

a braccetto

PARIS

19 RUE SOUFFLOT

# 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*

## **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*

## **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*

# B A R      A      S P R I T Z

<b>Spritz Aperol</b> Amer Italien	11€	<b>Spritz Chambord</b> Framboise	12€
<b>Spritz Campari</b> Amer Italien	12€	<b>Spritz Basilic</b> Lillet	12€
<b>Spritz Saint Germain</b> Sureau	12€	<b>Spritz Limoncello</b> Citron	12€
<b>Spritz Italicus</b> Bergamote	12€	<b>Spritz Galliano</b> Anis	12€

# N E G R O N I

# C O U P E

<b>Classic</b> Gin Citadelle, Vermouth rouge Mulassano, Campari	11€	<b>Bellini</b> Purée de Pêche blanche, Prosecco	14€
<b>Bianco</b> Gin Citadelle, Vermouth blanc Mulassano, Lillet blanc	12€	<b>Mimosa</b> Jus d'Orange BIO Pressé, Prosecco	14€
<b>Negroni Sbagliato</b> Vermouth rouge Mulassano, Campari, Prosecco	13€	<b>French 75</b> Jus de Citron BIO Pressé, Gin Citadelle Prosecco	14€

# B I È R E S

## Bières Bouteilles

<b>Corona</b>	7€
<b>Mort Subite Kriek</b> Cerise	7€
<b>Pelforth Brune</b>	7€
<b>Peroni</b>	7€
<b>Cidre BIO</b>	7€

## Bières Pression      25cl      50cl

<b>Blonde</b>	5€	8€
<b>Blanche</b>	5,50€	8,5€
<b>IPA</b>	6€	9€

# T A P A S

## Burrata Fiorita 125g - 10€

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.

## Poire Gorgonzola - 12€

Millefeuille de Poire Crème de Gorgonzola & Mascarpone - Noix - Miel Châtaigne - Origan Frais

Millefeuille of Tender Pear Gorgonzola & Mascarpone Cream - Walnuts - Chestnut Honey - Fresh oregano

## Crudo di Tono Rosso - 12€

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

## Fritto Misto - 15€

Courgettes frites - Pépites d'encornet - Crevettes Black Tiger - Mayonnaise au citron

Fried zucchini matchsticks - Squid nuggets - Black Tiger shrimp - Lemon mayonnaise

## Carbonara M'Buttunata - 8€

Notre célèbre Carbonara (Jaune d'œuf, Parmesan, Joue de porc affinée) - Béchamel fondante - Panure croustillante

Our famous Carbonara (Egg yolk, Parmesan, Cured pork cheek) - Creamy béchamel sauce - Crunchy breadcrumb coating

## Cichetti di Parma 30 Mois - 10€

Petit Choux de pâte à pizza frits à la Napolitaine - Jambon de Parme 30 Mois Affinage - Poivrons rôtis et marinés aux Herbes - Ricotta - Beurre noisette au thym

Small fried pizza dough puffs in Neapolitan style - Cured Parma ham (30 months) - Herb Marinated Roasted Red Peppers - Ricotta - Thyme-infused brown butter

## Arancini Al Tartufo - 12€

Boule de riz carnaroli à la Truffe - Parmesan - Sauce à la Truffe - Truffe Fraiche

Carnaroli rice ball with truffle - Truffle sauce - Parmesan - Fresh truffle

## Vecchio fiore - 12€

Vieux parmesan affiné 36 mois - Miel de châtaignier - Feuilles de Marjolaine

Aged 36-month Parmesan cheese - Chestnut honey - Marjoram leaves

## Caprese - 14€

Tartare de Tomate, Cœur de Bœuf aux échalotes et ciboulette - Burrata Siphonnée

Tomato Tartare, Beefsteak with shallots and chives - Whipped Burrata



## Caviar - 36€

Millefeuille de pomme de terre - Crème citronnée - Ciboulette - Caviar Italien

Thousand Layers of Potato - Lemon Cream - Chives - Caviar (Origin Italy)

## Oeuf Parfait et Velouté de Broccoli - 11€

Oeuf cuit à basse température (64°) - Veloutée de brocoli - Ricotta Séchée - Graines de Sésame - Huile de Basilic - Poivre

Egg cooked on low heat (64°) - Cream of broccoli- Pine nuts - Basil-infused oil- Black Pepper

## Foccacia - 4€

Pain Foccacia du Moment

Bread Focaccia of the Moment

# D E S S E R T

## Crème brûlée Pistache - 9€

Pistachio Crème Brûlée

## Tarte du Moment - 9€

Seasonal Tart

## Poire à la Piémontaise - 11€

Poire au Vin Rouge - Cannelle - Clou de Girofle - Anis Etoilé

Pear with Red Wine - Cinnamon - Cloves - Star Anise

## Généreuse Mousse au chocolat (72% Venezuela) - 9€

Decadent Chocolate Mousse

## Pavlova - 12€

Meringue - Raisin Noir - Mûre - Myrtille

## Tiramisu à partager - 18€



# M I N I P I Z Z A

## **Carbonara 10€**

Crème Carbonara Maison - Guanciale - Mozzarella Fior di Latte - Poivre Noir  
Homemade Carbonara Cream - Guanciale - Mozzaerella Fior di Latte - Black Pepper

## **Barbabietola - 10€**

Crème de Betteraves - Gorgonzola - Carpaccio de Betterave - Noix  
Beetroot Cream - Gorgonzola - Beetroot Carpaccio - Walnuts

## **Dolomite - 10€**

Mozzarella Fior de latte - Pommes de terre Grenaille - Bresaola (Viande de Bœuf Séchée) - Olives - Parmesan  
Mozzarella Fior di Latte - Baby Potatoes - Bresaola (Dried Beef) - Olives - Parmesan

## **Pasquale - 10€**

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillée (Joue de cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Basilic  
Cream of Peas - Grilled Guanciale (cured pork cheek) - Stracciatella (Heart of Burrata) - Basil

## **Mortadelle - 10€**

Pesto Basilic - Mortadelle IGP - Stracciatella - Pistache concassé  
Basil pesto - Mortadella IGP - Stracciatella - Crushed pistachio

## **Pesto - 10€**

Pesto Basilic - Pommes de terre - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Pousses d'épinards - Pignons de Pin - Huile d'olive Bio - Tomates confites - Zeste de citron  
Basil pesto - Potatoes - Stracciatella (Heart of Burrata) - Baby spinach - Pine nuts - Organic olive oil - Sun-dried tomato - lemon zest

## **Ortolana - 10€**

Sauce tomate jaune San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Pousses d'épinards - Tomates séchées - Confiture Maison de poivrons - Olives façon taggiasches  
San Marzano DOP yellow tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Baby spinach - Dried tomatoes - Homemade pepper jam - Taggiasche olives

## **Napoli 9€**

Sauce tomate San Marzano - Anchois de Cetara - Capres - Olive Taggiasque - Huile d'olive - Basilic  
San Marzano tomato sauce - Cetara anchovies - Capers - Taggiasche olive - Olive oil - Basil

## **Marinara - 7€**

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon taggiasche - Tomates cerises confites - Basilic - Origane Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison  
Double San Marzano DOP tomato sauce - Taggiasche olives - Confit cherry tomatoes - Basil - Fresh Oregano - Organic olive oil with homemade garlic

## **Margherita - 8€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio  
San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basil - Organic olive oil

## **Calzone - 9€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Ricotta - Basilic - Huile d'olive Bio  
San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Ricotta - Basil - Organic olive oil

## **Parigi - 9€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Jambon blanc - Carpaccio de Champignons de Paris - Persillade à l'huile d'olive Bio  
San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Cooked ham - Paris mushroom carpaccio - Parsley with organic olive oil

## **Formaggi - 10€**

Mozzarella Fior di latte - Taleggio d'alpage - Provolone Fumée - Parmesan - Ricotta - Ciboulette  
Mozzarella Fior di Latte - Alpine Taleggio - Smoked Provolone - Parmesan - Ricotta - Chive

## **Parma - 13€**

Sauce tomate San Marzano jaune - Mozzarella Fior di latte - Caciocavallo (Fromage vache) - Provolone Fumée - Jambon de Parme 30 mois - Basilic  
Yellow San Marzano tomato sauce - Mozzarella Fior di latte - Caciocavallo (Cow cheese) - Smoked Provolone - 24-month-old Parma ham - Basil

## **Fiamma - 10€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Spianata calabrese (saucisson piquant de calabre) - Nduja (spécialité calabraise cochon pimenté)  
San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Spianata calabrese (spicy sausage from Calabria) - Nduja (calabrian spicy pork specialty)

## **Tartufo - 18€**

Mozzarella Fior de latte, Crème de truffe, Truffe fraîche - Stracciatella Truffe - Huile d'olive Bio  
Mozzarella Fior de latte, Truffle cream, Fresh truffle - Stracciatella Truffle - Organic olive oil

# D E S S E R T

## Nel Forno Della Pizza

### **Piccola Sfera (2 pièces)**

Pâte à pizza fourrer avec

#### **Nutella - 7€**

#### **Crème de Pistache - 7€**

Pistachio Cream

## Ice Cream Dessert

### **Afogato - 7€**

Glace vanille, espresso

### **Snickers Glacé Déstructuré - 15€**

### **Glace Grom - 1 Boule 6€ / 2 Boules 10€**

Vanille Noire - Chocolat d'équateur - Pistache Mawardi

**GROM.**

### **Sorbet Fruttini du moment - 15€**

**FRUTTINI**  
by MD

# P Â T E S

Pâtes Fraîches réalisées chaque matin par notre Chef Carlo Finotto

## Lasagne au Four à Pizza - 21€

Lasagne Fondante à la Bolognaise Gratiné à 400° dans notre Four à Pizza  
Fresh Lasagna - Bolognese Beef Stew - Parmesan - Béchamel

## Pappardelle à la Joue de Boeuf - 24€

Pappardelles Poêlées à la joue de Boeuf mijoté 7h - Beurre noisette - Huile Marjolaine - Persil  
Large Papardelle Pasta - 7h Slow cooked and pulled Beef Cheek - Hazelnut Butter - Marjoram Oil

## Girella Alla Ricotta e Peperoni Arrosto - 21€

Tagliatelles Farcies de Ricotta aux Herbes et Poivron Rôti - Roulées et Poêlées au Beurre Noisette et Sauge - Pignon de Pain  
Large Tagliatelle Pasta garnished with Ricotta - Herbs - Roasted Red Bell Pepper - Rolled and panfried in Hazelnut Butter and Sage - Pine Nut

## Le Vongole - 28€

Scialatelli - Grosses Palourdes de l'Île d'Oléron - Persil - Tomate Cerise - Ail  
Scialatelli with Fresh Clams from Oleron Island - Parsley - Cherry Tomatoes - Garlic

## Raviolone Truffe - 29€

Gros Raviolone Farci de Ricotta à la Truffe - Truffe Fraîche - Jaune d'oeuf - Copeaux de Parmesan  
Large Raviolone stuffed with Truffle Ricotta - Panfried in Truffle Sauce - Topped with Fresh Truffle

# S A L A D E S

## César - 18€

Salade Romaine - Salade de Trévise - Pousses d'épinards - Poulet pané panure japonaise Panko -  
Tomates cerises - Copeaux de Parmesan - Gressin - Sauce César du chef  
Romaine Lettuce - Treviso Salad - Baby Spinach - Japanese Panko Breaded Chicken - Cherry Tomatoes - Parmesan  
Shavings - Grissini - Chef's Caesar Dressing

## Verde - 18€

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

# B A M B I N I

1 2 €

## 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

8

## Dessert

Piccola Sfera / Nutella ou Pistache

# P L A T S

## **Pollo All'Amalfitana – 21€**

Suprême de poulet grillé - Jus de poulet infusé au thym - Olives façon Taggiasche - Thym frais - Compote de Citron

Grilled Chicken Breast – Thyme-infused Chicken Jus – Taggiasche-style Olives – Fresh Thyme – Lemon Compote

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

## **Burger (Boeuf ou Poulet Panure Panko) – 22€**

Buns briochés - Steak race à viande ou Poulet Panure Panko - Cheddar - Guanciale grillée (joue de cochon Affinée)- Cornichons - Confiture maison d'oignons aigres doux - Sauce mayonnaise moutarde à l'ancienne

Brioche Buns – Beef Patty or Japanese Panko Breaded Chicken – 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 – 28€**

Tentacule de poulpe rôti - Purée de Pommes de Terres aux Olives façon Taggiasche - Carottes Rôties - Huile au thym

Roasted octopus tentacle - Potato Puree with Olives Style Taggiasche - Sun-dried Tomatoes - Roasted carrots - Organic Thyme-infused Olive Oil

## **Couscous à la Sicilienne – 29€**

Semoule de Couscous parfumée au Poisson - Menthe - Citron - Légumes croquants (Carotte , Pois chiche, Courgette, Navet) Soupiers fondants à la sauce Tomate - Persil

Couscous with Fish - Mint - Lemon - Fresh Vegetables - Tender Squid in Tomato Sauce - Parsley

## **SELECTION DE VIANDE NORMANDE DE LA BOUCHERIE RACINE**

### **Entrecôte de Bœuf Normande 350Gr- 35€**

Beef Ribeye From Normandie

### **Côte de Bœuf Normande Environ 1,2Kg - 89€ (Pour 2 Personnes)**

Beef Rib Steak (for 2 persons)



**RACINE**  
BOUCHERIE

### **Frites Maison à Volonté**

Homemade Fries Unlimited



**RACINE**  
BOUCHERIE

### **Sauce au choix :**

Gorgonzola  
Chianti  
Poivre  
Truffe

## **A C C O M P A G N E M E N T S**

Haricots verts 5€  
Green Beans

Frites Maison 5 €  
Homemade Fries

Carottes rôties 7€  
Roasted Carrots

Salade 4 €  
Salade

Purée aux Olives 5€  
Olive Mash

Frites Maison à la Truffe 9€  
Truffle Fries

# 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.

## **Carbonara - 20€**

Crème Carbonara Maison - Guanciale -

Mozzarella Fior di Latte - Poivre Noir

Homemade Carbonara Cream - Guanciale - Mozzaerella Fior di Latte - Black Pepper

## **Barbabietola - 18€**

Crème de Betteraves - Gorgonzola -

Carpaccio de Betterave - Noix

Beetroot Cream - Gorgonzola - Beetroot Carpaccio - Walnuts

## **Dolomite - 19€**

Mozzarella Fior de latte - Pommes de terre Grenaille - Bresaola (Viande de Bœuf Séchée) - Olives - Parmesan

Mozzarella Fior di Latte - Baby Potatoes - Bresaola (Dried Beef) - Olives - Parmesan

## **Pasquale - 18€**

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

Cream of Peas - Grilled Guanciale (cured pork cheek) - Stracciatella (Heart of Burrata) - Basil

## **Mortadelle - 20€**

Pesto Basilic - Mortadelle IGP - Stracciatella - Pistache concassé

Basil pesto - Mortadella IGP - Stracciatella - Crushed pistachio

## **Pesto - 19€**

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

Basil pesto - Potatoes - Stracciatella (Heart of Burrata) - Baby spinach - Pine nuts - Organic olive oil - Sun-dried tomato - lemon zest

## **Ortolana - 19€**

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

San Marzano DOP yellow tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Baby spinach - Dried tomatoes - Homemade pepper jam - Taggiasche olives

## **Napoli - 17€**

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

San Marzano tomato sauce - Cetara anchovies - Capers - Taggiasche olive - Olive oil - Basil

## **Viande 4€**

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

## **Jaune Œuf 1,50€**

## **Legume 2€**

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

## **Burrata 125gr- 6€**

## **Marinara - 12€**

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

Double San Marzano DOP tomato sauce - Taggiasche olives - Confit cherry tomatoes - Basil - Fresh Oregano - Organic olive oil with homemade garlic

## **Margherita - 13€**

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

San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basil - Organic olive oil

## **Calzone - 16€**

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

San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Ricotta - Basil - Organic olive oil

## **Parigi - 17€**

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

San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Cooked ham - Paris mushroom carpaccio - Parsley with organic olive oil

## **Formaggi - 19€**

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

Mozzarella Fior di Latte - Alpine Taleggio - Smoked Provolone - Parmesan - Ricotta - Chive

## **Parma - 22€**

Sauce tomate San Marzano jaune - Mozzarella Fior de latte - Caciocavallo (Fromage vache) - Provolone Fumée - Jambon de Parme 30 mois - Basilic

Yellow San Marzano tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Caciocavallo (Cow cheese) - Smoked Provolone - 24-month-old Parma ham - Basil

## **Fiamma - 19€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Spianata calabrese (saucisson piquant de calabre) - Nduja (spécialité calabraise cochon pimenté) -

San Marzano DOP tomato sauce - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Spianata calabrese (spicy sausage from Calabria) - Nduja (calabrian spicy pork specialty) -

## **Tartufo - 29€**

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

Mozzarella Fior de latte, Truffle cream, Fresh truffle - Stracciatella Truffle - Organic olive oil

## **Fromage 3€**

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

## **Truffe Fraiche - 5€/gr**

# D E S S E R T

## **Crème brûlée Pistache - 9€**

Pistachio Crème Brûlée

## **Tarte du Moment - 9€**

Seasonal Tart

## **Poire à la Piémontaise - 11€**

Poire au Vin Rouge - Cannelle - Clou de Girofle - Anis Etoilé

Pear with Red Wine - Cinnamon - Cloves - Star Anise

## **Généreuse Mousse au chocolat (72% Venezuela) - 9€**

Decadent Chocolate Mousse

## **Pavlova - 12€**

Meringue - Raisin Noir - Mûre - Myrtille  
Coulis de Fruit Noir Maison

## **Tiramisu à partager - 18€**

## **Nel Forno Della Pizza**

Piccola Sfera (2 pièces)

Pâte à pizza fourrer avec :

### **Nutella - 7€**

### **Crème de Pistache - 7€**

Pistachio Cream

## **Ice Cream Dessert**

### **Afogato - 7€**

Glace vanille, espresso

### **Snickers Glacé Déstructuré - 15€**

### **Glace Grom - 1 Boule 6€ / 2 Boules 10€**

Vanille Noire - Chocolat d'équateur  
Pistache Mawardi **GROM**

### **Sorbet Fruttini du moment - 15€**

**FRUTTINI**

by MO

# B O I S S O N S      C H A U D E S

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€
Afogato	7€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€

\* Lait d'amande/Chantilly 0,50€



### **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

# B O I S S O N S   F R A I C H E S

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

## E A U X

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

## J U S   D E   F R U I T S   P R E S S E S M I N U T E   B I O



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 BIO ° Basilic	8€

# B U L L E S

	14cl	25cl	75cl	Mag 150cl
<b>CHAMPAGNE</b>				
<b>Philippe Glavier Grand Cru Classé</b>	18€	31€	90€	
<b>Ruinart Brut</b>			110€	
<b>Dom Pérignon Cuvée 2013</b>			450€	

## BULLES

<b>Lambrusco IGT Emilia Amabile</b>	8€	14€	32€
Vin Couleur rouge violacée - Notes de Fruits Rouges			
<b>Prosecco Piccini Extra Dry DOC</b>	9€	16€	42€

# V I N     R O S É

## ROSÉ

<b>IGP Pays d'Oc Le Versant - Grenache rosé</b> °France Vegan	6,50€	10,90€	29€
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> °Corse	8€	14€	37€
Un rosé frais et bien tendu sur des notes d'agrumes. Cépage Syrah, Niellucciu, Sciaccarellu			

<b>Côtes de Provence AOC Minuty Prestige</b> °France	59€	99€
Très pâle, salin et bien tendu, arômes de groseille et de rose. Cépage Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault		

# VIN BLANC

14cl 25cl 75cl

<b>IGT Terre Siciliane - Vinistella 2022</b> °Italie 		6,50€	10,90€	29€
Nez de fruits à chair blanche et d'abricot. Bouche souple et tendre, d'une agréable suavité.				
Pinot Grigio du sud				
<b>Soave Classico Delibori - (Vénétie)</b> °Italie	6,70€	11,10€	31€	
Vin sec, notes fruitées de pêche, avec une minéralité très appréciable.				
<b>Viognier IGP Pays d'Oc - Le Versant 2021</b> °France	6,90€	11,50€	32€	
Vegan				
Souple et frais, nez d'abricot, de fleur d'oranger et de citron.				
Cépage Viognier				
<b>Friuli DOC Puiattino Pinot Grigio 2022</b> °Italie	7,50€	13,50€	34€	
Sec, frais et plein, au nez de fleurs blanches et de fruits jaunes.				
Pinot grigio du nord.				
<b>Grillo DOC Vitese (Sicile) BIO</b> °Italie. 				34€
Vin d'une couleur jaune paille intense, aux notes de jasmin et de fleurs blanches, ainsi qu'un caractère fruité présentant des nuances de pomme verte, de poire, d'ananas et d'agrumes				
<b>Pecorino Terre di Chieti IGP - 100% Pecorino</b> °Italie	8€	14€	39€	
Vin couleur jaune paille claire, nez frais et fruité, parfum floral.				
<b>Vermentino IGT «La Traversata» BIO Toscana</b> °Italie				36€
Vin intense, structuré et frais, Arômes de fruits mûrs d'été				
<b>IGT Isola dei Nuraghi - Saragat - Vermentino 2022</b> °Italie				36€
Du peps, avec des notes d'agrumes, de litchi et de fleur de sureau, une belle intensité et de la fraîcheur.				
Cépage Insolia				
<b>Maremma Toscana DOC Tenuta Aquilaia Chardonnay 2022</b> °Italie				39€
Robe paille soutenue, brillante, nez de fruits jaunes et de fleurs blanches. Bouche souple, fraîche et saline.				
Cépage Chardonnay				
<b>Pouilly Fuissé AOC - Vincent Girardin Vieilles Vignes 2018</b> °France				60€
Nez très fin, notes toastées, tendre et frais en bouche, finale beurrée.				
<b>Etna DOC Tornatore - Il Bianco 2021</b> °Italie				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				64€
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>Condrieu AOC - Pierre Gaillard 2022</b> °France				85€
Delicat, avec des notes de litchi, pêche blanche, violette.				
<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				

# V I N   R O U G E

14cl      25cl      75cl

**IGP Pays d'Oc - Le Versant Pinot Noir Vegan 2021** °France

6,50€      10,90€      29€

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

Cépage Pinot noir

**Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi - Podere 2021** °Italie

6,90€      11,50€      32€

Très fruité, prune, cerise noire et mûre. Souple, frais et rond.

**IGT Puglia Lupo Meraviglia - Due di Due vegan 2021** °Italie

34€

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

Cépage Malvasia negra, Negroamaro

**Nero d'Avola Kore - Sicile** °Italie

7,20€      13,50€      34€

Vin puissant et harmonieux, arômes de prune et de cerise, cépage autochtone de Sicile.

**Valpolicella DOC - Montecampo 2022** °Italie

7,50€      14,50€      36€

Assez structuré, avec des notes d'amande, de baies rouges. Un joli fruit croquant en final

**IGT Puglia - Ca'Vittoria - Appassimento 2021** °Italie

7,50€      14,50€      36€

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

Cépage Merlot, Cabernet sauvignon, Malvasia

**Barbera d'Asti Maridà - Piemont** °Italie

37€

Vin ronds et mûrs, effluves de café et de chocolat. L'affinement en barrique de 12 mois lui

confère une belle structure.

**Primitivo Puglia IGP Villa Dianna - 100% Primitivo** °Italie

39€

Vin couleur rouge rubis, arômes fruit rouge, Cerise Sauvage Violette, épicés.

**Saint-Emilion Grand Cru AOC - Clos Petit Corbin 2019** °France

49€

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

Cépage Merlot, Cabernet franc.

**Chianti Classico DOCG- Querciavalle 2017** °Italie

59€

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

Cépage Sangiovese , Canaiolo Toscano

**Rully rouge AOC - Domaine Ninot Chaponnière 2021** °France

65€

Nez intense et fruité de cerise et framboise, note boisée de cèdre.

Cépage Pinot noir

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

80€

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

Cépage Rondinella, Corvina veronese

**Barolo DOCG Marchesi di Barolo - Tradizione 2017** °Italie

110€

Boisé, cerise à l'eau de vie. Pain d'épice. Tanins serrés mais veloutés.

**Saint-Julien AOC - La Croix de Beaucaillou 2015** °France

115€

Superbe matière opulente et veloutée, nez de cassis, de cèdre, d'épices.

**Margaux AOC 4ème Cru Classé - Château Prieuré-Lichine 2019** °France

125€

Un nez de cassis, fruits noirs, notes de cèdre, tabac blond. De beaux tanins mûrs, finale longue et fraîche.

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

150€

Corps, moelleux, grande finesse et bouquet racé.

Cépage Pinot noir

**Châteauneuf du Pape - Château la Nerthe Cuvée des Cadettes 2017** °France

170€

Epices, tabac de cigare et encens. Ferme et concentré, tanins bien enrobés et d'une grande justesse.

Grenaches centenaires, vieilles Syrahs et vieux Mourvèdre.

## Whisky 4cl

Ardberg - Ecosse	13€
Jack Daniels - Bourbon	10€
Jameson 40° - Irlande	11€
Maker's Mark 45° - Bourbon	15€
Johnnie Walker-Black Label 40°- Ecosse	15€
Knockando 43° - Ecosse	15€
Nikka - From the Barrel 51,4° - Japon	15€
Twelve Basatle Aubrac 48° - France	21€

## Rhum 4cl

Plantation O Dark 40° - Trinité Tobago	11€
Botran 15 ans reserva 40° - Guatemala	15€
Ron eminente reserva 41.3% - Cuba	15€
Santa Teresa 1796 40° - Venezuela	17€
Zacapa XO 40° - Guatemala	21€
Longueteau Punch Passion 25°- Guadeloupe	15€

## Armagnac/Cognac/Calvados 4cl

Calvados Coquerel XO	15€
Bas Armagnac Laballe "Resistance"	15€
Cognac Camus XO	21€
Cognac Hennessy XO	29€

## Vodka 4cl

Stolichnaya Vanille 37,5° - Russie	11€
Fair- Quinoa BIO 40° - France	13€
Grey Goose 40° - France	15€
Guillotine Héritage 45° - France	21€
Philtre Organic 40° - France 	15€

## Tequila 100% Agave 4cl

Vecindad 43°	11€
Caille 23 - Blanco 40°	13€
Patron Anejo - Honey 40°	21€
Classe Azul Reposado - 40°	35€

## Gin 4cl

Citadelle 40° - France	11€
Isola Di Favignana 41°- Sicile	14€
Manguin Oli'Gin 41°- France	15€
Christian Drouin Le Gin 42°- France	15€
Lord Of Barbes 50° - France	18€

## Liqueurs & Eaux-De-Vie

### FRANCE

Get 27/31	11€	Amaretto Adriatico	11€
Chartreuse Verte	10€	Amaretto Adriatico Bianco	12€
Bailey's	10€	BIO Limoncello 	11€
St Germain	12€	Italicus	12€
		Grappa Nardini	10€

### ITALIE

Vecchio Amaro delcapo	8€	Grappa Roberto Urscheler Piémontaise	12€
Galliano	8€	Sambuca	8€
		Luxardo Maraschino	8€

19 RUE SOUFFLOT

# a braccetto

PARIS

19 RUE SOUFFLOT