

**a braccetto**

PARIS

19 RUE SOUFFLOT

# À P A R T A G E R

## Peperoni Arrosto à la ricotta – 12€

Poivrons rôtis au four marinés à l'ail et aux herbes fraîches - Ricotta aux herbes  
*Roasted bell peppers marinated with garlic and fresh herbs - Herbed ricotta*

## Couteaux – 15€

Couteaux gratinée au beurre à l'orange et persil - Chapelure Pimenté  
*Gratinated razor clams with orange butter and parsley - Spicy breadcrumbs.*

## Foccacia - 5€

Pain Foccacia du Moment  
*Bread Focaccia of the Moment*

## Mortadella al Pistacchio IGP – 10€

Mortadella spécialité de Bologne charcuterie contenant de la pistache  
*Mortadella, a specialty of Bologna, is a cold cut containing pistachios*  
+4€ Burrata 125gr

## Vecchio fiore - 11€

Vieux parmesan affiné 36 mois - Miel de châtaignier - Feuilles de Marjolaine  
*Aged 36-month Parmesan cheese - Chestnut honey - Marjoram leaves*

## Arancini Al Tartufo – 12€

Boule de riz carnaroli à la Truffe - Sauce à la Truffe - Truffe Fraiche  
*Carnaroli rice ball with truffle - Truffle sauce - Fresh truffle*

## Bresaola – 12€

Fines tranches de boeuf séchées - Citronette Bio  
*Thin slices of dried beef - Organic lemon vinaigrette.*

## Assiette de Culatello - 19€

Noix de cuisse de jambon de Parme  
*Parma ham thigh*

## Cichetti di Culatello – 12€

Petits Choux de pâte à pizza frits à la Napolitaine - Beurre noisette au thym - Culatello (noix de cuisse de jambon de Parme) -  
Olives façon taggiasche - Câpres  
*Small fried pizza dough puffs in Neapolitan style - Thyme-infused brown butter - Culatello (Parma ham thigh) - Taggiasche-style olives - Capers*

## Fritto Misto – 17€

Allumettes de courgettes frit - Pépites d'encornet - Crevettes Black Tiger - Mayonnaise au citron - Aïoli à l'encre de seiche  
*Fried zucchini matchsticks - Squid nuggets - Black Tiger shrimp - Lemon mayonnaise - Squid ink aioli.*

## Burrata Fiorita 300g – 25€

Burrata des Pouilles - Pousse d'épinard - Pétales de fleurs - Huile d'olive au Basilic  
*Burrata from Puglia - Spinach sprouts - Flower petals - Basil-infused olive oil.*

# E N T R É E

## Crudo di Tono Rosso – 16€

Tataki de thon rouge - Stracciatella - Pickles oignons rouges - Gel d'orange - Origan frais  
*Red tuna tataki - Stracciatella cheese - Pickled red onions - Orange gel - Fresh oregano.*

## Gaspacho – 10€

Tomate - Poivron Rouge - Oignon Rouge - Comcombre  
*Tomato - Red bell pepper - Red onion - Cucumber.*

## Ceviche du moment - 18€

## Uovo Perfetto – 14€

Œuf Bio Parfait - Sabayon de Parmesan - asperge Guanciaie croustillant (joue de cochon affinée)  
*Perfect Organic Egg - Parmesan Sabayon - Crispy Guanciaie (cured pork jowl) - Asparagus.*

## Salade d'agrumes - 12€

Orange Bio - Pamplemousse - Oignon Rouge - Olive façon Taggiasche - Herbes Fraîches - Jus d'Orange  
*Organic Orange - Grapefruit - Red Onion - Taggiasche-style Olives - Fresh Herbs - Orange Juice*

# P Â T E S

## Trofie Al Pesto Di Pistacchio e Basilico - 23€

Trofie pesto de Pistache et Basilic - Stracciatella - Eclat de Pistache  
*Trofie pasta with pistachio and basil pesto - Stracciatella cheese - Pistachio shards*

## Carbonara - 21€

Tagliolini - Guanciale grillée (Joue de cochon Affinée) - Jaune d'œuf - Poivre - Parmesan  
*Tagliolini - Grilled Guanciale (Cured Pork Jowl) - Egg Yolk - Black Pepper - Parmesan cheese*

## Vongole - 28€

Scialatelli - Grosses Palourdes - Persil - Tomate Cerise - Ail  
*Scialatelli with Fresh Clams - Parsley - Cherry Tomatoes - Garlic*

## Bottarga - 28€

Scialatelli - Tomate Cerise - Boutargue - Persil - Ail  
*Scialatelli - Cherry Tomatoes - Bottarga - Parsley - Garlic*

## Truffe - 29€

Tagliolini - Sauce à la Truffe - Truffe Fraiche - Stracciatella à la Truffe  
*Tagliolini - Truffle Sauce - Fresh Truffle - Truffle Stracciatella*

# S A L A D E S

## César - 18€

Salade Romaine - Salade de Trévis - Poulet pané panure japonaise panko - Tomates cerises - Copeaux de Parmesan - Croutons de foccacia - Sauce César du chef  
*Romaine Lettuce - Treviso Salad - Japanese Panko Breaded Chicken - Cherry Tomatoes - Parmesan Shavings - Focaccia Croutons - Chef's Caesar Dressing*

## Verde - 15€

Asperges - Avocat - Fêve - Petit Pois - Pistache - Huile au Basilic  
*Asparagus - Avocado - Broad Beans - Peas - Pistachio - Basil Oil*

## Caprese - 18€

Burrata 125gr - Tomates à l'ancienne - Huile d'olive Bio - Pesto de Basilic  
*125g Burrata - Old style Tomatoes - Organic Olive Oil - Basil Pesto*

## Italo-Greca - 15€

Tomate à l'Ancienne - Pastèque - Fêta - Olive façon taggiasche - Onion Rouge - Origan Frais  
*Sun-dried Tomatoes - Watermelon - Feta Cheese - Taggiasche Olives - Red Onion - Fresh Oregano*

# B A M B I N I I 4 €

## Pizzette Margherita

Sauce tomate San Marzano DOP -  
Mozzarella Fior di latte Parmesan -  
Basilic - Huile d'olive

OU / OR

## Poulet pané & Frites maison

*Breaded Chicken - Homemade French Fries*

OU / OR

## Pasta Pomodoro

## Boisson

Sirop à l'eau / Limonade / Diabolo  
*Syrup with Water / Lemonade / Diabolo*

&

## Dessert

Piccola Sfera / Nutella ou Pistache

# P L A T S

## Pollo all'amalfitana – 19€

Filet de poulet grillé – Jus de poulet infusé au thym – Olives façon taggiasche – Thym frais – Zeste de citron  
*Grilled Chicken Fillet – Thyme-infused Chicken Jus – Taggiasche-style Olives – Fresh Thyme – Lemon Zest*

Accompagnement au choix  
*Side dish of your choice*

## Parmigiana Di Carlo- 20€

Aubergine frit – Sauce tomate – Mozzarella – Parmesan – Huile d'olive au Basilic  
*Fried Eggplant – Tomato Sauce – Mozzarella – Parmesan – Basil-infused Olive Oil*

## Carpaccio di manzo - 21€

Fines tranches de bœuf Charolais – Tapenade de tomates séchées – Pignons de pin – Parmesan – Câpres – Huile d'olive au basilic  
*Thin slices of Charolais Beef – Sun-dried Tomato Tapenade – Pine Nuts – Parmesan – Capers – Basil-infused Olive Oil*

Accompagnement au choix (+4€ Frite Truffe)  
*Side dish of your choice (+€4 for Truffle Fries)*

## Burger – 20€

Buns briochés – Steak race à viande – Cheddar – Guanciale grillée (joue de cochon Affinée) – Cornichons – Confiture maison d'oignons aigres doux – Sauce mayonnaise moutarde à l'ancienne  
*Brioche Buns – Beef Patty – Cheddar Cheese – Grilled Guanciale (cured pork cheek) – Pickles – Homemade Sweet and Sour Onion Jam – Whole Grain Mustard Mayonnaise Sauce*

Accompagnement au choix (+4€ Frite Truffe)  
*Side dish of your choice (+€4 for Truffle Fries)*

## Polpo – 27€

Poulpe grillé – Pousses d'épinards poêlés – Tomates séchées – Pommes de terre grenaille – Huile d'olive Bio au Thym  
*Grilled Octopus – Sautéed Spinach Sprouts – Sun-dried Tomatoes – Baby Potatoes – Organic Thyme-infused Olive Oil*

## Escalope de Veau à la Milanese - 31€

Escalope de Veau Normande Frite minute au Beurre clarifié et Panure Maison  
*Minute-fried Normandy Veal Escalope with Clarified Butter and Homemade Breadcrumbs*

Accompagnement au choix (+4€ Frite Truffe)  
Sauce maison au choix : Gorgonzola – Tartufo  
*Side dish of your choice (+€4 for Truffle Fries)*  
*Choice of Homemade Sauce : Gorgonzola – Tartufo*

## Pêche du Moment - 31€

Sauce maison au choix : Aneth – Huile aux Herbes  
*Choice of Homemade Sauce: Dill – Herb-infused Oil*

Accompagnement au choix (+4€ Frite Truffe)  
*Side dish of your choice (+€4 for Truffle Fries)*

### Accompagnement

Haricots verts 6€ | Salade 6€ | Frites Maison 6€ | Frites Maison à la Truffe 10€ | Choux fleur rôti aux deux sésames 7€ | Caponata 7€  
*Green Beans 6€ | Salad 6€ | Homemade Fries 6€ | Truffle Fries 10€ | Roasted Cauliflower with Two Sesames 7€ | Caponata 7€*

### Supplements

Truffe fraîche 5€/gr | Stracciatella 4€  
*Fresh Truffle 5€/g | Stracciatella 4€*

# D E S S E R T

Mousse au chocolat - 12€  
*Chocolate Mousse*

Crème brûlée Pistache - 8€  
*Pistachio Crème Brûlée*

Pavlova - 12€

Carpaccio d'Ananas - 10€  
*Pineapple Carpaccio*

Snickers Glacé Déstructuré - 15€  
*Deconstructed Snickers Ice Cream*

Glace Fruttini - 15€

Tiramisu à partager – 18€

Tarte du Moment - 8€

Glace Groom - 10€

nel forno della pizza

Piccola Sfera (2 pièces)

Nutella – 7€  
Crème de Pistache – 7€  
*Pistachio Cream*

# P I Z Z A

*Notre chef Napolitain a créé, pour nous, une pâte spéciale contenant très peu de levure que nous laissons reposer pendant plus de 72 heures pour obtenir une pâte particulièrement croustillante, voluptueuse et digeste. Le tout dans notre four, fabriqué dans la plus pure tradition napolitaine.*

## **Marinara – 12€ Grande | 7€ Petite**

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon taggiasche - Tomates cerises confites - Basilic - Origan Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison

## **Margherita - 13€ Grande | 8€ Petite**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio

## **Regina - 17€ Grande | 9€ Petite**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Jambon blanc - Carpaccio de Champignons de Paris - Persillade à l'huile d'olive Bio

## **Pesto – 18€ Grande | 10€ Petite**

Pesto Basilic - Pommes de terre - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Pousses d'épinards - Pignons de Pin - Huile d'olive Bio

## **Calzone – 16€ Grande | 9€ Petite**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Ricotta - Basilic - Huile d'olive Bio

## **Napoli 17€ Grande | 9€ Petite**

Sauce tomate San Marzano - Anchois de Cetara - Capres - Olive Taggiasque - Huile d'olive - Basilic

## **Pomodorosa – 19€ Grande | 10€ Petite**

Sauce tomate jaune San Marzano DOP - Tomates à l'Ancienne colorées - Tomates confites - Tomates Séchées - Ricotta - Thym - Romarin - Pignons de Pin

## **Ortolana - 19€ Grande | 10€ Petite**

Sauce tomate jaune San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Pousses d'épinards - Tomates séchées - Confiture Maison de poivrons - Olives façon taggiasches

## **Viande 4€**

Jambon Blanc - Mortadelle IGP - Jambon Parme 24 mois - Spianata Calabrese - Bresaola - Nudja

## **Fromage 3€**

Stracciatella - Mozzarella Fior di Latte - Taleggio - Ricotta - Provola Fumée - Parmesan - Gorgonzola

## **Legume 2€**

Tomates Confites - Olives taggiasche - Confiture Maison de Poivrons - Champignons de Paris - Pommes de Terre

## **Fiamma - 19€ Grande | 10€ Petite**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Spianata calabrese (saucisson piquant de calabre) - Nduja (spécialité calabrese cochon pimenté) - Piment cheveux du diable

## **Formaggi – 18€ Grande | 10€ Petite**

Mozzarella Fior di latte - Taleggio d'alpage - Provola Fumée - Parmesan - Ricotta

## **Pasquale – 18€ Grande | 10€ Petite**

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillée (Joue de cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Basilic

## **Mortadelle – 20€ Grande | 10€ Petite**

Pesto Basilic - Mortadelle IGP - Stracciatella - Pistache concasé

## **Cetara - 24€ Grande | 12€ Petite**

Sauce tomate San Marzano - Mozzarella Fior di latte - Filet de Thon de Cetara - Onion Rouge - Olive taggiasche - Huile d'olive à l'ail - Persil

## **Caprese 20€ Grande | 10€ Petite**

Focaccia à la Napolitaine - Tomate cerise - Huile d'olive à l'ail - Origan - Burrata 125gr

## **Parma – 22€ Grande | 13€ Petite**

Sauce tomate San Marzano jaune - Mozzarella Fior di latte - Caciocavallo (Fromage vache) - Provola Fumée - Jambon de Parme 24 mois - Basilic

## **Tartufo – 29€ Grande | 18€ Petite**

Mozzarella Fior di latte, Crème de truffe, Truffe fraîche - Stracciatella Truffe - Huile d'olive Bio

Jaune Œuf 1,50€

Burrata 125gr- 6€

Truffe Fraiche - 5€/gr

# BOISSONS FRAICHES

## Boisson Fraiches

Coca-Cola/Coca-Cola Zero 33cl	5,90€
Orangina 33cl	5,90€
Limonade 25cl	5,50€
Tonic Fever-Tree 25cl	5,50€
Ginger Beer Fever-Tree 25cl	5,50€
Red Bull 33cl	7€
Thé Glacé Maison	7€
Café Frappé	7€
Café Frappé à la Pistache	8€
Chocolat Frappé à la Pistache	8€
Jus de Fruit 25cl	5,50€
Pomme, Passion, Ananas, Tomato	
Apple, Passion Fruit, Pineapple, Tomato	

## Eaux

AQUAchiara Plate 75cl	3€
AQUAchiara Pétillante 75cl	4,50€
San Pellegrino 25cl	5€
Evian 25cl	5€
San Pellegrino 1L	9€
Evian 1L	9€

## Jus de fruits Presse BIO

Orange BIO	6€
Citron BIO	6€
Pomme BIO	6€
Pomme BIO/Carotte BIO/Gingembre	8€
Pomme BIO/Citron Vert	8€
Orange BIO/Carotte BIO/Citron BIO	8€
Pomme BIO/Concombre/Basilic	8€



## B I E R E S



## S P R I T Z

### Bières Bouteilles

Corona	7€
Mort Subite Kriek. Cerise	7€
Pelforth Brune	7€
Peroni	6€
Cidre BIO	7€

### Bières Pression

	25cl	50cl
Blonde	5,20€	9€
Ginette BIO		
Blanche	5,60€	10€
Ginette BIO		
IPA	6,10€	11€
hfh BIO		

Spritz Aperol	11€
Spritz Campari	
Spritz Saint Germain	12€
Spritz Italicus	12€
Spritz Myrtille Citron	12€
Spritz Basilic	12€
Spritz Limoncello	12€

# BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,90€
Serré	2,90€
Allongé	2,90€
Noisette	3€
Double Expresso	5,80€
Crème	5,80€
Chocolat	5,80€
Crème Pistache	6,10€
Café Américain	6€
Café/Chocolat Viennois	7€
Cappuccino	7€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€

## Thé Mariage Frère 6€

### NOIR

Ceylan  
Earl Grey Impérial  
Empereur Chen-nung (Fumé)  
Marco Polo (Fruits Rouges)

### VERT

Casablanca (Menthe)  
Rouge Bourbon (Rooibos)  
Jasmin Mandarin (Floral)

### INFUSIONS

Tilleul, Camomille, Verveine



\* Lait d'amande/Chantilly 0,50€

# C O C K T A I L S

## Mojito 14€

Plantation Original Dark, menthe fraîche, citron vert, sucre  
cassonade et eau gazeuse

*Plantation Original Dark, fresh mint, lime, brown sugar, and sparkling water*

## Espresso Martini 15€

Stolichnaya vanille, liqueur de café Fair, espresso et sirop de  
sucre maison

*Stolichnaya vanilla, Fair coffee liqueur, espresso, and homemade sugar syrup*

## Nikka Old Fashioned 15€

Nikka from the barrel, Angostura bitter, sucre et eau gazeuse

*Nikka from the barrel, Angostura bitter, sugar, and sparkling water*

## Sicilian Mule 14€

Isola di Favignana gin, jus de citron vert, sirop de sucre de  
canne et ginger beer Fever Tree

*Isola di Favignana gin, fresh lime juice, cane sugar syrup, and Fever Tree ginger  
beer*

## Porn Star Martini 15€

Stolichnaya vanille vodka, purée de fruit de la passion maison, sirop de vanille, jus de citron, sirop de fruit de la passion maison  
et shot de prosecco

*Stolichnaya vanilla vodka, homemade passion fruit puree, vanilla syrup, fresh lime juice, homemade passion fruit syrup, and a shot of prosecco*

## Margarita 14€

Tequila Calle 23 (100% agave), triple sec Kumquat Fair,  
jus de citron vert et sirop de sucre maison

*Tequila Calle 23 (100% agave), Kumquat Fair triple sec, fresh lime juice, and  
homemade sugar syrup*

## Manhattan 14€

Bulleit Rye, Vermouth rouge Mulassano et Angostura

*Bulleit Rye, Mulassano red vermouth, and Angostura bitters*

## Amaretto Sour 14€

Adriatico amaretto, jus de citron et sirop de sucre maison

*Adriatico amaretto, lemon juice, and homemade sugar syrup*

## Bulleit Sour 14€

Bulleit Rye, jus de citron et sirop de sucre maison

*Bulleit Rye, lemon juice, and homemade sugar syrup*

# N E G R O N I

## Classic

Gin Citadelle, Vermouth rouge Mulassano, Campari

11€

## Bianco

Gin Citadelle, Vermouth blanc Mulassano, Lillet blanc

12€

## Negroni Sbagliatio

Vermouth rouge Mulassano, Campari, Prosecco

13€

# C O U P E

## Bellini

Purée de Pêche blanche, Prosecco

14€

## Mimosa

Jus d'Orange BIO Pressé, Prosecco

14€

## French 75

Jus de Citron BIO Pressé, Gin Citadelle  
Prosecco

15€

# A P E R I T I V O

## Apéritifs

### Kir Royal Champagne

Cassis, Pêche, Framboise

19€

### Kir Vioigner

Cassis, Pêche, Framboise

7€

### Martini Bianco/Rosso

7€

### Suze

6€

### Ricard

5€

### Fernet-Branca

6€

### Lillet Blanc

7€

## Liqueurs & Eaux-De-Vie

### Get 27/31

11€

### Bailey's

11€

### St Germain

12€

### Amaretto Adriatico

11€

### Amaretto Adriatico Bianco

12€

### Walcher BIO Limoncello

11€

### Italicus

12€

### Grappa

12€

### Sambuca

10€

# V I N

BLANC		14cl	25cl	75cl
<b>Viognier IGP Pays d'Oc - Le Versant</b>	France	6,50€	12,50€	32€
Vegan Souple et frais, nez d'abricot, de fleur d'oranger et de citron. Cépage Viognier				
<b>Maremma Toscana DOC Tenuta Aquilaia Chardonnay</b>	Italie	7,40€	14,40€	36€
Robe paille soutenue, brillante, nez de fruits jaunes et de fleurs blanches. Bouche souple, fraîche et saline. Cépage Chardonnay				
<b>IGT Isola dei Nuraghi - Saragat - Vermentino</b>	Italie	8,30€	15,60€	39€
Du peps, avec des notes d'agrumes, de litchi et de fleur de sureau, une belle intensité et de la fraîcheur. Cépage Insolia				
<b>Etna DOC Tornatore - Il Bianco 2021</b>	Italie	12,30€	23,60€	60€
Plein, minéral et salin, avec un joli gras, beaucoup de tension et une belle longueur sur les agrumes. Cépage Carricante				
<b>Sauternes - Château briatte 2018</b>	France	14,20€	26,4€	70€
Vin d'une jolie robe dorée, aux arômes de fruits confits, et ananas. Cépage Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle				
<b>Chablis 1er Cru AOP - Laroche - Montmains 2020</b>	France			80€
Un premier Cru marqué par une grande richesse et une belle minéralité. Cépage Chardonnay				
<b>Pessac-Léognan AOC Cru Classé - Château Carbonnieux 2019</b>	France			110€
Gras, fruité, très expressif sur de belles notes de fruits blancs, nectarine et abricot. Cépage Sauvignon et Semillon				
<b>ROSE</b>				
<b>IGP Pays d'Oc Le Versant Grenache rosé</b>	France	6€	11,50€	29€
Vegan Nez de fruits frais, de rose et de fleur d'oranger. Bouche suave, rafraîchie par des notes d'écorce d'agrumes. Cépage Grenache				
<b>Corse AOP Domaine Vetriccie</b>	France	7,50€	14€	37€
Un rosé frais et bien tendu sur des notes d'agrumes. Cépage Syrah, Niellucciu, Sciaccarellu				
<b>Côtes de Provence AOC Miraval</b>	France			50€
Très pâle, salin et bien tendu, arômes de groseille et de rose. Cépage Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault				



# V I N

## ROUGE

14cl

25cl

75cl

**IGP Pays d'Oc - Le Versant Pinot Noir Vegan** France

Souple, rond, au nez de fraise, notes vanillées.

Cépage Pinot noir

7€

12,50€

31€

**IGT Puglia Lupo Meraviglia - Due di Due vegan** Italie

Charnu, très flatteur, nez de fruits noirs bien mûrs, de pâtisserie.

Cépage Malvasia negra, Negroamaro

7,4€

13,80€

34€

**IGT Puglia - Ca'Vittoria - Appassimento** Italie

Ample, puissant, fruits noirs, prune, raisins secs, cerise confite

Cépage Merlot, Cabernet sauvignon, Malvasia

7,7€

14,40€

36€

**Saint-Emilion Grand Cru AOC - Clos Petit Corbin** France

Des notes boisées de cannelle et de cèdre. Une belle trame de tanins serrés

Cépage Merlot, Cabernet franc

12,20€

23,40€

59€

**Chianti Classico DOCG- Querciavalle 2017** Italie

Robe ruby, note de fruits rouges, de violettes avec des accents épicés

Cépage Sangiovese, Canaiolo Toscano

12,40€

23,80€

60€

**Rully rouge AOC - Domaine Ninot Chaponnière 2019** France

Elégant, soyeux et aérien, nez intense et fruité de cerise et framboise, note boisée de cèdre.

Cépage Pinot noir

62€

**Amarone della Valpolicella DOCG- Allegrini- Corte Giara 2019** Italie

Vins aux arômes de cassis et guarigue, tout en rondeur et finesse et surprenant.

Cépage Rondinella, Corvina veronese

80€

**Vosne-Romanée AOC - Frédéric Magnien Vieilles Vignes 2018** France

Corps, moelleux, grande finesse et bouquet racé.

Cépage Pinot noir

155€

## PETILLANTS

Coupe 15cl

Bouteille

Prosecco Colesel Brut DOC

8€

38€

Prosecco Piccini Extra Dry DOC

55€

Lambrusco Medici Ermete

7€

32€

## CHAMPAGNE

Ruinard Brut

18€

90€

Philippe Glavier Grand Cru Classé

150€

### **Whisky 4cl**

<b>Jameson 40° - Irlande</b>	11€
<b>Maker's Mark 45° - Bourbon</b>	15€
<b>Johnnie Walker-Black Label 40° - Ecosse</b>	15€
<b>Knockando 43° - Ecosse</b>	15€
<b>Nikka - From the Barrel 51,4° - Japon</b>	15€
<b>Twelve Basatle Aubrac 48° - France</b>	21€

### **Armagnac/Cognac/Calva 4cl**

<b>Calvados Coquerel XO</b>	15€
<b>Bas Armagnac Laballe "Resistance"</b>	15€
<b>Camus XO</b>	21€

### **Rhum 4cl**

<b>Plantation O Dark 40° - Trinité Tobago</b>	11€
<b>Botran 15 ans reserva 40° - Guatemala</b>	15€
<b>Ron eminente reserva 41.3% - Cuba</b>	15€
<b>Santa Teresa 1796 40° - Venezuela</b>	17€
<b>Zacapa XO 40° - Guatemala</b>	21€

### **Vodka 4cl**

<b>Stolichnaya Vanille 37,5° - Russie</b>	11€
<b>Fair- Quinoa BIO 40° - France</b>	13€
<b>Grey Goose 40° - France</b>	15€
<b>Guillotine Héritage 45° - France</b>	21€

### **Gin 4cl**

<b>Citadelle 40° - France</b>	11€
<b>Isola Di Favignana 41° - Sicile</b>	14€
<b>Lord Of Barbes BIO 50° - France</b>	18€

### **Tequila 100% Agave 4cl**

<b>Vecindad 43°</b>	11€
<b>Caille 23 - Blanco 40°</b>	13€
<b>Patron Anejo - 40°</b>	21€

# PETIT-DÉJEUNER

## Boissons Chaudes

Expresso	2,90€
Sérré	2,90€
Allongé	2,90€
Noisette	3€
Double Espresso	5,80€
Crème	5,80€
Chocolat	5,80€
Crème Pistache	6,10€
Café Américain	6€
Café/Chocolat Viennois	7€
Cappuccino	7€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€

\* Lait d'amande/Chantilly 0,50€

## Jus de fruits Presse BIO

Orange BIO	6€
Citron BIO	6€
Pomme BIO	6€
Pomme BIO/Carotte BIO/Gingembre	8€
Pomme BIO/Citron Vert	8€
Orange BIO/Carotte BIO/Citron BIO	8€
Pomme BIO/Concombre/Basilic	8€



## Thé Mariage Frère 6€

NOIR

Ceylan  
Earl Grey Impérial  
Empereur Chen-nung (Fumé)  
Marco Polo (au Fruits Rouges)

VERT

Casablanca (à la menthe)  
Rouge Bourbon (Rooibos)  
Jasmin Mandarin (Floral)

INFUSIONS

Tilleul, Camomille, Verveine



## Viennoiseries

Croissant	2,60€
Chocolatine	2,80€
Confiture	1,50€
Fraise, Abricot	
Crème de pistache	2€
Nutella	2€

## Cocktails

Bellini	14€
Purée de Pêche blanche, Prosecco	
Mimosa	
Jus d'Orange BIO Pressé, Prosecco	14€

## Oeufs Bio

Oeuf à la coque	2€
Omelette nature	12€
Omelette parmesan	13€
Omelette mortadelle IGP	14€
Omelette mortadelle IGP, parmesan	15€
Omelette à la truffe fraîche	20€

## Dolci

Mousse au chocolat	10€
Chocolat noir 72% Vénézuëla	
Crêpes au choix :	7€
Nutella/Crème de Pistache/Confiture	
Sneakers Glacé Déstructuré	15€
Glace Fruttini	15€
Tiramisu à partager	18€

# BREAKFAST

## Hot Drinks

Espresso	2,90€
Ristretto	2,90€
Long Black	2,90€
Noisette	3€
Double Espresso	5,80€
Café Crème	5,80€
Hot Chocolate	5,80€
Pistachio Cream Coffee	6,10€
Americano	6€
Viennese Coffee (Coffee/Hot Chocolate)	7€
Cappuccino	7€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€

\* Almond Milk/Whipped Cream 0,50€

## Pastries

Croissant	2,60€
Chocolatine (chocolate croissant)	2,80€
Jam	1,50€
Strawberry, Apricot	
Pistachio cream	2€
Nutella	2€

## Cocktails

Bellini	14€
White Peach puree, Prosecco	
Mimosa	14€
Fresh Orange juice BIO, Prosecco	

## Jus de fruits Presse BIO

Orange BIO	6€
Lemon BIO	6€
Apple BIO	6€
Apple BIO/Carrot BIO/Ginger	8€
Apple BIO/Lime	8€
OrangeBIO/CarrotBIO/Lemon	8€
Apple BIO/Cucumber/Basil	8€



## Oeufs Bio

Oeuf à la coque	2€
Omelette nature	12€
Omelette parmesan	13€
Omelette mortadelle IGP	14€
Omelette mortadelle IGP, parmesan	15€
Omelette à la truffe fraîche	20€

## Thé Mariage Frère 6€

NOIR

Ceylan  
Earl Grey Impérial  
Empereur Chen-nung (Fumé)  
Marco Polo (au Fruits Rouges)

VERT

Casablanca (à la menthe)  
Rouge Bourbon (Rooibos)  
Jasmin Mandarin (Floral)



INFUSIONS

Tilleul, Camomille, Verveine

## Dolci

Mousse au chocolat	10€
Chocolat noir 72% Vénézuëla	
Crêpes au choix : Nutella/Crème de Pistache/Confiture	7€
Sneakers Glacé Déstructuré	15€
Glace Fruttini	15€
Tiramisu à partager	18€

# a braccetto

PARIS

## FORMULE DEJEUNER

### 19€

*PIZZA*

*ou*

*PIZZETTE & SALADE VERTE*

MARINARA

-

MARGHERITA

-

REGINA

-

CALZONE

&

*DESSERTS*

TIRAMISU

-

CARPACCIO D'ANANAS

-

TARTE DU JOUR

-

PICCOLA SPHERA

# a braccetto

PARIS

## FORMULES PETIT DEJEUNER

*CLASSIQUE*

**9,50€**

Café, Chocolat, Thé  
(Capuccino, Viennois +2€)

-

Jus Bio Pressés  
Orange, Citron, Pomme



-

Croissants ou Pain au Chocolat AOP & Tartines  
ou  
Crêpes Maison

*COMPLET*

**18€**

*CLASSIQUE*

&

Oeufs Bio

en Omelette, au Plat ou à la Coque  
(avec ses mouillettes)

# a braccetto

PARIS

## FORMULE GOÛTER

9,50€



Jus Bio Pressés  
Orange ou Citron ou Pomme

-

Piccola Sphera  
ou  
Crêpes Maison

Nutella / Crème de Pistache / Confiture / Sucre

# HAPPY HOURS

50CL BLONDE Ginette BIO



6€

APEROL SPRITZ

7€

25CL ROUGE PINOT NOIR

8€

25CL BLANC VIOGNIER

8€

25CL ROSE GRENACHE

8€

*a braccetto*

PARIS