

# TRATTORIA

Pasta fresca & antipasti

<b>BURRATA ROSA (V)</b> .....	8
Dodue burrata de 125gr, betteraves, radis, filet d'huile d'olive	
<b>BURRATA VERDE (V)</b> .....	8
Fraiche burrata de 125gr, concombre, menthe, epice sumac, filet d'huile d'olive	
<b>BURRATA CON PAPPAL AL POMODORO (V)</b> .....	13.5
Enorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotee de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive toscane	
<b>INSALATA EGG-CITED (V)</b> .....	12
Fraiches feuilles de sucrine, boulgour, brocolis, fenouil, euf mollet ultra coulant, olives taggiasche	
<b>LA FAMEUSE PATE A LA TRUFFE (V)</b> .....	18.5
Mafalde fresche, truffe fraiche de saison, creme de truffe noire, mascarpone et champignons	
<b>CRAZY SAN MARZANO (V)</b> .....	13
Paccheri a la sauce de tomates Datterino, straciatella fumee et piment d'Espelette	
<b>AIL LOVE YOU (V)</b> .....	13
Les mythiques spaghetti a la creme d'ail, ail des ours, piment, basilic, crispy chapelure au persil	
<b>MEZZI RIGATONI CARCIOFI</b> .....	13
Mezzi rigatoni aux artichauts, creme d'artichauts, straciatella fumee, crispy chapelure au citron	
<b>LA SALADE DI PASTA</b> .....	12
Petites pates risoni, champignons de Paris, euf mollet, jambon blanc, basilic	
<b>IL TIGRAMISU</b> .....	5.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
<b>PANNA COTTA DI FRUTTA</b> .....	5
Soyeuse panna cotta et ses fruits de saison bien frais	

# A TAVOLA

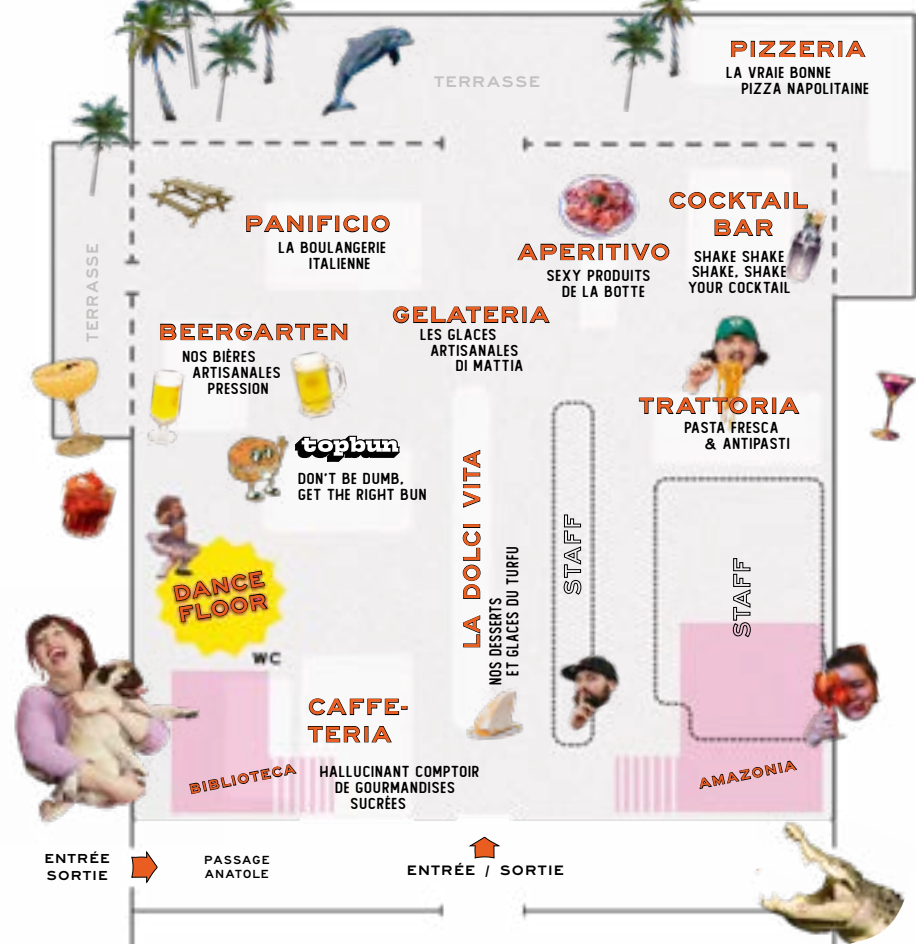
Sexy produits de la Botte

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

# LA DOLCI VITA

Nos desserts et glaces du turfu

<b>IL TIGRAMISU</b> .....	5.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
<b>TIRAMISU AL PISTACCHIO</b> .....	6.5
Décadent tiramisù pimpé aux pistaches, avalanche de crème mascarpone et éclats de pistaches	
<b>L'INCROYABLE TARTE AU CITRON</b> .....	5.5
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue	
<b>LADY BABA</b> .....	5.5
Baba au rhum et à la vanille, surmonté d'une chantilly ultra légère	



<b>BANOFFEE PIE</b> .....	6.5
Éclats de spéculoos, polisson mix de crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top	
<b>CHOCO CLAP CLAP</b> .....	5.5
Inimitable tarte au chocolat noir et lait, caramel beurre salé, praliné croustillant café et noisette	
<b>TIRAMISU NOCCIOLA</b> .....	5.5
Génoise bien fluffly, mascarpone, crème de noisettes et éclats de noisettes caramélisées	
<b>GELATI FATTI IN CASA OGNI GIORNO</b>	
<b>COOKIE SHOT GLACÉ</b> .....	5.5
Avec glace et topping au choix	
<b>CORNET</b> .....	4
Avec glace et topping au choix	
<b>PETIT POT/ GRAND POT</b> .....	4/6
<b>BÂTONNET FIORE DI LATTE</b> .....	4
Gelato à la fiore di latte, glaçage chocolat au lait et coulis de caramel	
<b>BÂTONNET NOCCIOLA</b> .....	4
Gelato noisettes, glaçage chocolat noir et éclats de noisettes	
<b>BÂTONNET PISTACCHIO</b> .....	4
Gelato à la pistache, glaçage chocolat blanc et éclats de pistaches	

# PIZZERIA

La vraie bonne pizza napolitaine

<b>MAMMARGERITA (V)</b> .....	9.5
Moza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
<b>BURRATA NEYMAR (V)</b> .....	15
Sauce de tomates San Marzano, straciatella fumée, pesto de basilic	
<b>QUEEN B</b> .....	14
Moza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, basilic	
<b>HOTLINE PIZZ</b> .....	13.5
Moza fior di latte, sauce de tomates San Marzano au nduja, salsiccia piccante, estragon, petits oignons rouges confits	

<b>IL TIGRAMISU</b> .....	5.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	

# PANIFICIO

Pizza al taglio e panini

<b>TELL ME THE TRUFFE</b> .....	10.5
Moza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, jambon blanc, truffe fraiche de saison, champignons de Paris, ciboulette	
<b>EASY CHEESY (V)</b> .....	8.5
Moza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, provola fumée, citron jaune	
<b>STRACCIABELLA (V)</b> .....	8.5
Sauce de tomates San Marzano, pesto, straciatella fumée, olives taggiasche	
<b>COPPA(CABANA)</b> .....	8.5
Moza fior di latte, coppa, straciatella fumée, petits champignons de Paris, persil	
<b>SALAMÈCHE</b> .....	8.5
Sauce de tomates San Marzano, moza fior di latte, parmigiano râpé, salame piccante	
<b>FOCACCIA MORTADELLA</b> .....	8.5
Focaccia croquante, mortadella, pesto et éclats de pistaches	
<b>OH BELLE FOCACCIA</b> .....	8.5
Croustillante focaccia fourrée à la straciatella fumée, speck, roquette	
<b>FOCACCIA AL TONNO</b> .....	8.5
Croquante focaccia fourrée au thon à l'huile d'olive, concombre, salade frisée et mayonnaise épicée	
<b>CIABBATA AL PROSCIUTTO</b> .....	8.5
Pain ciabatta fourré au jambon blanc, salade frisée, concombre et mayonnaise épicée	
<b>LE CROISSANT A L'ITALIENNE</b> .....	8.5
Délicieux croissant fourré au bon jambon cuit, straciatella fumée et salade, filet d'huile de truffe on top	
<b>LA SALADE DI PASTA</b> .....	12
Petites patés risoni, champignons de Paris, euf mollet, jambon blanc, basilic	
<b>IL TIGRAMISU</b> .....	5.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	

(V) = VÉGÉTARIEN

# topbun

**COMBO 1** (BURGER + SIDE + BOISSON)  
**COMBO 2** (BURGER + SIDE + BOISSON + DESSERT)

## BURGERS

<b>ORELSMASH BURGER</b>	
<b>SEUL 10.80 / COMBO1 15.50 / COMBO2 17.50</b>	
2x steaks de boeuf bien smashés, fluffy milk bun fait maison, cheddar affiné, oignons rouges, pickles de cornichons, ketchup artisanal, mayonnaise artisanale	
<b>VÉGÉDREAM BURGER (V)</b>	
<b>SEUL 8.90 / COMBO1 13.50 / COMBO2 15.50</b>	
Patty de légumes de saison, épeautre, quinoa, gingembre, oeuf et herbes fraîches, fluffy milk bun fait maison, cheddar affiné, oignons frits, pickles de cornichons, hot sauce au piment rouge, mayonnaise artisanale	
<b>CHICKENATON BURGER</b>	
<b>SEUL 10.90 / COMBO1 15.50 / COMBO2 17.50</b>	
Poulet pané au panko, fluffy milk bun fait maison, cheddar affiné, oignons rouges, pickles de cornichons, salade fraîche, sauce secrète à l'ail	
<b>HOT. I. AM BURGER</b>	
<b>SEUL 10.90 / COMBO1 15.50 / COMBO2 17.50</b>	
2x steaks de boeuf bien smashés, fluffy milk bun fait maison, cheddar affiné, oignons rouges, pickles de cornichons, hot sauce artisanale au piment rouge	

## LES SIDES

<b>FRIED CHICKEN BITES</b> .....	4.9
5 fried chicken bites, poulet français + supplément sur le menu : 1,9€	
<b>Frites maison</b> .....	3

# BIERGARTEN

Nos bières artisanales pression

<b>BIRRA ARTISANALE</b> (25 cl / 50 cl)	
<b>BLONDE</b> .....	4 / 7
<b>BLANCHE</b> .....	4 / 7
<b>IPA</b> .....	4 / 7
<b>PARIS AMERICAN PALE ALE</b> .....	4 / 7
<b>PEATED LAGER FUMÉE</b> .....	4 / 7
<b>BARON ROUGE</b> .....	4 / 7

## COCKTAIL BEERGARTEN

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

**VINI BUONI** (15 cl / 75 cl)

<b>ROUGE</b>	
<b>SÉLECTION DU MOMENT</b> .....	4.5 / 21
<b>SÉLECTION DU MOMENT</b> .....	5 / 24
<b>BLANC</b>	
<b>SÉLECTION DU MOMENT</b> .....	4.5 / 21
<b>SÉLECTION DU MOMENT</b> .....	5 / 24
<b>ROSÉ</b>	
<b>SÉLECTION DU MOMENT</b> .....	4.5 / 21
<b>PROSECCO</b>	
<b>SÉLECTION DU MOMENT</b> .....	5 / 22

TAXES ET SERVICES COMPRIS. PRIX EN EUROS TTC

# 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

<b>ESPRESSO</b> .....	1.7
<b>AMERICANO</b> .....	2.5
<b>CAPPUCCINO</b> .....	3
<b>FLAT WHITE</b> .....	3
<b>THÉ DELLA NONNA</b> .....	2.5
<b>CHOCOLOVE</b> .....	3.5
Chocolat chaud des familles	
<b>CHOCOLAT GIANDUJA</b> .....	5
Chocolat gianduja, chantilly ultra légère, coulis de pistache	

## INCROYABLES LATTE

<b>CAFFE LATTE</b> .....	3
<b>CHAI LATTE</b> .....	3.5

## FRESH JUICES & CO

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

# COCKTAIL BAR

Shake shake shake, shake your cocktail

<b>BIG MAMMA</b> .....	10
Vodka Ketel One, cordial de citron vert, ginger beer Limonaderie de Paris, fruits & love	
<b>BELLINI SPRITZ</b> .....	8
Prosecco bio Corvezzo, purée de pêche blanche, framboises	
<b>BRITNEY SPRITZ</b> .....	9
Aperol, verveine, liqueur de pomme, concombre, Prosecco bio Corvezzo	
<b>MILK JAGGER</b> .....	10
Pisco 4 Gallos Italia, sirop de cannelle, liqueur crème de cacao, lait	
<b>BILLIE GIN</b> .....	10
Gin Tanqueray au romarin, tonic water Schweppes Mixer Premium, liqueur curaçao bleu, bitter Peychaud's	
<b>MOJITO MITSOUKO</b> .....	10
Rhum Havana Club 3 ans, fruits rouges, thé blanc, menthe, citron vert	
<b>MANGOOD MULE</b> .....	12
Whisky Bulleit Bourbon, mangue, bitter cardamome, ginger beer Limonaderie de Paris, citron vert	
<b>TIKI TIKI RUMBA</b> .....	12
Rhum Havana Club 3 ans, rhum blanc Trois Rivières, triple sec, citron vert, litchis, fève de tonka, mangue	
<b>PISCO PARADISO</b> .....	9
Pisco 4 Gallos Italia, liqueur Fernet Branca Menta, sirop d'agave, bitter Angostura	

## VIRGIN

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

# LA FELICITÀ

FOOD & TEUF MARKET