VINS PÉTILLANTS *Spumanti Sparkling Wine*

	12,5 cl	75 cl
Celestis *Blanc de Blancs Extra Brut* *Rolle*	9,00 €	45 €
Prosecco *Extra Brut* *Glera*	10,00 €	49 €

CHAMPAGNES

	12,5 cl	75 cl
Pol Roger *Brut Impérial* *Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay*	24,00 €	
Moët & Chandon *Brut Impérial* *Pinot Noir | Meunier | Chardonnay*		190 €
Moët & Chandon Rosé *Brut Impérial* *Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay*		210 €
Veuve Clicquot Yellow Label *Brut* *Pinot Noir | Chardonnay | Meunier*		230 €
Dom Pérignon *Brut* *Chardonnay | Pinot Noir*		590 €

VINS ROSÉS FRANCE *Vini Rosati Francesi French Rosé Wines*

		12,5 cl	75 cl	150 cl
Tendance Sud *IGP Var* *Grenache | Cinsault*	2025	7,00 €		
Anomis *Côtes de Provence* *Grenache | Cinsault | Syrah*	2025	9,00 €	39 €	79 €
Clos de Caille *Côtes de Provence* *Grenache | Cinsault | Syrah | Rolle*	2025	10,00 €	55 €	109 €
Clos de Caille «Clarisse» *Côtes de Provence* *Grenache | Cinsault | Syrah*	2025	14,00 €	79 €	

		50 cl	100 cl
The One *Côtes de Provence* *Grenache | Cinsault | Syrah | Rolle*	2025	32 €	57 €

VINS BLANCS FRANCE *Vini Bianchi Francesi French White Wines*

		12,5 cl	75 cl	150 cl
PROVENCE				
Tendance Sud *IGP Var* *Rolle*	2025	7 €		
Clos de Caille *Côtes de Provence* *Rolle*	2025	10 €	55 €	109 €
Clos de Caille «Lucis» *Côtes de Provence* *Rolle*	2024	14 €	79 €	159 €

		50 cl	100 cl
The One *Côtes de Provence* *Rolle*	2024	32 €	57 €

BOURGOGNE				
Domaine Malandes «Montmains» *Chablis 1er Cru* *Chardonnay*	2024	23 €	120 €	
Domaine Patrick Javillier *Meursault* *Chardonnay*	2024		190 €	
Domaine Armand Heitz «La Maltroie» *Chassagne-Montrachet 1er Cru* *Chardonnay*	2022		290 €	
VALLÉE DE LA LOIRE				
Domaine La Pierre Gravée «Inspiration» *Vouvray* *Chenin Blanc*	2023		90 €	
Domaine Les Poëte «Argos» *Vallée de la Loire* *Sauvignon Blanc*	2022	21 €	115 €	
VALLÉE DU RHÔNE				
Domaine Julien Masquin «L'Intimité» *Châteauneuf-du-Pape* *Grenache Blanc | Roussanne | Clairette*	2023		175 €	

VINS ROUGES FRANCE *Vini Rossi Francesi French Red Wines*

		12,5 cl	75 cl	150 cl
PROVENCE				
Clos de Caille *Côtes de Provence* *Syrah | Cabernet Sauvignon*	2024	11 €	65 €	129 €
Clos de Caille «Patrius» *Côtes de Provence* *Grenache | Mourvèdre*	2024	15 €	89 €	
BOURGOGNE				
Jean Fournier «Es Chezots» *Marsannay* *Pinot Noir*	2022	21 €	110 €	
Domaine Derey *Gevrey-Chambertin* *Pinot Noir*	2023		150 €	
Domaine Patrice Rion «Les Cras» *Chambolle-Musigny* *Pinot Noir*	2022		290 €	
VALLÉE DE LA LOIRE				
Domaine du Pré Semelé «Mainbré» *Sancerre* *Pinot Noir*	2023		95 €	
VALLÉE DU RHÔNE				
Domaine J&G Bott *Saint Joseph* *Syrah*	2023		90 €	
Domaine de la Barroche *Châteauneuf-du-Pape* *Grenache | Syrah | Mourvèdre*	2023		125 €	
BORDEAUX				
Château Le Pape *Pessac-Léognan* *Merlot | Cabernet Sauvignon*	2017	24 €	110 €	
Château Beauséjour ***«La Croix de Beauséjour»*** *Saint-Émilion* *Merlot | Cabernet*	2022		175 €	
Pauillac de Château Latour *Pauillac* *Cabernet sauvignon | Merlot*	2020		275 €	

VINS BLANCS ITALIE *Vini Bianchi Italiani Italian White Wines*

		12,5 cl	75 cl
PIEMONTE			
Gavi Dei Gavi «La Scolca Etichetta Nera» *Gavi* *Cortese*	2025		110 €
FRIULI – VENEZIA GIULIA			
Jermann *Friuli* *Pinot Grigio*	2025	22 €	95 €
UMBRIA			
San Giovanni della Sala *Orvieto* *Grechetto | Procanico | Pinot Bianco*	2024	17,50 €	85 €
SICILIA			
Gaja «Idda» *Sicilia* *Carricante*	2024		160 €

VINS ROUGES ITALIE *Vini Rossi Italiani Italian Red Wines*

		12,5 cl	75 cl
PIEMONTE			
Tenuta Giulia Negri *Langhe* *Nebbiolo*	2022		90 €
Tenuta Giulia Negri «Barbera» *Alba* *Barbera*	2023		90 €
Ceretto «Monsordo Rosso» *Langhe* *Cabernet Sauvignon | Merlot | Syrah*	2021		90 €
Manuel Marinacci «Rocche di Massalupo» *Barbaresco* *Nebbiolo*	2020		145 €
Diego Rivetti «Serralunga d'Alba» *Barolo* *Nebbiolo*	2021		170 €
Ceretto *Barolo* *Nebbiolo*	2021		205 €
VENETO			
Tommasi «Ripasso» *Valpolicella Ripasso* *Corvina | Corvinone | Rondinella*	2022		90 €
Monte Santoccio «Molinara» *Amarone della Valpolicella* *Corvina | Corvinone | Rondinella*	2020		165 €
TOSCANA			
Poliziano *Montepulciano* *Sangiovese | Canaiolo*	2022		100 €
Tenuta di Carleone *Chianti* *Sangiovese*	2021	17 €	95 €
SICILIA			
Tenuta Girolamo Russo «A Rina» *Etna* *Nerello Mascalese | Nerello Cappuccio*	2020	18 €	100 €

COCKTAILS

APEROL SPRITZ *Prosecco, Aperol, eau pétillante*	13,00 €
HUGO SPRITZ *Prosecco, Saint-Germain, eau pétillante*	13,00 €
NEGRONI *Gin Tanqueray, Vermouth Rouge, Campari*	14,00 €
AMERICANO *Campari, Vermouth Rouge, eau pétillante*	14,00 €
GIN TONIC *Gin Tanqueray, Fever Tree Tonic*	14,00 €
MOSCOW MULE *Vodka Smirnoff, citron vert, Ginger beer*	14,00 €
GIN TONIC PREMIUM *Gin Hendrick's, Fever Tree Tonic*	16,00 €
MOSCOW MULE PREMIUM *Vodka Belvedere, citron vert, Ginger beer*	16,00 €

BIÈRES *33 cl*

Ichnusa	7,00 €
Menabrea Blonde	7,50 €
Menabrea Ambré	8,00 €
Peroni Nastro Azurro *0%*	7,00 €

APÉRITIFS

Ricard - *2 cl*	7,00 €
Vermouth Scarpa di Torino - *5 cl*	9,00 €

SPIRITUEUX *5 cl*

GIN

Tanqueray	12,00 €
Bombay London Dry	13,00 €
Roku	14,00 €
Gin Mare Mediterranean	14,00 €
Hendrick's	15,00 €
Tanqueray Ten	16,00 €
Monkey 47	17,00 €

RHUM

Zacapa Solera Gran Reserva	14,00 €

VODKA

Smirnoff	12,00 €
Belvedere	16,00 €

TEQUILA & MEZCAL

Don Julio Blanco	12,00 €
Don Julio Reposado	14,00 €
Casamigos Mezcal	19,00 €
Don Julio 1942	49,00 €

WHISKY & BOURBON

J&B Rare	12,00 €
Bulleit Bourbon	13,00 €
Johnnie Walker Black Label	15,00 €
Nikka from the Barrel	19,00 €
Talisker	21,00 €
Lagavulin	24,00 €
Johnnie Walker Blue Label	39,00 €

DIGESTIFS & LIQUEURS *5 cl*

Limoncello	7,00 €
Amaro Montenegro	8,00 €
Molinari Sambuca Extra	8,00 €

Softs : + 2,00 €

ASSORTIMENTS

TRIO À PARTAGER 12,00 €

Artichauts, cèpes et tomates séchées à l'huile

Carciofi, funghi porcini e pomodori secchi sott'olio

Artichokes, porcini mushrooms and sun-dried tomatoes in oil

ARTICHAUTS À L'HUILE D'OLIVE 6,00 €

Dégustation d'artichauts à l'huile d'olive

Degustazione di carciofini in olio d'oliva

Tasting of artichokes in olive oil

CÈPES À L'HUILE D'OLIVE 6,50 €

Carciofini in olio d'oliva

Carciofini in olio d'oliva

Artichokes in olive oil

TOMATES SECHÉES 5,00 €

Dégustation de tomates séchées

Pomodori secchi

Tasting of sun-dried tomatoes

SÉLECTION SALÉE

DE CHICKEN TOAST 14,50 €

Blanc de poulet italien cuit à basse température*, tomate, Fontina AOP, cœur de laitue, origan et sel

Petto di pollo italiano cotto a bassa temperatura, pomodoro, Fontina DOP, cuore di lattuga, origano e sale*

Slow-cooked Italian chicken breast., tomato, Fontina PDO, lettuce heart, oregano and salt*

DE TOAST 11,00 €

Jambon cuit et Fontina AOP fondue.

Prosciutto cotto e Fontina DOP fusa

Cooked ham and melted Fontina PDO

CHARCUTERIES & FROMAGES D'ITALIE

PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES — 18,00 €

Jambon de Parme AOP, mortadelle à la pistache, Salame de Milan, Coppa de Piacenza AOP

Prosciutto di Parma DOP, mortadella al pistacchio, Salame Milano, Coppa Piacentina DOP

Prosciutto di Parma PDO, pistachio mortadella, Milano salami, Coppa Piacentina PDO

PLANCHE MIXTE — 18,00 €

Jambon de Parme AOP, Coppa de Piacenza AOP, Pancetta Piacentina (poitrine de porc de Piacenza) AOP, Fontina AOP, caprino au lait de vache et au basilic, artichauts à l'huile d'olive

Prosciutto di Parma DOP, Coppa Piacentina DOP, Pancetta Piacentina DOP, Fontina DOP, caprino di latte vaccino al basilico, carciofini in olio d'oliva

Prosciutto di Parma PDO, Coppa Piacentina PDO, Pancetta Piacentina PDO, Fontina PDO, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with basil, artichokes in olive oil

PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS — 18,00 €

Gorgonzola AOP, caprino au lait de vache et au basilic, Fontina AOP, fromage de chèvre persillé, confiture de figues, miel

Gorgonzola DOP dolce, caprino di latte vaccino al basilico, Fontina DOP, erborinato di capra, confettura di fichi, miele

Mild Gorgonzola PDO, Italian-style fresh cheese made from cow's milk with basil, Fontina PDO, blue goat cheese, fig jam, honey

PLANCHE DE CULATELLO DE ZIBELLO — 27,00 €

Culatello de Zibello AOP

Culatello di Zibello DOP

Culatello di Zibello PDO

DÉGUSTATION DE TARTINES

PLANCHE DÉGUSTATION — 14,50 €
(CANAPÉ + CANAPÉ L'ALTRO)

CANAPÉ — 7,00 €

GAIA
Pain grillé, jambon de Parme AOP, caprino au lait de vache et au vin blanc, poire, roquette, sauce rose, citron, poivre

Pane tostato, Prosciutto di Parma DOP, caprino di latte vaccino al vino bianco, pera, rucola, salsa rosa, limone, pepe

CAPRICCIO
Stracciatella, pesto génois aux amandes grillées, tomates séchées, basilic

Stracciatella, pesto alla genovese con mandorle tostate, pomodori secchi, basilico

SIMONA
Pain grillé, Saumon fumé des îles Féroé, stracciatella, avocat, citron, poivre

Pane tostato, Salmone affumicato delle Isole Faroe, stracciatella, avocado, limone, pepe

CANAPÉ L'ALTRO — 8,00 €

VALENTINO
Pain grillé, mortadelle à la pistache, crème de Parmigiano Reggiano, artichauts à l'huile d'olive

Pane tostato, mortadella con pistacchio, crema di Parmigiano Reggiano, carciofini in olio d'oliva

TRIFOLAO
Pain grillé, stracciatella, pesto génois aux amandes grillées, tomates séchées, basilic

Pane tostato, stracciatella, pesto alla genovese con mandorle tostate, pomodori secchi, basilico

DODO
Pain grillé, bresaola, caprino au lait de vache et au vin blanc, roquette, citron, poivre

Pane tostato, bresaola punta d'anca, caprino di latte vaccino al vino bianco, rucola, limone, pepe

La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe.
(*) Produit congelé à l'origine — Origine de la viande : Italie (Piémont).
L'elenco degli allergeni è disponibile su richiesta presso il nostro team.
(*) Prodotto congelato all'origine — Origine della carne: Italia (Piemonte).
The list of allergens is available upon request from our team.
(*) Product frozen at origin — Meat origin: Italy (Piedmont).

DE SANTIS