

de 14h30 à 19h

CICCHETTI

ARANCINI AL LIMONE 8€

PROSCIUTTO DI PARMA 12€

PARMIGIANO REGGIANO DOP 9€

INSALATA SICILIANA 14€

salade de fenouil, suprêmes d'orange, tomates séchées & salmoriglio

BRIOCHE, BRESAOLA E PESTO DI BASILICO 9€

brioche, fines tranches de boeuf & pesto de basilic

GORGONZOLA, MIELE E NOCI 8€

gorgonzola, miel & noix

SALAMINO TOSCANO 6€

saucisson de Toscane

BURRATA, POMODORI CONFIT E BASILICO 12€

buratta, tomates séchées & basilic

DOLCI

CAKE DU MOMENT 9€

PANNA COTTA BASILICO E FRAGOLE DI THIBAUT PIQUE 15€

panna cotta basilic & fraises de Thibaut Pique

TIRAMISU 13€

tiramisu au café

DOUCEUR 3€

prix nets, service compris



NATIONAL

APERITIVI

AMERICANO 14€

AMERIQ (*q bitter, q vermouth rosso, soda, zeste de citron*)

NERONE (*cynar, q vermouth rosso, spuma baladin, zeste d'orange*)

C'EST PAS DE L'EAU (*q bitter bianco, q vermouth bianco, tonic water, romarin*)

SPRITZ 13€

Q BITTER (*q bitter, prosecco, soda*)

APEROL (*aperol, prosecco, soda, rondelle d'orange*)

Q BIANCO (*q vermouth bianco, prosecco, soda, menthe*)

CYNAR (*cynar, prosecco, tonic water, concombre*)

IL CLASSICO 15€

BELLINI (*prosecco, purée de pêche blanche*)

COCKTAILS

LE GRAIN DE BEAUTÉ (*gin nouaison, cordial citron vert a l'asperula odorata, citron vert, liqueur de gingembre, bitter chocolat*) 16€

HISTERIA (*vodka, liqueur b theoria histeria, cordial citron vert, fruits de la passion, liqueur skins mastiba*) 19€

SPARKLING ROSE VELVET (*champagne fleury, liqueur à la rose, elderflower velvet*) 19€

VINI & BOLLICINE

BIANCO

EXILE VDF *hôtel national l'Éb jousset, vallée de la loire* 10€ / 42€

CATARRATTO IGT *porta del vento, sicilia* 12€ / 58€

RENOSU *dettori, sardegna (nv)* 11€ / 50€

GR 1 52 56 IGT *il pringro, toscana* 13€ / 60€

DOLCE

MOSCATO IGT *meigamma, sardegna (6cl)* 11€ / 120€

ROSATO

MAQUÈ ROSE IGT *porta del vento, sicilia* 10€ / 50€

CHÂTEAU LÉOUBE AOC *côtes-de-provence* 11€ / 52€

ROSSO

UMBERTA IGP *cantina iuli, piemont* 13€ / 63€

VALPOLICELLA CLASSICO *doc corte bravi, veneto* 11€ / 55€

RUSSÉ *aglianico del vulture doc, arteteké, basilicata* 12€ / 60€

RETOUR AUX SOURCES *fitou AOP, mas des caprices, languedoc* 10€ / 49€

BOLLICINE

RATATUJA *vino frizzante, carolina gatti, veneto (nv)* 10€ / 51€

LEONE BRUT *prosecco doc, de faveri, veneto (nv)* 10€ / 50€

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS *brut nature, fleury (nv) (12cl)* 18€ / 105€

14cl – 75cl
nv "no vintage"

SIDRO & BIRRE

CIDRE EXTRA BRUT SMALL BATCH *maison sassy (33cl)* 8€

L'AUTENTICA *birra moretti (33cl)* 7€

PALE ALE *brasserie la parisienne (33cl)* 9€

IPA *brasserie la parisienne (33cl)* 10€

SODAS

PERRIER (33cl) 6€

GINGER BEER *imperdible (25cl)* 6€

SPUMA NERA / COLA (33cl) 6€

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33cl) 6€

ROSE LEMONADE *fentimans (25cl)* 7€

GAZZOSA / DRY BITTER TONIC / SUPERIOR ITALIAN / WILD BOTANICAL TONIC WATER *imperdibile (20cl)* 6€

ICED DRINKS

[lait & sucre à votre discrétion]

THÉ GLACÉ MAISON *philip's blend, collection t. (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan & bergamote)* 7€

INFUSION GLACÉE MAISON *n°6 dé-tox, l'infuseur (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté & cassis)* 7€

CAFÉ FRAPPÉ *gringo, il nostro caffè* 7€

CITRONNADE

citron, gingembre, miel & curcuma 8€

COCKTAIL DE FRUITS

[cocktail de fruits sans alcool, sans conservateur, sans colorant, sans gluten, vegan - 25cl]

COUGAR *mangue, citron vert, verveine* 7€

JUS DETOX

[Jus detox - fruits et légumes pressés chaque jour - 25cl]

DETOX 1 *carotte, pomme, gingembre, orange* 10€

DETOX 2 *concombre, céleri, pomme, citron* 10€

NATIONAL

CAFÉ

[supplément boisson végétale 1.5€]

CAFÉ *trinci blend supercrema* 4€

DÉCAFÉINÉ *naturellement décaféiné à l'eau* 4€

CAPPUCCINO 6€

CHOCOLAT CHAUD 5€

LATTE 6€

LATTE [CHAI, MATCHA, GOLDEN] 8€

AFFOGATO AL CAFFÈ *boule de glace fior di latte et espresso* 8€

THÉS

THÉS *collection t.* 6€

ginseng citron (sencha, racines de ginseng, citron)

ballade à marrakech (thé vert de chine, feuilles de menthe)

mistral gagnant (thé blanc bai mu dan, pamplemousse, framboise et fleur)

philip's blend (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan et bergamote)

irish breakfast (mélange de thés corsés à la mode irlandaise)

sencha op fuji (sencha végétal & légèrement iodé)

INFUSIONS

INFUSIONS *l'infuseur* 6€

n°1 ligne (citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse)

n°2 calme (fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande)

n°3 digestif (romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic)

n°4 tonique (menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle)

n°5 délice (verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise)

n°6 dé-tox (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis)

INFUSIONE DI ROSMARINO *infusion de romarin frais* 6€

INFUSIONE DI TIMO *infusion de thym frais* 6€

CANARINO *infusion d'écorces de citron* 6€

TEA TIME

de 15h à 18h

EAU DÉTOX, BOISSON CHAUDE AU CHOIX & ASSORTIMENT DE DOUCEURS 15€