

ITALIA CAFFÈ

- BOULOGNE -

L'APPETIT VIENT EN MANGEANT, LA SOIF DISPARAIT EN BUVAINT !

WWW.ITALIACAFFE.FR

#italiacaffeboulogne | f@italiacaffe | Wifi : ItaliaCaffè — Mot de passe : italiacaffe92

POUR GRIGNOTER A L'APERITIF

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

LÉGUMES GRILLÉS	6
PLANCHE DE CHARCUTERIE Coppa, jambon de Parme, mortadelle aux pistaches, jambon à la truffe, bresaola	15
PLANCHE DE FROMAGE Camembert de bufflonne, taleggio, Parmigiano, pecorino au poivre, gorgonzola	15
PLANCHE MIXTE Charcuteries et fromages	16
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, framboise fraîche, prosecco
SPRITZ SICILIEN 25cl Etna bitter, Tonic Fever Tree, zeste de pamplemousse
LIMONCELLO SPRITZ 25cl Limoncello, prosecco, eau pétillante, sucre de canne
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, citron vert, menthe fraîche, limonade
ORIGINAL MOJITO FRAMBOISE 20cl Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, limonade, framboise fraîche
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
NEGRONI BLANC 8cl Etna bitter, Tonic Fever Tree
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
CAÍPIRINHA 14cl Cachaça, citron vert, sucre de canne
CAÍPIROSKA 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, Curaçao, Orgeat, jus de 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
MARGARITA 20cl Téquila, Cointreau, jus de citron

VIRGIN COCKTAILS - 8€

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



EAUX ET SOFTS

	50cl	75cl	1L
EAU PLATE OU GAZEUSE LURISIA	-	3	-
EAU GAZEUSE FERRARELLE	4.50	-	5.80
EAU PLATE EVIAN	4.50	-	5.80

COCA ROUGE, ZÉRO, SCHWEPES, PERRIER 33cl	4.50
ORANGINA, LIMONADE, FUZTEA, 25cl	4.50
DIABOLO MENTHE, CITRON, FRAISE, GRENADINE 20cl	3.50
SIROP	2
JUS D'ORANGE PRESSÉ 20cl	6.90
JUS DE FRUITS BIO « LA BOISSONNERIE » 25cl	4.90
Orange, framboise, pamplemousse	
JUS « LA BOISSONNERIE » 25cl	4.90
Jus de tomate de Marmande, Jus d'abricot Bergeron, jus d'ananas Victoria, mangue	
CITRONNADE, ORANGEADE 20cl Jus de fruits frais, sucre roux, eau	6.90

BIERES

PRESSION

	25cl	50cl	Happy Hour
GROLSCH-WEIZEN	3.80	6.50	5.80
Bière blanche			
PERONI	3.90	6.60	5.50
Bière blonde			
SAINT STEFANUS	4.80	7.90	5.50
Bière d'Abbaye			
PANACHÉ	4.20	7.20	5.50
Bière blonde, limonade			
MONACO	4.20	7.20	5.50
Bière blonde, limonade, grenadine			
SIROP DE CITRON OU MENTHE	4.20	7.20	5.50

BOUTEILLE

DESPERADO 33cl	5.50
CORONA 35.5cl	6.80
PAILLETTE IPA 33cl	6.50



CHAMPAGNE ET PETILLANTS

	14cl	75cl
CHAMPAGNE GUERLET-DUGERNE	8	49
R DE RUINART BRUT	-	65
RUINART BLANC DE BLANC	-	99
RUINART ROSÉ	-	99
DOM RUINART BLANC DE BLANC 2009	-	199

BULLES ITALIENNES, EFFERVESCENTS

	14cl	75cl
DOC PROSECCO COL DI LUNA	5.50	28
MOSCATO D'ASTI	5.80	29
Alte Rocche Bianche		

APERITIFS

CAMPARI, MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE 6cl	5
MARSALA, MARSALA AUX AMANDES 6cl	5
RICARD 3cl	4.80
KIR VIN BLANC 12cl	4.80
Mûre, pêche, framboise, cassis	
KIR IMPÉRIAL 12cl	9
Mûre, pêche, framboise, cassis	
VIEUX RHUM DON PAPA 4cl	9
GIN SAPHIRE BOMBAY, TANQUERAY, HENDRICKS 8cl	9
VODKA GREY GOOSE 4cl	9
WHISKY MACALLAN 12 ANS, LAGAVULIN, JACK DANIEL'S 4cl	9

DIGESTIFS

GRAPPA « LA NONINO » 2cl	6
L'une des meilleures Grappa d'Italie	
COGNAC FRANÇOIS VOYER GRANDE	
CHAMPAGNE 1ER CRU XO 6cl	18
AMARETTO 6cl	6
SAMBUCA 6cl	6
LIMONCELLO MAISON 6cl	6
MIRTE DE SARDAIGNE 6cl	6
MARSALA, MARSALA AMANDES 6cl	5
GET27, GET31 6cl	8
BAS-ARMAGNAC DOMAINE DE JOUATMAOU LACAVE 1999 6cl	18
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 6cl	8
CALVADOS 6cl	8
RHUM VIEUX CLÉMENT 6cl	8
CHARTREUSE 6cl	8
POIRE, MIRABELLE 6cl	8
GRAND MARNIER 6cl	8

CAFETERIE

EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFÉINÉ, NOISETTE, DÉCAFÉINÉ NOISETTE, DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ, CAFÉ ALLONGÉ	2.60
CAPPUCCINO, DOUBLE EXPRESSO	5
PETIT CRÈME	3.50
GRAND CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	4.50
IRISH COFFEE 12cl	9
LAIT CHAUD	3.90
THÉS ET INFUSIONS DAMMANN FRÈRES	4.50
THÉS : Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Jardin bleu, Thé vert menthe, Thé vert jasmin	
INFUSIONS : Menthe poivrée, Camomille, Verveine, Verveine menthe, Tilleul, Tilleul menthe, Quatre fruits rouges	

ANTIPASTI

PALOURDES FARCIES au beurre ail et persil.....	12
FRAICHEUR DE CRABE, pomme Granny Smith, avocat et pamplemousse.....	9
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, chutney de figues aux épices, brioche toastée.....	12
SAUMON BIO FUMÉ MAISON, beurre d'aneth, citron Bio d'Amalfi et.....	10
<i>pain de campagne au levain grillé</i>	
PARMIGIANA DI MELENZANE, délicieux petit gratin d'aubergine,	9
<i>tomate et fromages Italiens</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA, légumes grillés et huile de basilic	9.50

PRIMI PIATTI

NOS SPÉCIALITÉS

LINGUINE AU HOMARD, jus des carapaces * 29€

LINGUINE AUX FRUITS DE MER crevettes, calamars, moules, palourdes, langoustines, coques... * 19€

PAPARDELLES À LA CRÈME DE TRUFFE, champignons du moment,	17
<i>mascarpone et prosciutto San Daniele</i>	
LASAGNE À LA BOLOGNAISE, ragoût de viandes de 7h, gratinée au parmesan	17
<i>et petite salade</i>	
GRATIN DE MACARONI AU FOIE GRAS, crème de truffe noire, céleri,	18
<i>Fondant de bœuf</i>	
GNOCCHI FONDANTS, agneau confit, champignons du moment, citron Bio d'Amalfi,	16
<i>pignons de pin</i>	
COQUILLETTES JAMBON TRUFFE COMME UN RISOTTO.....	18

*en fonction de l'arrivage



SECONDI PIATTI

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE (POUR DEUX), 59€

Frites fraîches maison, salade et sauce béarnaise Pour ART

COTOLETTA DE VEAU ALLA MILANAISE	18
SAINT JACQUES SNACKÉES, marinière de coquillages (palourdes, moules, coques)	22
TAGLIATA DE BŒUF, fine tranche de bœuf sur lit de roquette et parmesan	18
LIMANDE SOLE MEUNIÈRE	22
FAMEUX BURGER À L'ITALIENNE, 100% Charolais, crème de fromages italiens,	16
<i>tomates, salade, oignons confits, ketchup maison</i>	
GAMBAS À LA PLANCHA	19

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : Purée aux truffes, linguine Napolitaine, pommes frites maison, pommes vapeur, risotto de champignons, salade de roquette et parmesan

CROQUES, CLUBS ET SALADES

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

CROQUE-MONSIEUR ITALIEN GRATINÉ, Jambon aux truffes, mozzarella.....	15
CLUB SANDWICH AU POULET, Salade, bacon, tomate, œufs durs, fromage.....	15
CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ, Salade, tomate, œufs durs, avocat	15
SALADE PARME Roquette, jambon de parme, melon, artichauts frais,	15
<i>billes de mozzarella, tomates cerises confites, pesto</i>	
SALADE NICAIE Tomate, céleri, œufs durs, fèves, cébettes, poivrons, artichauts,	15
<i>anchois, olives, filet de thon à l'huile</i>	
SALADE FLORENCE Saumon fumé maison, cœur de laitue, avocat, mangue, tomate,	15
<i>salade œufs durs, basilic</i>	
SALADE RICCIA Frisée au lard paysan italien, œuf fermier coulant, tomates et croutons,...	15
<i>vieux vinaigre balsamique de modène</i>	



FORMAGGI E DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES ITALIENS - 7€

à choisir au comptoir - accompagné de pain au levain

CAMEMBERT DE BUFFLONNE, TALEGGIO, PARMIGGIANO, PECORINO AU POIVRE, CHÈVRE MARINÉ À L'HUILE D'OLIVE...

LA VITRINE DES DESSERTS - ENTIÈREMENT FAIT MAISON -

FONDANT AU CHOCOLAT GIANDUJA	7	CAFÉ OU THÉ GOURMAND DAMMANN FRÈRES.....	7
TARTE AU CITRON BIO D'AMALFI MERINGUÉE.....	7	CHAMPAGNE GOURMAND	13
TIRAMISU CRÉMEUX AUX NOISETTES.....	6	DAME BLANCHE Glace vanille, meringue, chantilly,.....	6.50
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR flambée au rhum	7	<i>sauce chocolat noir, noisettes du Piémont</i>	
PANNA COTTA aux fruits du moment, et son coulis.....	6	COUPE AMARENA Glace vanille, griottes confites de Bologne, chantilly.....	6.50

SEMAINIER

16€

LUNDI

POLPETTES DE BŒUF,

Mezzi paccheri à la Napolitaine

MARDI

LASAGNE DE SAUMON,

épinard et ricotta

MERCREDI

TAGLIATELLE FRAICHE, POULET ET CHAMPIGNONS FORESTIERS,

crème de parmesan

JEUDI

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE,

pain grillé à la burrata, sucrose Caesar

VENDREDI

LINGUINE ALLE VONGOLE,

palourdes de la baie du Mont-Saint-Michel

SAMEDI

LINGUINE À LA CARBONARA

(sans crème)

DIMANCHE

LINGUINE SAUTÉES AUX ARTICHAUTS,

tomates séchées

MENU ENFANT (-10 ANS)

12€

PIZZA MARGARITA OU PENNE NAPOLITAINE

COUPE DE GLACE 2 BOULES

BOISSON SOFT AU CHOIX



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 COSI ! 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 hachée de bœuf pimentée, tomates cerises confites et poivrons grillés

LES PROSCIUTTI

PROSCIUTTO DI PARMA	17
<i>Sauce tomate San Marzano, basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, jambon de Parme, roquette et parmigiano</i>	
PROSCIUTTO CULATELLO	18
<i>Sauce tomate San Marzano, basilic, mozzarella di bufala, tomates cerises confites, jambon Culatello (le meilleur du jambon cru italien), roquette et parmigiano</i>	
PROSCIUTTO SAN DANIELE	18
<i>Sauce tomate San Marzano, basilic, burrata, tomates cerises confites, jambon San Daniele, roquette et parmigiano</i>	

LES CLASSICO

MARINARA	9	CINQUE FORMAGGI	15
<i>Sauce tomate San Marzano, ail, origan et huile d'olive</i>		<i>Base crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, caciocavallo, ricotta, scamorza et noix</i>	
MARGHERITA	10	FORESTIÈRE	16
<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, olives et basilic</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, billes de mozzarella, champignons de paris, girolles, jambon au torchon et persillade</i>	
MARGHERITA 2.0	13	GIULIANO	16
<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, basilic, olives et huile d'olive</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra, origan et olives</i>	
STRACCIATELLA	13	TOMASINI	16
<i>Sauce tomate San Marzano, stracciatella, saucisse N'duja, saucisse napolitaine, poivrons grillés, olives et pesto</i>		<i>Crème, poulet mariné, gorgonzola, parmigiano reggiano, miel et roquette</i>	
NAPOLI	13	BRESAOLA	17
<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, filets d'anchois, olives et câpres</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, scamorza, bresaola (viande de bœuf séchée) et roquette</i>	
REGINA	14	SPECK	17
<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, provola, artichauts à la romaine, speck, radicchio et huile d'olive</i>	
TONNO	15	LA COPPA	17
<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons grillés, oignons rouges confits, olives et filets de thon</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, coppa, tomates séchées, burrata et basilic</i>	
CREMA DI CURRY	14	BOLOGNAISE	17
<i>Crème de curry, billes de mozzarella, filets de poulet marinés, oignons rouges confits, tomates cerises confites et roquette</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, billes de mozzarella, bolognaise de bœuf, tomates cerises confites et basilic</i>	
CALZONE	16	CINQUE STAGIONI	16
<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit et œuf</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, cœurs d'artichauts, champignons, jambon cuit, tomates cerises confites et olives</i>	
MORTADELLA	15	ORO NERO	18
<i>Sauce tomate San Marzano, mortadelle aux pistaches, burrata, tomates cerises confites, pistaches grillées et roquette</i>		<i>Crème de truffe noire, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, fleur de sel et roquette</i>	
FOLLE DE SAUMON	16	CANNIBALE	16
<i>Fondue de poireaux, mozzarella fior di latte, crème citronnée, saumon frais, saumon fumé, œufs de saumon et sésame torréfié</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, oignons rouges confits, salsiccia (saucisse piquante), viande hachée de bœuf pimentée et poivrons grillés</i>	
FOLLE DE CREVETTE	16	BURRATA	16
<i>Crème de courgettes, mozzarella fior di latte, crevettes, ricotta et citron</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, courgettes grillées, tomates cerises confites, Burrata entière, pesto et roquette</i>	
COCHONNE	16	MELENZANA	16
<i>Sauce tomate San Marzano, saucisse Italienne, pomme de terre, Provola fumé et oignons jaunes</i>		<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, ricotta et basilic</i>	
VERDURE	14		
<i>Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, légumes de saison, oignons rouges confits, tomates cerises confites et roquette</i>			

SUPLÉMENTS

• Œuf, légumes.....	1
• Viande hachée de bœuf, poulet, jambon blanc, fromages, autres charcuteries.....	2
• Jambon Culatello, jambon aux truffes, jambon de Parme, jambon San Daniele, jambon au torchon, mozzarella entière, œufs de saumon, saumon frais, champignons forestiers.....	3

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

DE 20€ À 34€

BLANCS ITALIENS

SOAVE CLASSICO -LA SOGARA- DOC Venetie 2020.....	20
IL PUMO MALVASIA SAUVIGNON IGT San Marzano -Pouilles 2020.....	22
L'AURATAE CATARRATO - PINOT GRIGIO BIO IGT Sicile 2020.....	24
GIBA -VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Sardaigne 2020.....	26
PINOT GRIGIO -PALADIN- DOC Venetie 2020.....	28
CATALANESCA -KATA- CANTINA OLIVELLA IGP Campanie 2018.....	30
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO -TOFANARI- BIO DOCG Toscane 2019.....	32
ROERO ARNEIS -TIBALDI DOCG Piemont 2019.....	33
COLLIO - RONCUS DOC Frioul 2017.....	34

ROUGES ITALIENS

IL PUMO PRIMITIVO IGP -San Marzano-Pouilles 2020.....	21
PATU PRIMITIVO TENUTA GIUSTINI SALENTO IGT Salento - Pouilles 2019.....	23
VECCHIO SOGNO -NEGROAMARO- IGT Salento - Pouilles 2019.....	24
CHIANTI TENUTA DI STICCIANO MAGGIANO BIO DOCG -Toscane 2020.....	26
REFOSCO -DAL PEDUNCOLO- PALADIN DOC Venetie 2019.....	28
CILIEGIOLIO PRINCIPIO A CAMILLO BIO IGT Toscane 2019.....	29
LACRYMA CHRISTI LACRIMANERO-OLIVELLA DOC Campanie - Vésuve - 2019.....	29
DOLCETTO D'ALBA - BREZZA - BIO DOC Piemont 2020.....	29
BARBERA DEL MONFERRATO- M SILVIO BIO DOC - Piemont 2019.....	29
GRIGNOLINO DEL MONFERATTO MORANDO BIO DOC Piemont 2020.....	33
BRACHETTO D'ACQUI -SANT'EVASIO- DOCG Piemont 2018.....	33
CHIANTI RISERVA -TENUTA DI STICCIANO- BIO DOCG - Piemont 2018.....	34

DE 36€ À 56€

BLANCS ITALIENS

CHARDONNAY -BREZZA-LANGHE DOC Piemont 2019.....	36
LA MARCA DI SAN MICHELE -CAPOVOLTO BIO DOC Marches 2019.....	39
MAMERTINO GRILLO-ANSONICA BIO DOC Sicile 2019.....	39
FAVORITA -LANGHE-ALESANDRIA FRATELLI DOC Piemont-Langhe 2018.....	44
ETNA BIANCO- ALBERTO GRACI DOC Sicile - Etna 2019.....	56

ROUGES ITALIENS

VALPOLICELLA DOC Venetie 2020.....	36
BARBERA D'ASTI -SETTE- IDOCCG Piemont 2019.....	38
IL SANGIOVESE -NOELIA RICCI- DOC Emilie-Romagne 2018.....	38
NEBBIOLO-LANGHE- BREZZA BIO DOC Piemont 2020.....	40
UMO ROSSO DI VALTELLINA BOFFALORA DOC Lombardie 2018.....	42
ETNA ROSSO CIAURIA P CACIORGNA DOC Sicile -Etna 2019.....	42
NEBBIOLO-LANGHE GUISEPPE CORTESE DOC Piemont -Langhe 2018.....	54
ROSSO DI MONTALCINO -FATTOI- DOC Toscane 2019.....	56

DE 60€ À 80€

BLANCS ITALIENS

ORTO DI VENEZIA SANT'ERASMO-MICHEL THOULOZE Venetie 2017.....	60
SOAVE LA ROCCA - PIEROPAN - BIO DOC venetie 2018.....	68
RECIOTO DI SOAVE LE COLOMBARE - PIEROPAN - DOCG 0,50cl Venetie barrère 2012.....	80

ROUGES ITALIENS

BARBERA D'ALBA GEPIN- ALBINO ROCCA DOC Piemont 2017.....	66
NEBBIOLO D'ALBA BAROLO VALMAGGIORE L.SANDRONE DOC Piemont 2018.....	68

LES VINS PLAISIRS ITALIENS

AMARONE DELLA VALPOLICELLA- CALENDRE DOCG Venetie 2015.....	88
BARBARESCO - RIZZI - NEBBIOLO 24 BT DOCG Piemont 2014.....	88
BAROLO -ALESSANDRIA FRATELLI- DOCG Piemont 2015.....	89
AMARONE DELLA VALPOLICELLA - ZENATO DOCG Venetie 2015.....	94

ROSÉS ITALIENS

BARDOLINO CHIARETTO, LA SOGARA DOC Venetie 2019.....	26
SERASUOLO MONTICELLO IGT Ligurie 2020.....	32

BULLES ITALIENNES - EFFERVESCENTS

	14CL	25CL	50CL	75CL
PROSECCO COL DI LUNA DOC Venetie 2020.....	5.60	9	20	28
LAMBRUSCO AMABILE - CASALI IGT Emilie-Romagne 2019.....	5	8.50	16.50	24
MOSCATO D'ASTI-ALTE ROCHE BIANCHE DOCG Moscato d'Asti 2020.....	5.80	10	19.50	29

VINS AU VERRE ET CARAFE

VINS BLANCS ITALIENS				14cl	25cl	50cl	VINS BLANCS FRANÇAIS				14cl	25cl	50cl					
L'AURATAE CATARRATO, PINOT GRIGIO BIO IGT Sicilie 2020	4.80	9	16	CÔTES DU RHÔNE LA BÉCASSONNE AOP Vallée du Rhône 2020	4	7	14	LA PETITE PERRIÈRE SAUVIGNON, SAGET VDF Val de la Loire 2020	4.80	8.50	16.50	IGP ILE DE BEAUTÉ, YVES LECCIA IGP Corse 2019	6.60	12	24			
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, TOFANARI BIO DOCG Toscane 2019	6	11	22															
MAMERTINO GRILLO-ANSONICA BIO DOC Sicilie 2019	7.50	13	27	VINS ROUGES FRANÇAIS				14cl	25cl	50cl	VINS ROSÉS FRANÇAIS				14cl	25cl	50cl	
				CÔTES DE BORDEAUX CHÂTEAU QUATRE RIEUX BIO AOC Bordeaux 2019	5	8	17	CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA SEIGNEURIE AOC Provence 2020	4.90	8.80	19	CÔTES DE PROVENCE, MAGALI S' ANDRÉ DE FIGUÏÈRE AOP Provence 2020				5.40	9	20
				SYRAHVISSANTE SYRAH IGP C RHODANIENNES IGP Vallée du Rhône 2019	5	9	18											
				IGP ILE DE BEAUTÉ, YVES LECCIA IGP Corse 2019	5.80	11.50	21											
				N2 DE MAUCAILLOU, MOULIS AOC Bordeaux 2016	7	13	26											

DE 20€ À 35€

BLANCS FRANÇAIS

CÔTES DU RHÔNE LA BÉCASSONNE - BRUNEL & FILS AOP Vallée du Rhône 2020.....	20
VIIGNIER -NI VU MAIS CONNU- LOUIS CHÈZE VSIG Vallée du Rhône 2020.....	22
LA PETITE PERRIÈRE SAUVIGNON -SAGET- VDF Val de la Loire 2020.....	24
BEAUJOLAIS - DOMAINE CHEYSSON AOC Beaujolais 2019.....	26
CÔTES-DU-ROUSSILLON, CUVÉE CENTENAIRE - LAFAGE IGP Languedoc R 2020.....	26
RIESLING - BRUDERBACH- CLOS DES FRÈRES - LOEW AOC Alsace 2018.....	33
VDF LE PETIT PLAISIR - DOMAINE FÉRAUD & FILS VDF Vallée du Rhône 2020.....	34
BOURGOGNE LES FEMELOTTES - DAVID MORET - AOC Bourgogne 2019.....	34
CHABLIS - DOMAINE WILLIAM FEVRE AOC Bourgogne 2019.....	34
IGP ILE DE BEAUTÉ - YL - YVES LECCIA IGP Corse 2019.....	35

ROUGES FRANÇAIS

CÔTES-DU-ROUSSILLON-CUVÉE AUTHENTIQUE-LAFAGE AOP Languedoc 2019.....	20
PINOT NOIR-LA PETITE PERRIÈRE VDF VDF Loire 2020.....	20
SOMMELONGUE- BRUNEL & FILS CÔTES DU RHONE AOC Vallée du Rhône 2020.....	21
CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX - L'ORANGERIE DE CARIGNAN AOC Bordeaux 2017.....	22
CHINON DOMAINE DE L'ARPENTY AOC Loire 2019.....	22
CÔTES DE BORDEAUX CHÂTEAU QUATRE RIEUX BIO AOC Bordeaux 2019.....	24
SYRAHVISSANTE SYRAH IGP C RHODANIENNES -CHÈZE IGP Vallée du Rhône 2019.....	26
CHÂTEAU TRÉBIAC -GRAVES AOC Bordeaux 2016.....	26
SAINT-JOSEPH RO-RÉE -DOMAINE LOUIS CHÈZE AOC Vallée du Rhône 2018.....	33
CROZES-HERMITAGE - YANN CHAVE - AOC Vallée du Rhône 2019.....	34

DE 36€ À 56€

BLANCS FRANÇAIS

MÂCON FUISSÉ - LES BRUYÈRES - ROMAIN CORNIN BIO AOP Bourgogne BIO 2019.....	36
SANCERRE - DOMAINE DES TERRES BLANCHES - SAGET AOC Loire 2019.....	39
ST JOSEPH RO RÉ LOUIS CHÈZE AOC Rhône 2019.....	46
BOURGOGNE BLANC -SAINT-ROMAIN - DAVID MORET AOP Côte de Beaune 2019.....	49
BOURGOGNE BLANC -AUXEY-DURESSSES - DAVID MORET Côte de Beaune 2019.....	52
CHABLIS 1 ^{ER} CRU -LES VAILLONS DOMAINE W. FEVRE AOC Bourgogne 2018.....	56

ROUGES FRANÇAIS

CORSE CALVI -ENCLOS DES ANGES - RICHARD SPURR AOP Corse 2017.....	36
IGP ILE DE BEAUTÉ - YL - YVES LECCIA IGP Corse 2019.....	37
N2 DE MAUCAILLOU - MOULIS - AOC Bordeaux 2016.....	39
MERCUREY V VIGNES -CÔTE CHALONNAISE -FAIVELEY AOC Bourgogne 2019.....	44
MARSANNAY - CÔTE DE NUITS - FAIVELEY AOC Bourgogne 2019.....	46
MOULIS EN MÉDOC - CHÂTEAU MAUCAILLOU AOC Bordeaux 2014.....	54

DE 60€ À 86€

BLANCS FRANÇAIS

CONDRIEU - LIONEL FAURY - AOC Vallée du Rhône 2018.....	60
CHASSAGNE MONTRACHÉ- DAVID MORET - AOC Bourgogne 2019.....	86

ROUGES FRANÇAIS

BEAUNE DU CHÂTEAU 1 ^{ER} CRU- BOUCHARD AOC Bourgogne 2018.....	62
PAULLAC - LACOSTE-BORIE AOC Bordeaux 2015.....	68
CHÂTEAU NEUF DU PAPE LA GARDINE AOC vallée du Rhône 2017.....	68
CÔTE-RÔTIE - BELLISSIMA -DOMAINE LOUIS CHÈZE AOC Vallée du Rhône 2018.....	80

LES VINS PLAISIRS FRANÇAIS

CÔTE-RÔTIE - EMPORIUM - LIONEL FAURY - AOC Vallée du Rhône 2018.....	82
MOULIS EN MÉDOC - CHÂTEAU CHASSE-PLEEN AOC Bordeaux 2016.....	82
MEURSAULT - CHÂTEAU DE MELIN - BLANC AOP Bourgogne 2018.....	94
SAINT-JULIEN CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ AOC Bordeaux 2014.....	180

ROSÉS DE PROVENCE

COTE DE PROVENCE CHÂTEAU LA SEIGNEURIE AOC Provence 2020.....	26
CÔTES DE PROVENCE MAGALI SAINT ANDRÉ DE FIGUÏÈRE AOP Provence 2020.....	27
MAGNUM MAGALI SAINT ANDRÉ DE FIGUÏÈRE AOP Provence 2020.....	50