

1 TRATTORIA

Pasta fresca & antipasti

- ORANGE BURRATA (V) 8
Généreuse burrata au potimarron, petit épeautre, carottes, graines de courge et un filet de vinaigre de vin rouge
- BIG STAR BURRATA (V) 12
Énorme burrata de 250gr, tomates Datterino confites, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta
- BURRATA INVERNALE (V) 9
Douce burrata de 125gr recouverte de poutargue, herbes fraîches, grains de grenade
- INSALATA COLORATA 13
Fraîche salade aux betteraves, chou rouge, dorade, quinoa, myrtilles et grains de grenade, vinaigrette au Xérès
- SPAGHETTI ALLE CIME DI RAPA (V) 12
Crazy spaghetti aux cime di rapa, stracciatella, piment frais et zestes de citron
- CRAZY SAN MARZANO (V) 12
Paccheri à la sauce de tomates Datterino, cœur de burrata fumée, petites tomates confites à l'ail et piment d'Espelette
- MEZZE MANICHE AI 4 FORMAGGI (V) 13
Petites mezzes maniche recouvertes de 4 fromages : caciocavallo, provola fumée, parmigiano, Castelmagno, crème de poivre et zestes de citron
- RISOTTO NERO DI MARE 15
Riz noir aux moules, palourdes, encornets et crevettes roses, pistaches, tomates confites, coriandre et citron
- LA FAMEUSE PATE A LA TRUFFE (V) 18
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et champignons
- PASTA DU JOUR 12
- IL TIGRAMISÙ 5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala
- PANNA COTTA ET FRUITS DE SAISON 5
Panna cotta ultra fondante à la crème de marrons

2 A TAVOLA

Sexy produits de la Botte

- SPECK 6
L'inimitable jambon fumé de la salumeria De Stefani, en direct de Trévisé
- MORTADELLE 6
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi et éclats de pistache. No need for more.
- SAUCISSON À LA TRUFFE 6
Le saucisson toscan produit par les frères Gombitelli avec un gros caractère du côté de la truffe
- SAUCISSON FENOUIL 5.5
Saucisson au fenouil, tout droit de Toscane, dai fratelli Gombitelli
- STRACCIATELLA FUMÉE (V) 6
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère
- MOZZARELLA DI BUFALA (V) 6
Mozzarella di bufala 125g bien juteuse
- OLIVES DI SICILIA (V) 4
Olives Nocellara et Gioconda, en direct de la Sicile par notre ami Cédric Casanova
- PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI (V) 5
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi de la maison Gennari
- PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI 7
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait.



4 PIZZERIA

La vraie bonne pizza napolitaine

- MAMMARGHERITA (V) 9
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais
- BURRATA NEYMAR (V) 14
Sauce de tomates San Marzano, olives taggiasche, cœur de burrata, pesto de basilic
- HOTLINE PIZZ 13
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano au nduja piccante, saucisson piquant, estragon, oignons rouges confits
- REGINA INSTAGRAM 13
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, ciboulette
- IL TIGRAMISÙ 5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

3 GELATERIA

Les glaces artisanales di Mattia

- GELATO PETITE 3.5
Pistache, noisette, fior di latte, fruits de saison, e tutti quanti...
- GELATO GRANDE 5
Pistache, noisette, fior di latte, fruits de saison, e tutti quanti...

5 PANIFICIO

La boulangerie italienne

- FLUFFY FOCACCIA 8
Focaccia ultra moelleuse fourrée au parmigiano, bresaola de boeuf, fraîche roquette et mayonnaise au citron / DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI
- MAMMARGHERITA (V) 8
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilic frais
- 4 FROMAGES E LIMONE (V) 8
Mozza fior di latte, gorgonzola, Parmigiano Reggiano, provola fumée, citron jaune
- MOMENT OF TRUFFE (V) 10
Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette
- MONSIEUR PATATE (V) 8
Pommes de terre, mozza fior di latte, romarin, petits oignons jaunes, thym, ail
- CIABATTA AL PROSCIUTTO 8
Pain ciabatta fourré au jambon cuit, salade frisée, concombre et mayonnaise épicée / DISPONIBLE UNIQUEMENT LE MIDI
- L'INCROYABLE TARTE AU CITRON 5
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

- BANOFFEE PIE 5
Éclats de spéculoos, polisson mix de crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top
- CHOCO CLAP CLAP 5
Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette

(V) = VÉGÉTARIEN



- COMBO 1 (BURGER+ FRITES+ BOISSON)
- COMBO 2 (BURGER+ FRITES+ BOISSON+ DESSERT)

GARDEN PATTY BURGER (V)
SEUL 6.90 / COMBO1 11.50 / COMBO2 13.90
Bun maison, patty veggie de légumes de saison, épeautre et quinoa croquants, cheddar couilloulant, petits pickles et oignons frits, sauce artisanale barbecue, mayonnaise et mimosa

BŒUF DADDY SMASH BURGER
SEUL 8.90 / COMBO1 13.50 / COMBO2 15.90
Bun maison, double patty de viande de bœuf charolaise smashé, cheddar fondu-fondant, petit pickles et oignons, sauce artisanale poivre et barbecue

CRUNCHICK'N' BURGER
SEUL 8.90 / COMBO1 13.50 / COMBO2 15.90
Bun maison patty frit et bonne chaire de poulet bio origine France, cheddar fondant, petits pickles et oignons, salade fraîche, sauce blanche artisanale aux fines herbes

LES SIDES BIO

- BABY SMASH BURGER 4.9
Viande de bœuf smashée, oignons et ketchup mayo
- FRIED CHICKEN BITES 4.9
6 fried chicken bites, 100% poulet bio origine France
- FRITES MAISON 3

6 BIERGARTEN

Nos bières artisanales pression

- BIRRA ARTISANALE** (25 cl / 50 cl)
- BLONDE 3,5 / 6
- BLANCHE 4 / 7
- IPA 4 / 7
- PARIS AMERICAN PALE ALE 4 / 7
- PEATED LAGER FUMÉE 4 / 7
- BARON ROUGE 4 / 7

COCKTAIL BEERGARTEN

- BIG MAMMA 10
- BELLINI SPRITZ 8
- SPRITZ POM'PELUP 8
- GIN (TECK)TONIK 10
- MOJITO MITSOUKO 10
- GIN CARREY 11
- PEPERONI MULE 9
- MARCO POLO 10
- LIMONATA JOHN LIMON (VIRGIN) 4
- SPRITZ ZERO (VIRGIN) 5
- DANSE AVEC LES TSARS (VIRGIN) 7

VINI BUONI (15 cl / 75 cl)

- ROUGE**
- SÉLECTION DU MOMENT 4,5 / 21
- SÉLECTION DU MOMENT 5 / 24
- BLANC**
- SÉLECTION DU MOMENT 4,5 / 21
- SÉLECTION DU MOMENT 5 / 24
- ROSÉ**
- SÉLECTION DU MOMENT 4,5 / 21
- PROSECCO**
- SÉLECTION DU MOMENT 5 / 22
- VIN CHAUD 3,5 (15C)

TAXES ET SERVICES COMPRIS. PRIX EN EUROS TTC

DESSERTS BIO

- CARAMEL SUNDAE 3
Soyeuse crème glacée maison, creamy coulis de caramel et cacahuètes caramélisées
- CHOCOLOVE SUNDAE 3
Onctueuse crème glacée maison, coquin coulis de chocolat et cacahuètes caramélisées
- CHOCO-BOMB MOUSSE 3
Démence mousse au bon chocolat Valrhona bio, pimpée d'un coquin praliné noisette, oh god

BOISSONS BIO

- COKLM, 33CL 3
Cola bio made in Paris
- MILEY CITRUS, 33CL 3
Limonade bio made in Paris

EAU PANNA - 25CL 2.5

SAN PELLEGRINO - 25CL 2.5

FRUTTO PERMESSO - 20CL 3
Pêche ou pomme

THÉ GLACÉ BIO - TENSAT TEA, 33CL 3.5
Thé vert glacé citron fleur de sureau - Thé blanc glacé myrtille

BIÈRE BLONDE - THE GOLD RUSH, 33CL 5
Topbun x Mascaret

BIÈRE I.P.A. - THE BEERGHAIN, 33CL 5
Topbun x Mascaret



7 CAFFETERIA

Hallucinant comptoir de gourmandises sucrées de notre cheffe pâtissière comme le marbré, le cookie, le financier, le tigré, le cheesecake ou la tarte de saison

- ESPRESSO 1.7
- AMERICANO 2.5
- CAPPUCINO 3
- FLAT WHITE 3
- THÉ DELLA NONNA 2.5
- CHOCOLOVE 3.5
Chocolat chaud des familles
- CHOCOLAT GIANDUJA 5
Chocolat gianduja, chantilly ultra légère, coulis de pistache

INCROYABLES LATTE

- CAFFE LATTE 3
- CHAI LATTE 3.5

FRESH JUICES & CO

- ORANGE PRESSÉE 3.5
- CITRONNADE 3
- JUS RED CARPET 4.5
Raisins, carottes violettes, clémentines, gingembre
- JUS GREENY BABY 4.5
Pommes vertes, kiwi, kale, épinard
- THÉ GLACÉ BLANC 3.5
Thé blanc glacé, poire, cannelle, fleur de sureau
- THÉ GLACÉ NOIR 3.5
Thé noir glacé, mangue, fruit de la passion, cardamome

8 COCKTAIL BAR

Shake shake shake, shake your cocktail

- BIG MAMMA 10
Vodka Ketel One, cordial de citron vert, ginger ale Schweppes Mixer Premium, fruits & love
- BELLINI SPRITZ 8
Prosecco bio Corvezzo, purée de pêche blanche, framboises
- BRITNEY SPRITZ 9
Aperol, verveine, liqueur de pomme, Prosecco Bio Corvezzo, concombre
- MILK JAGGER 9
Pisco 4 Gallos Italia, Grand Marnier, sirop de cannelle, liqueur crème de cacao, lait
- CHANTAL GOYAVE 10
Tequila Altos, liqueur pêche, sirop de goyave, citron vert, bitter Angostura, bitter Peychaud's (30 cl)
- BILLIE GIN 10
Gin Tanqueray au basilic, tonic water, Schweppes Mixer Premium, liqueur curaçao bleu, bitter Peychaud's
- MOJITO MITSOUKO 10
Rhum Havana Club 3 ans, fruits rouges, thé blanc, menthe, citron vert
- MANGOOO MULE 12
Whiskey Bulleit Bourbon, mangue, bitter cardamome, ginger beer Schweppes mixer premium, citron vert
- TIKI TIKI RUMBA 12
Rhum Havana Club 3 ans, Rhum Trois Rivières, triple sec, citron vert, litchi, fève de tonka, mangue
- PISCO PARADISO 9
Pisco 4 Gallos Italia, liqueur Branca Menta, sirop d'agave, bitter Angostura

VIRGIN

- DANSE AVEC LES TSARS 7
Virgin Moscow Mule au fruit de la passion, jus de pomme, citron vert, sirop de menthe, ginger beer Schweppes Mixer Premium
- LIMONATA JOHN LIMON 4
Citron jaune, cordial de fleur de sureau, grenade, eau pétillante
- SPRITZ ZERO 5
Le spritz version virgin

LA FELICITÀ

FOOD & TEUF MARKET