIARATTO DOC 2022 - frais et fruité	26
Ligurie	SERASUOLO MONTICELLO IGT 2022 - nez framboise, frais et aromatique	32
Sicile	ETNA ROSATO ALBERTO GRACI DOC 2022 - grande élégance, fruité, une référence	42

## VINS BLANCS FRANÇAIS

Beaujolais	BEAUJOLAIS DOMAINE CHEYSSON AOC 2021 - reflets d'or, nez fin, grande fraîcheur	27
Loire	MENETOU SALON PRIEURE SAINT CEOLS 2022 IGP - notes d'agrumes, vif !	32
	SANCERRE MICHEL GIRARD 2022 AOP - nez fin, couleur or, fleurs blanches	38
	SAUMUR BLANC DE NERLEUX 2022 AOC AB - frais en bouche, fruits blancs	26
Bourgogne	PETIT CHABLIS DOMAINE MARSOIF AOC 2022 - léger, frais, aromatique	32
	CHABLIS 1 <sup>ER</sup> CRU MONT DE MILIEU GOULLEY AOC 2021 AB - ample, floral, fruité	68
	MONTAGNY CHT DE CHAMILLY LES RECULERONS AOC 2020 conversion bio - fruité, vif	38
	SAINTE VERAN DOMAINE DE POUILLY AOC 2022 - grande fraîcheur	38
	MERCUREY LE HARDI BOIS DE L'ALLIER AOC 2021 AB - souple, grande fraîcheur	48
Rhône	VENTOUX CHATEAU LA CROIX DES PINS AOC 2022 AB - léger, frais, aromatique	24
	CÔTE DU RHÔNE LA ROUVIERE AOC 2017 AB - ample, floral, fruité	34
	CÔTE DU RHÔNE CHATEAU SAINT ROCH 2020 AOP - fruité	26
Languedoc	CHARDONNAY DOMAINE GAYDA TAIR D'OC AOC 2022 - vif, gai, frais	24
	CÔTE DU ROUSSILON DOM. DU BOIS BECHA AOC 2021 AB - rond, note d'épices	30
Bordeaux	CHÂTEAU DE RESPIDE GRAVES AOC 2022 - jaune pâle, note d'agrumes, superbe !	28
	BLANC DE CHASSE SPLEEN MOULIS AOC 2018 - aromatique, grand vin !	56
Alsace	RIESLING GD CRU SCHLOSSBERG DOM. ST REMY AOC 2019 AB - fruits blancs, subtil	54

## VINS ROUGES FRANÇAIS

Bordeaux	« B » DE MAUCAILLOU AOP 2021 - notes de sous-bois et d'épices	24
	ST EMILION GD CRU CHT PINDEFLEURS AOP 2018 - intense, fruits rouges, un must !	52
	LALANDE DE POMEROL CHT LES ANNÉREUX AOP 2019 AB - baies sauvages	52
	N2 DE MAUCAILLOU MOULIS AOP - fruité, rond, tannin soyeux	38
	CHÂTEAU DE RESPIDE GRAVES 2019 AOP - rouge grenat, frais et élégant	28
Loire	CHINON DOMAINE DE L'ARPEY 2021 AB - riche, gourmand, fruité	26
	LOIRE SANCERRE MICHEL GIRARD AOP 2022 - léger, touche de griottes	38
Bourgogne	PINOT NOIR DOMAINE MARSOIF AOP 2022 - fruité, rubis clair	34
	MERCUREY AU PIED DU MT MORIN, CH. DE CHAMILLY 2020 - conversion bio	44
	HAUTES CÔTES DE NUITS LES COLOMBIÈRES DOM. HUDELLOT AB AOP 2021	38
	CÔTE DE BEAUNE ST ROMAIN CHT DE MELIN AOP AB 2020 - nez délicat, rond	56
Rhône	VENTOUX CHATEAU LA CROIX DES PINS 2021 AB - rouge léger et rond	21
	CÔTE DU RHÔNE CHATEAU SAINT ROCH AOP 2020 - grenat, fruits rouges, brillant	24
	SAINTE JOSEPH RO-REE LOUIS CHEZE AOC 2018 - bouche remarquable, un must	36
	CROZE HERMITAGE BRUNEL DE LA GARDINE AOP 2020 - nez sous-bois, foncez !	40
	CHATEAU NEUF DU PAPE DOMAINE SAINT ROCH AOC 2021 - senteurs de violette	74
Languedoc	CHEMIN DE MOSCOU DOMAINE GAYDA AOP 2020 AB - nez sublime, une référence	56
	PIC SAINT LOUP CHT LA SALADE ST-HENRY AOP 2020 - fruité, intense, aromatique	33

## ROSÉS FRANÇAIS

Côte de Provence	CHÂTEAU LA SEIGNEURIE AOC 2022 - nez gourmand et fruité	27
	ESQUISSE DES MARQUETS PLAN DE LA TOUR AOP 2022 - note floral, de pêche	30
	« M » DE MINUTY AOC 2022 - la référence !	36
	CHÂTEAU D'ESCLANS - CUVÉE WHISPERING ANGEL - sublime	44

## VINS AU VERRE ET CARAFE

VINS BLANCS ITALIENS	14cl	25cl	50cl
Sicile L'AURATAE CATARRATO, PINOT GRIGIO IGT AB 2020	4,80	9	16
Toscane TREBBIANO DI TOSCANA - FATTORIA AMBRA AB 2020	6	11	22
Sicile GRILLO DI SICILIA ALTAVILLA DELLA CORTE DOC 2022	7,50	13	27
VINS ROUGES ITALIENS			
Sicile NERO D'AVOLA AURATAE IGT AB	5	8,50	17
Toscane CHIANTI TORRE DELLE GRAZZIE DOCG	6	9,50	19,50
Vénétie VALPOLICELLA LE COLLINE DEI FILARI DOC	7	13	24
VINS ROSÉS ITALIENS			
Vénétie BARDOLINO DI CHIARATTO DOC 2022	5,20	9	18
Ligurie SERASUOLO MONTICELLO IGT 2022	6	11	22

## VINS BLANCS FRANÇAIS

	14cl	25cl	50cl
Côte du Rhône CHÂTEAU SAINT ROCH AOP 2020	5,20	8,70	18,50
Bourgogne PETIT CHABLIS DOMAINE MARSOIF AOC 2022	6,50	11	22
Loire SANCERRE DOMAINE MICHEL GIRARD AOP 2022	7,50	13	26

## 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
Bourgogne PINOT NOIR DOMAINE MARSOIF	7	12	23

## VINS ROSÉS FRANÇAIS

Côte de Provence CHÂTEAU LA SEIGNEURIE AOC 2022	4,90	8,80	19
Côte de Provence ESQUISSE DES MARQUETS PLAN DE LA TOUR AOP 2022	6,50	11,50	23
Côte de Provence « M » DE MINUTY AOC 2022 - la référence !	7	12	24

## BULLES ITALIENNES - EFFERVESCENTS

	14cl	25cl	50cl	75cl
Vénétie PROSECCO ASOLO TENUTA COSTESELE DOCG 2021	5,60	9	20	28
Vénétie PROSECCO ROSÉ BRUT VILLA ARFANTA	-	-	-	35
Emilie-Romagne LAMBRUSCO AMABILE - CASALI IGT	5	8,50	16,50	24
Moscato d'Asti MOSCATO D'ASTI-ALTE ROCHE BIANCHE DOCG 2021	5,80	10	19,50	29

## VINS BLANCS PLAISIRS ITALIENS

Sicile	ETNA ARCURIA BIANCO DOC 2020 - très grand vin Sicilien, foncez !	98
	MARCHES NUR VINO DE TAVOLA IGT AB - fruité et équilibré	74
Vénétie	RESERVA LUGANA AZIENDA ZENATO DOCG 2018	76

## VINS ROUGES PLAISIRS ITALIENS

Piémont	BAROLO SANT EVASIO DOCG 2018 - roi d'Italie, nez incroyable	84
	BAROLO CANTINA BREZZA DOCG 2018 - unique !	92
Vénétie	AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOCG 2018 - merveille Italienne	118

## VINS BLANCS PLAISIRS FRANÇAIS

CHÂTEAU NEUF DU PAPE, CHATEAU LA GARDINE AOC 2020 - que dire !	82
CONDRIEU PAGUS LUMINIS DOMAINE CHEZE AOC 2020 - nez intense, grand vin !	76
MEURSAULT CHÂTEAU DE MELIN AOP 2020 AB - foncez !	88
CORTON GRAND CRU CUVÉE CHARLOTTE DUMAY, HOSPICE DE BEAUNE	
LOUIS JADOT AOP 2018 - très grand vin, inoubliable	219

## VINS ROUGES PLAISIRS FRANÇAIS

Rhône	CÔTE-RÔTIE EMPORIUM LIONEL FAURY AOC - une référence	82
Bordeaux	CH. CHASSE SPLEEN MOULIS EN MÉDOC AOC 2016 - gourmand, fruits rouges, sous-bois	85
Bourgogne	POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU PEZEROLLES DOM. POTINET AMPEAU AOP	120
Bordeaux	CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ SAINT-JULIEN AOC - très grand 2eme cru classé	179