

VINS

Blancs

2023	Pinot Grigio Rodaro	70€
2021	D.O.C.G Terre Alfieri Domaine Vengore “Sanromé”	85€
2023	DOC Etna Bianco Tenuta Delle Nere Santo Spirito	130€

Rouges

2023	DOC Chianti Riserva Renzo	70€
2019	D.O.C.G Barolo Scrimaglio	120€
2019	DOCG Amarone Dela Valpolicella Prestige Vigne Alte	150€

Rosés

2023	Domaine Valdicion « Vallon des Anges »	85€
2024	Château Beaupré « Collection »	105€

VINS AU VERRE 15cl

Vin Rosé	16€
Vin Blanc	18€
Vin Rouge	18€

CHAMPAGNES A LA COUPE 12,5cl

Champagne Rosé	32€
Champagne Brut	30€
Prosecco	18€

BIERES 33cl	12€
-------------	-----

Blonde, Blanche, Ambrée

EAUX MINERALES	10€
----------------	-----

Vittel, San Pellegrino 1L

SODAS / JUS DE FRUITS Artisanaux Maison Benedetti 33cl	12€
--	-----

Coca Cola 33cl, Coca Cola Zero 33cl
Schweppes Tonic 25 cl,
Sprite 33cl, Perrier 33cl

Nos cocktails classiques 30€

Spritz
Aperol ou Saint Germain ou Limoncello

Bellini
Champagne, purée de pêche

Negroni
Gin, Martini Rosso, Campari

Americano
Martini Rosso, Campari, Perrier

Gin tonic
Gin, schweppes tonic

Amaretto Sour
Amaretto, Blanc d'oeuf, jus de citron

Manathan
Martini rosso, whisky

Nos cocktails signature 30 €

Limoncello et menthe
Limoncello, Gin, citron et menthe

Bellisimo pepperoni
Poivron, rhum ambré jus de citron sirop de rose et blanc d'oeuf

Lavanda
Gin sirop de lavande, thym, menthe et blanc d'oeuf



M : Mollusques, C : Crustacés, F : fruits à coques, P : Poissons, G : Gluten, L : Lactose O : Œuf

M : Mollusc S : Shellfish, N : Nuts, F : Fish, G : Gluten, L : Lactose , E: egg

Origine viande France - France meat origin

Prix TTC - Service compris / VAT included - service included