

ITALIA CAFFÈ

- BOULOGNE -

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

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 ou JAMBON DE PARME ou CULLATELLO DI ZEBELLO (C)	7
MORTADELLE AUX PISTACHES ou JAMBON À LA TRUFFE (C)	7
BRESAOLA ou SPIANATA CALABRA ou SAUCISSE CIAMBELLA ou LÉGUMES GRILLÉS (C)	6

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

FANTASTICO SPRITZ 25cl Jus d'orange frais, Apérol, prosecco, eau pétillante
SPRITZ 25cl Apérol, prosecco, eau pétillante
ROYAL SPRITZ 25cl Aperol, Champagne
BELLINI SPRITZ 25cl Purée de pêche, sucre de canne, prosecco
SPRITZ ST GERMAIN 25cl Liqueur St Germain, prosecco, eau pétillante, zeste de citron
SPRITZ 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
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 Tequila, 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

PRESSIONS



	25cl	50cl	Happy hours
IPA ANYTIME Bière blonde	5,90	11	8,30
PERONI Bière blonde	4,60	8,80	7,90
SAINTE 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

BIÈRES & CIDRE

BOUTEILLES

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

CHAMPAGNES

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

BULLES ITALIENNES & EFFERVESCENTS

	14cl
PROSECCO	6,50
GRANDE CUVÉE CORNER	75cl
PROSECCO ROSÉ BRUT	-
VILLA ARFANTA	-
LAMBRUSCO AMABILE, CASALI IGT 5,5	27
MOSCATO D'ASTI	5,80
ALTE ROCHE BIANCHE DOCG 2020	-

APÉRITIFS

CAMPARI, MARTINI BLANC OU ROUGE 6cl	7	VIEUX RHUM DON PAPA 4cl	9
MARSALA, MARSALA AUX AMANDES 6cl	6	GIN SAPPHIRE BOMBAY, TANQUERAY,	
RICARD 3cl	5,40	HENDRICKS 8cl	9
KIR VIN BLANC 12cl	5,40	VODKA GREY GOOSE 4cl	9
<i>Mûre, pêche, framboise, cassis</i>		WHISKY CRAGGANMORE 12 ANS,	
KIR IMPÉRIAL 12cl	9	LAGAVULIN 16 ANS, JACK DANIEL'S 4cl	9
<i>Mûre, pêche, framboise, cassis</i>			

EAUX, SOFTS & CAFÉS

EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO, EAU PLATE EVIAN	50cl	4,80	/1L 6
COCA ROUGE, ZÉRO, SCHWEPES 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	
<i>Menthe poivrée, Camomille, Verveine menthe, Tilleul, Tilleul menthe, Quatre fruits rouges</i>			

VINS AU VERRE ET CARAFE

VINS BLANCS ITALIENS

	14cl	25cl	50cl
Vénétie 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 COLLINE 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 2022	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 2022 - la référence !	7	12	24
Provence MINUTY PRESTIGE AOC	9	18	35
Côte de Provence CHÂTEAU LA SEIGNEURIE AOC 2022	5	9	19

BULLES ITALIENNES

	14cl	25cl	50cl	75cl
Vénétie PROSECCO CORNER DOC	5,60	10	19	28
Vénétie PROSECCO ROSÉ	-	-	-	35
Emilie-Romagne LAMBRUSCO AMABILE - CASALI IGT	5	9	16	24
Moscato d'Asti MOSCATO D'ASTI-ALTE ROCHE BIANCHE DOCG 2021	6	11	22	32

ENTRÉES

ŒUFS BIO MAYONNAISE, thon, cébettes	8
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, pickles d'oignons rouges, petite salade (C)	9
BURRATA, confit de tomate au basilic, pistou	9
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, confit de figues	10
ŒUFS EN MEURETTE TRADITIONNEL, croûtons (C)	9
SOUPE DE POISSON MAISON, fromage râpé, rouille et croûtons	12

PÂTES & GNOCCHI

LASAGNE DE JOUE DE BŒUF COMME UNE BOLOGNAISE, gratinée au Parmesan, petite salade	18
PACCHERI ALLA N'DUJA CALABRAISE (C)	16
GNOCCHI ALLA SORRENTINA, mozzarella, tomate et basilic - al forno -	18
FUSILLONI À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE et mascarpone	18
RAVIOLES DE RICOTTA ET FIGUES cacio e pepe	19
LINGUINE ET BURRATA, ail, tomate, basilic, olives et câpres	16



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

DOS DE CABILLAUD EN PAPILOTTE, à la sicilienne*	19
COTOLETTA DE VEAU ALLA MILANAISE*	19
SAINT-JACQUES SNACKÉES, haricot coco, jus de viande	22
OSSO BUCCO À LA MILANAISE, linguine	22
GAMBAS À L'ARMORICAINE*	19
ENTRECÔTE 300GR, frites, sauce béarnaise*	24
SOUPE DE POISSON MAISON, fromage râpé, rouille et croûtons	19



*ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Salade à l'huile d'olive citron, Frites maison, Penne Napolitaine, Pommes grenailles sautées

SNACK CHIC

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



SALADE FLORENCE Cœur de laitue, saumon fumé maison AB , avocat, mangue, tomate, œufs durs, basilic	16
SALADE BIQUETTE Salade mélangée, chèvre sur toasts, lard italien, figues, tomates confites, vieux vinaigre balsamique (C) ...	16
GRANDE SALADE DE FOIE GRAS Haricots verts, artichauts, pomme, œuf mollet, raisins secs, pleurotes sautées, foie gras de canard	19
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

RAVIOLES N'DUJA
 ET MOZZARELLA (C) 16€

MARDI

PIZZA « PLEIN SOLEIL » 17€
 sauce tomate San Marzano,
 mozzarella fior di latte,
 caponata de légumes, œuf coulant

MERCREDI

SPAGHETTI DE CREVETTES 17€
 et salami Napolitain piquante 🍷 (C)

JEUDI

CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES 22€
 ail et farigoulette, son jus
 pommes purée

VENDREDI

GNOCCHI ET COQUILLAGES 19€
 jus de langoustine

SAMEDI & DIMANCHE

RAVIOLES DE FOIE GRAS
 ET FIGUES 23€
 crème de cèpes

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	POIRE POCHÉE MAISON BELLE HÉLÈNE	8
TARTE AU CITRON AB D'AMALFI MERINGUÉE	8	COPPA MARRONE E BIANCA	8
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS FRAIS (C)	7	glace marron et vanille, meringue, crème de marron, crème montée et brisures de marrons confits	
BRIOCHE MAISON TOASTÉE glace vanille macadamia, sauce au chocolat, crème montée	9	COUPE AMARENA	8
FONDANT AU CHOCOLAT GUANAJA glace vanille « à commander en début de repas »	9	glace vanille, cerise amarena, crème montée, popcorn	
BABA AU VIEUX RHUM ARRANGÉ, crème montée	8	SORBET POMME ARROSÉ DE CALVADOS	7
CAFÉ OU THÉ ET DOUCEURS	8	SORBET CITRON ARROSÉ DE LIMONCELLO	7
CHAMPAGNE ET DOUCEURS	12	SORBET PASSION ARROSÉ DE PUNCH MAISON	7
		ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS	7

Tous nos plats contenant du cochon 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.
 sont suivis de ce sigle (C) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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 caramélisés

CÈPES 19

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

LES CRÉATIVES

PARMA ET FIGUES 17	BRESAOLA 17
Sauce tomate San Marzano, basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, jambon de Parme, Marmelade de figues	Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, scamorza, bresaola (viande de bœuf séchée) et roquette
RÉGINA TRUFFE 18	SPECK 18
Base crème de truffe noire, jambon aux truffes, mozzarella fior di latte, œuf et parmesan	Sauce tomate San Marzano, provola, artichauts à la romaine, speck, radicchio et huile d'olive
MARGHERITA 2.0 14	BOLOGNAISE 17
Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, basilic, olives et huile d'olive	Sauce tomate San Marzano, billes de mozzarella, bolognaise de bœuf, tomates cerises confites et basilic
MARGHERITA 3.0 17	3 FROMAGES PROSCIUTTO 18
Sauce tomate, Caprina del Nonno (fromage de chèvre Italien), olives et basilic	Base crème, mozzarella fior di latte, provola, ricotta, jambon de parme et amandes
STRACCIATELLA 14	ORO NERO 18
Sauce tomate San Marzano, stracciatella, (saucisse Napolitaine), poivrons grillés, olives et pesto 🍷	Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte, copeaux de Parmigiano, fleur de sel et roquette
TONNO 15	CANNIBALE 16
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons grillés, oignons rouges confits, olives et thon	Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, oignons rouges confits, salsiccia (saucisse piquante), viande de bœuf hachée et pimentée et poivrons grillés 🍷
CREMA DI CURRY 14	MELENZANA 15
Crème de curry, billes de mozzarella, filets de poulet marinés, oignons rouges confits, tomates cerises confites et roquette	Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, ricotta et basilic
MORTADELLA 17	VEGANO 16
Crème de pistache, mortadelle aux pistaches, burrata, pistaches grillées	Sauce tomate San Marzano, basilic, des légumes et des légumes, olives et huile d'olive
FOLLE DE SAUMON 17	POULETTE 15
Fondue de poireaux, mozzarella fior di latte, crème citronnée, saumon frais, saumon fumé et sésame torréfié	Sauce poulet, champignons, sot l'y laisse de poulet, œuf, Parmesan
CHIMICHURI 17	PARMIGIANA 16
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, viande de bœuf hachée, tartare de tomate, sauce chimichuri 🍷	Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, aubergines, pecorino râpé
COCHONNE 16	PUTTANESCA TONNO 17
Sauce tomate San Marzano, saucisse Italienne, pomme de terre, Provola fumé et oignons jaunes	Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives, ail, câpres, piment et thon blanc
TOMASINI 16	SALAMI NAPOLI 16
Crème, poulet mariné, gorgonzola, parmigiano reggiano, miel et roquette	Sauce tomate San Marzano, Salami Napolitain, poivrons confits, chèvre Italien, olives et pesto
LA COPPA 17	
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, coppa, tomates séchées, burrata et basilic	
LA BURRATA TRUFFE 19	
Base crème, mozzarella fior di latte, jambon truffe, burrata truffe	

LES CLASSICO

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

SUPPLÉMENTS INGRÉDIENTS : sur demande



VINS BLANCS ITALIENS

Vénétie	SOAVE CLASSICO FILARI DOC 2022 20
	<i>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.</i>
	PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2023 26
	<i>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.</i>
Ombrie	ORVETO VIGNETO TORICELLA DOC 2024 32
	<i>Cépage : Trebbiano Toscano, Verdello, Malvasian. Parfum distinct de genêt et de citron, avec des parfums plus estompés de musc et fruits exotiques. Frais, élégant.</i>
Sicile	GRILLO A.B. DOC 2024 39
	<i>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 !</i>
	PIANO MALTESE IGT A.B. 2024 34
	<i>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 !</i>
	CHARDONNAY A.B. IGT VEGAN 2024 28
	<i>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 !</i>
Abruzzes	VALLE D'ORO TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2024 34
	<i>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.</i>
Sardaigne	TYRSOS VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2023 56
	<i>Cépage : 100% Vermentino. Couleur paille avec des reflets verdâtres. Parfum intense, doux, fruité et floral. Goût frais, savoureux, délicat et fin ! Plaisir assuré !</i>
Pouilles	HEOS BIANCO CASTELLO MONACI IGT 2024 42
	<i>Cépage : Fiano, Moscatello Selvatico. Couleur jaune paille. Nez fruité et floral, note de pêche. Fermez les yeux, vous êtes en terrasse à Bari !</i>
Toscane	BORGOBRUNO TOSCANA IGP 36
	<i>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.</i>

VINS ROUGES ITALIENS

Piémont	BARBERA D'ASTI CA BIANCA DOCG 2022 38
	<i>Cépage : 100% Barbera. Robe rouge rubis intense, un parfum immédiat, attaque en bouche pleine avec des notes de confiture.</i>
	BAROLO CANTINA BREZZA DOCG 2018 92
	<i>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.</i>
Vénétie	VALPOLICELLA LE COLLINE DEI FILARI 36
	<i>Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara. Robe grenat clair, nez de fruits rouges, quelques épices. Fond tannique bien équilibré et toujours sur la finesse. Une référence !</i>
	BARDOLINO CLASSICO DOC 32
	<i>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.</i>
	AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA DOCG 2016 108
	<i>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...</i>
Toscane	CHIANTI TORRE DELL GRAZIE DOCG 28
	<i>Cépage : 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 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.</i>
	CHIANTI SALCHETO BISKERO A.B. DOCG 2024 32
	<i>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.</i>
E.Romagne	E'GOT MERLOT SANGIOVESE RUBICONE IGT 24
	<i>Cépage : Merlot 60%, Sangiovese 40%. Couleur rouge intense. Parfum délicatement herbacé, légèrement épicé avec des notes de cerise.</i>
Abruzzes	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TERRE DEGLI DOC 28
	<i>Cépage : 100% Montepulciano d'abruzzo. En bouche, persistant avec des notes de cassis,myrtilles ponctuées de légères notes d'épices et de poivre.</i>
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIODINAMICO DOC 36
	<i>Cépage : 100% Montepulciano d'abruzzo Robe rouge profond, arômes de cerise, de prune et d'épices. Bouche structurée et puissante, saveurs de fruits noirs, tanins robustes.</i>
Pouilles	BIO PRIMITIVO IGT 2023 32
	<i>Cépage : 100% Primitivo. Robe rouge pourpre intense, fruits rouges murs de confiture de cerises et griottes,notes de poivre et confiture de réglisse.</i>
Campanie	AGLIANICO SANNIO DOCG 2021 54
	<i>Cépage : 100% Aglianico. Vin fruité avec des touches d'épices, arôme de petites baies sauvages, attaque franche en bouche. Superbe.</i>
Sicile	NERO D'AVOLA CARDILLA DOC 44
	<i>Cépage : 100% Nero d'avola. Parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, tanins souples arôme de cerise et baies sauvages.</i>

ROSÉS ITALIENS

Vénétie	BARDOLINO DI CHIARATTO DOC 2024 - frais et fruité 26
	<i>Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara. Arômes fruités tels que la cerise, la fraise et la framboise, ainsi que des notes florales délicates.</i>
Sicile	ROSAMMURI TERRE SICILIENNE A.B. IGT 2024 28
	<i>Cépage : Nero d'avola, Perricone. Des senteurs florales et fruitées, un vin très élégant, rond, bouche remarquable.</i>

VINS BLANCS FRANÇAIS

Beaujolais	DOMAINE CHEYSSON AOP 2023 24
	<i>Robe lumineuse et brillante. Notes de fleurs blanches et de fruits frais. Un vin rond marqué par une belle minéralité.</i>
Bourgogne	PETIT CHABLIS DOMAINE LOUIS ROBIN A.B. AOC 2024 36
	<i>Elevé 10-12 mois en fût. Un Petit Chablis d'une complexité et fraîcheur redoutable !</i>
	CHABLIS 1^{er} CRU MONT DE MILIEU A.B. AOC 2023 62
	<i>Notes de zeste de citron, En bouche, des notes de fleurs blanches, tout en précision.</i>
	MEURSAULT CHÂTEAU DE MELIN A.B. AOP 2018 88
	<i>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 !</i>
	CHARDONNAY VALENTIN VIGNOT 2024 26
	<i>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.</i>
Loire	SAUMUR DOMAINE DE NERLEUX A.B. 2023 24
	<i>Cépage : Cabernet Franc. Nez gourmand de petits fruits rouges et de cassis. L'attaque en bouche est élégante, fine et délicate.</i>
	SANCERRE DOMAINE MICHEL GIRARD 2023 38
	<i>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 !</i>
Bordeaux	CHÂTEAU RESPIDE GRAVES AOC 2022 28
	<i>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 rafraichissante</i>
	CHÂTEAU CHASSE SPLEEN MOULIS EN MEDOC AOC 2018 85
	<i>Cépage : Cabernet Sauvignon 73 %, Merlot noir 20 %, petit Verdot 7% De la fraîcheur, des notes d'agrumes, joliment boisé, un très grand cru.</i>
Rhône	CHÂTEAU LA CROIX DES PINS A.B. AOP 2022 28
	<i>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.</i>
	CONDRIEU LIONEL FAURY AOC 2018 72
	<i>Cépage : 100% Viognier. Robe brillante jaune pâle 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 !</i>
	CHÂTEAU NEUF DU PAPE CHÂTEAU LA GARDINE AOC 2020 82
	<i>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.</i>

VINS ROUGES FRANÇAIS

Bourgogne	PINOT NOIR VIGNOT AOP 2023 34
	<i>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.</i>
	CHÂTEAU DE MELIN ST ROMAIN HAUTE CÔTE DE BEAUNE A.B. AOP 2020 58
	<i>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.</i>
	CORTON GRAND CRU HOSPICE DE BEAUNE LOUIS JADOT AOP 2013 219
	<i>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.</i>
	POMMARD 1^{er} CRU PEZEROLLES DOM POTINET AMPEAU AOP 2014 120
	<i>Cépage : Pinot noir. Robe rouge aux reflets rubis. Les arômes sont murs et puissants : réglisse, confiture de fraise, boîte à cigares...Très grand vin.</i>
Bordeaux	« B » DE MAUCAILLOU 2021 26
	<i>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.</i>
	CHÂTEAU LEVILLÉ POYFERRE SAINT JULIEN AOC 2014 179
	<i>Cépage : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot St Julien. 2ème grand cru classé. Fruits noirs, épices, boisé, élégance, finesse. Une petite merveille...</i>
	CHÂTEAU QUATRE RIEUX AOC 2019 26
	<i>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.</i>
Loire	MENETOU SALON DOMAINE GILBERT A.B. 2023 44
	<i>Cépage : Pinot noir. Pinot noir ciselé, aérien, éclatant ! Au nez, des fruits rouges (framboises, fraises des bois), des épices, poivre. C'est bon !</i>
	SANCERRE DOMAINE GIRARD AOP 2023 42
	<i>Cépage : Pinot noir. Nez intense sur des arômes de framboise, fraise sauvage, pour conclure sur des notes légèrement poivrées. Un vin frais, fruité. Superbe.</i>
Rhône	SYRAHVISSANTE DOMAINE LOUIS CHEZE IGP 2021 28
	<i>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...</i>
	CÔTE DU RHÔNE CHAPOUTIER AOP 24
	<i>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..</i>
	CHATEAU NEUF DU PAPE CHATEAU LA GARDINE AOC 2019 82
	<i>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.</i>
Languedoc	PIC SAINT LOUP ST HENRY AOC A.B. 2020 28
	<i>Cépage : Syrah / Grenache / Mourvèdre. Un joli fruité rouge, une bouche friande, des tanins suaves avec beaucoup de fraîcheur.</i>
Corse	ENCLOS DES ANGES AOP 2017 38
	<i>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 hme à la gourmandise.</i>
Beaujolais	BROUILLY DOMAINE DU PETIT PEROU 2023 36
	<i>Cépage : Syrah. Tanins soyeux, belle acidité, complexité aromatique, arômes de groseille et myrtille, poivre, réglisse, très belle longueur en bouche. Que c'est bon !</i>

ROSÉS FRANÇAIS

Côte de Provence	CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU LA SEIGNEURIE AOC 2024 27
	<i>Jolie robe aux reflets saumonés, un bouquet de fruits exotiques, discret mais élégant, un palais ample et riche.</i>
	CÔTES DE PROVENCE « M » DE MINUTY AOC 2024 36
	<i>A-t-on besoin de le présenter ?</i>
	CÔTES DE PROVENCE MINUTY PRESTIGE AOC 2024 52
	<i>Une cuvée à la robe cristalline qui vous fera entendre les Cigales...</i>