

# antipasti

- CHIPS DE POLENTA** 11€  
cabillaud émulsionné à l'huile d'olive, pickles  
d'oignons rouges
- CARPACCIO DE BRESAOLA** 14€  
copeaux de parmesan, tomates cerises et  
roquette
- ENCORNETS À LA PLANCHA** 🌶️ 14€  
sauce à la nduja charcuterie piquante de  
Calabre, croûtons aux herbes, huile d'olive au  
persil et câpres soufflées
- ARANCINI FAIT MAISON** 12€  
ragù alla bolognese et mozzarella
- BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES** 🌿 16€  
tomates d'antan, nectarine, noisettes  
torréfiées et crème de balsamique

# primi

## **TAGLIOLINI ALL'ARRABIATA** 🌶️ 🌿

confiture de tomates et crème de parmesan

## **RISOTTO SALCCICIA FUNGHI**

champignons, saucisses, Scarmoza fumée

## **RISOTTO AUX GAMBAS**

bisque aux agrumes et amandes

## **TROFIE AU PESTO DE BASILIC** 🌿

stracciatella et tomate cerises

# secondi

## **FILET DE DORADE**

et caponata de légumes (spécialité sicilienne)

## **COTE DE VEAU À LA MILANAISE**

pommes de terre au four, purée de carottes,  
salade épinards & parmesan

## **SALADE AUX LEGUMES DE SAISONS** 🌿

# dolci

<b>TIRAMISU DELLA NONNA</b>	<b>10€</b>
<b>TORTA AL LIMONE</b> duo de crèmes citronnées infusées au Basilic, biscuits sablés et oranges confites	<b>10€</b>
<b>COEUR COULANT À LA PISTACHE</b> praliné de pistache et fleur de sel	<b>12€</b>

# APÉRITIFS

Ricard (2cl) 4

**Depuis 1821, la «Maison Dolin » est une distillerie artisanale française spécialisée les spiritueux.**

Dolin blanc 7  
Dolin rouge 7  
Dolin Bitter 8

# DIGESTIFS

Get 27 7  
Limoncello artisanal de Sicile 6  
Manzana 6  
Cognac Henessy 12

## VODKA 5CL

Absolut (Suède) 10  
Grey Goose (France) 14  
,

**Supplément fever- tree + 2,5**

## RHUMS 5CL

Bacardi 4 años ambré (Porto -Rico) 10  
Plantation pineapple 5 (Caraïbe) 10  
Don Papa Barsko (Philippines) 10  
Diplomatico (Guatemala) 11  
Santa Teresa (Venezuela) 11  
El Pasador XO (Guatemala) 16  
JM XO (Martinique) 15  
18

## TÉQUILA 4CL

José cuervo 9  
Mezcal Herencia de Sanchez Espadin 10  
Mezcal Herodes 11

## WHISKYS 5CL

Jack Daniel's 9  
Jameson (Irlande) 9  
Nikka (Japon) 11  
Oban (Ecosse) 14  
Bellevoye (France) 15  
Maker's Mark (USA) 11

# COCKTAILS



## ELA BROSSE À DENT

Grey Goose, purée de fruit de la passion, Noilly prat, sirop vanille, citron, shot de prosecco 15/

## FLEUR DE DOUCHE

Bombay Sapphire (5cl), citron vert, baies, basilic frais, sucre de canne, concombre, eau pétillante 13/



## LE SÈCHE CHEVEUX

Téquila Sierra (5cl), citron vert, jus de pamplemousse, sirop d'agave, Perrier 13/

# CLASSICO

## CAÏPIRINHA

(cachaça ou vodka)

Citron 10/  
Fruit de la passion 11/

## MOJITO

11/

## PLANTEUR MAISON

8/

## AMERICANO

avec bitter de la maison Dolin 11/

## ESPRESSO MARTINI

12/

## MOSCOW MULE

12/

## SPRITZ

avec bitter de la "maison dolin"  
Le verre 11/  
La carafe (1L) 24/

## LONDON MULE

12/

## SPRITZ SAINT GERMAIN

14/

# SINZA ALCOOL



## L'ÉNERGIQUE

Martini floral sans O°, citron vert, Ginger beer. 10/

## L'AUTHENTIQUE

JNPR N°1 Frais et Herbacé accompagné de Tonic. 11/



## LE BOTANIQUE

JNPR N°3: verveine et baies de genievre, jus de pamplemousse, citron vert, eau gazeuse 12/

# GIN TONERIA

## **Bombay Sapphire - Angleterre 10/**

citron jaune, baies de Genièvre conseillé avec du Fever tree Indian tonic

## **Citadelle - France 11/**

zest de citron jaune, zest de citron vert conseillé avec du Schweppes

## **Hendrick's - Ecosse 12/**

concombre, baies de genièvre, pétales de roses conseillé Fever tree indian tonic

## **Azur Méditerranéen - France 12/**

zests d'orange, baies de genièvre conseillé avec du Fever tree indian tonic

## **Confidential - France 12/**

basilic, citron, conseillé avec du Fever tree Mediterranean

## **Roku - Japon 13/**

gingembre, orange, romarin conseillé avec du Fever tree indian tonic

## **Mirabeau - Saint Tropez 13/**

pamplemousse, romarin, baies roses conseillé avec du Fever tree indian tonic

## **GinMare - Espagne 13/**

basilic, citron vert conseillé avec du Fever tree mediterranean

## **Del Professore - Italie 14/**

zest de citron vert conseillé avec du Fever tree mediterranean

## **La Bouche Les landes BIO - France 14/**

zest de citron jaune, gingembre, thym conseillé avec du Fever tree indian tonic

## **Monkey 47 - Allemagne 19/**

pamplemousse, baies roses conseillé avec du Fever tree indian tonic

## **Monsieur GIN bio français 13/**

tonic Fever tree écorce d'orange et baies de de genièvre

**Supplément fever- tree +2,5**

# BIÈRES

## **LES PRESSIONS**

**25CL 50CL**

Peroni 5,1°	4,5	8
Grolsh Blanche IPA	4,5	8
Saint-Stéphanus Abbaye 7°	5	9

## **LES BOUTEILLES**

**33CL**

Burdigala IPA bio 6,5°	9
La BLF blonde bio 5°	8

# SOFTS

Acqua Panna 1L	7
San pelegriano 75cl	7
Perrier 33cl	4
Coca-cola 33cl	6
Coca-cola zéro 33cl	6
Orangina 25cl	4
Pago 20cl (pêche, ananas, fraises)	4
Limonade citron artisanale de Sicile	6
"Le Chose" Pamplemousse + Tonic 33cl	6
"Le Chose" en carafe à partager 1L	15
Lipton Ice Tea	4
Jus de tomate Meneau BIO	6

# CAFÉ

Café bio d'Ethiopie	2,5
Décaféiné	2,5
Noisette	2,8
Café allongé	2,7
Café Crème	4,5
<i>lait végétal en option</i>	+0,5
Thés, infusions Damman	4



## BLANCS

**Poggio Dragone 2022 IGP** 5 25  
Chardonnay

**Fumées blanches IGP** Côtes de 8 28  
Gascogne

**Clos des Lunes Bordeaux Blanc** 35

**Erbalucce di Caluso DOCG** 58  
« Chiusure » 2022

## ROSÉS

**Rosé de S IGP Méditerranée** 6 26

**La croix du Prieur Domaine** 8 33  
**Coussin** Côtes de Provence

**Le Magnum** 64

**Château Pigoudet AOP** 39  
Côteaux d'Aix

## BULLES

**Champagne Lanson Brut** 11 75

**Prosecco D.O.C Neirano** 7 34  
Monferrato Piémon

**Coutelas Brut Louis Victor** 70

**Delavenne « Dom Basles »** 65  
Grand cru Brut réserve`

**Delavenne Original « 60/40 »** 80  
Grand cru tradition

**Delavenne « Lumière »** 95  
Grand cru Blanc de Blancs

**Billecart Salmon Brut** 120

**Ruinart Blanc de Blancs** 180

**Pol Roger Brut magnum** 210

# VINO



## ROUGES

**Poggio Dragone 2022 Terre di** 25  
**Chieti Abruzzo**

**A d'ausières IGP 2023 Domaines** 6 27  
**Barons de Rothschild**

**Les Bambins AOC Pic saint Loup** 33  
biologique

**La Marchesana Primitivo** 6,5 34  
biologico Puglia

**La Sacristie de La Vieille Cure** 52  
2015 Fronsac

**Domaine de la Solitude 2019** 58  
Pessac-Léognan

**Les Pèlerins Lafon-Rochet 2018** 62  
Saint Estephe

**Connetable de Talbot 2016 Saint-** 78  
Julien

**Blason d'Issan 2018 Margaux** 80

**Echo de Lynch Bages 2012** 110  
Pauillac

**Fugue de Nénin 2018 Pomerol** 85

**Château Berliquet 2019 Saint-** 147  
Emilion Grand cru

**Reignac rouge 2022** 58

**Molin Vecchio Rosso IGT Toscane** 70  
2012 Montepulciano

**Barolo DOCG « S. Caterina »** 95  
2020