

TRATTORIA

Pasta fresca & antipasti

BURRATA ALLA PANZANELLA (V)	8
Coquette burrata de 125gr, tomates cerises, oignons rouges, concombres carosello, olives taggiasche, et pain perdu	
BURRATA VERDE (V)	8
Fraîche burrata de 125gr, concombre, menthe, épice sumac, filet d'huile d'olive	
BURRATA CON PAPPAL POMODORO (V)	13.5
Énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, compotée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive toscane	
COLORFUL CAPRESE (V)	13
Généreuse salade caprese aux tomates cœur de bœuf, zebra et ananas, morceaux de pastèque, radis rouges, olives taggiasche, pesto de basilic et chapelure on top	
LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (V)	18.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et champignons	
CRAZY SAN MARZANO (V)	13
Paccheri à la sauce de tomates Datterino, stracciatella fumée et piment d'Espelette	
AIL LOVE YOU (V)	13
Spicy spaghetti à la crème d'ail nouveau, piment et basilic, citrons confits, chapelure persillée	
FLAMING HOT SPAGHETTI	13
Picants spaghetti aux poivrons rouges, ail et piment, olives, câpres et chapelure aux herbes on top	
COPPA D'AVANT	13
Dodue salade d'aubergines confites, coppa, mozza di bufala, tomates cerises, mizuna, raisins noirs et amandes	
IL TIGRAMISÙ	5.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
PANNA COTTA DI FRUTTA	5
Soyeuse panna cotta et ses fruits de saison bien frais	

A TAVOLA

Sexy produits de la Botte

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 Gioconda et Nocellara directement récoltées en Sicile par Cédric Casanova	
PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI (V)	5
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi de la maison Gennari	

LA DOLCI VITA

Nos desserts et glaces du turf

IL TIGRAMISÙ	5.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	6.5
Décadent tiramisù pimpé aux pistaches, avalanche de crème mascarpone et éclats de pistaches	
L'INCROYABLE TARTE AU CITRON	5.5
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue	
ROYAL CHEESECAKE	5.5
Dingue crème vanillée au fromage frais et décadent coulis de framboise	
BANOFFEE PIE	6.5
Éclats de spéculoos, polisson mix de crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top	
FRAISE KISS	5.5
Pâte sucrée, frangipane, onctueuse crème vanillée au mascarpone, confiture de fraises, fraises fraîches et zestes de citron vert on top	
TIRAMISÙ NOCCIOLA	5.5
Génoise bien fluffly, mascarpone, crème de noisettes et éclats de noisettes caramélisées	
BANOFFEE PIE	6.5
Éclats de spéculoos, polisson mix de crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top	



FRAISE KISS	5.5
Pâte sucrée, frangipane, onctueuse crème vanillée au mascarpone, confiture de fraises, fraises fraîches et zestes de citron vert on top	
TIRAMISÙ NOCCIOLA	5.5
Génoise bien fluffly, mascarpone, crème de noisettes et éclats de noisettes caramélisées	
GELATI FATTI IN CASA OGNI GIORNO	
COOKIE SHOT GLACÉ	5.5
Avec glace et topping au choix	
CORNET	4
Avec glace et topping au choix	
PETIT POT/ GRAND POT	4/6
BÂTONNET FIORE DI LATTE	4
Gelato à la fiore di latte, glaçage chocolat au lait et coulis de caramel	
BÂTONNET NOCCIOLA	4
Gelato noisettes, glaçage chocolat noir et éclats de noisettes	
BÂTONNET PISTACCHIO	4
Gelato à la pistache, glaçage chocolat blanc et éclats de pistaches	

PIZZERIA

La vraie bonne pizza napolitaine

MAMMARGHERITA (V)	9.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais	
BURRATA NEYMAR (V)	15
Sauce de tomates San Marzano, stracciatella fumée, pesto de basilic	
REGINA INSTAGRAM	14
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, basilic	
HOTLINE PIZZ	13.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano au nduja, salsiccia piccante, estragon, petits oignons rouges confits	
IL TIGRAMISÙ	5.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	

IL TIGRAMISÙ	5.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	

PIZZERIA

Pizza al taglio e panini

TELL ME THE TRUFFE	10.5
Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, jambon blanc, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette	
EASY CHEESY (V)	8.5
Mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, provola fumée, citron jaune	
STRACCIABELLA (V)	8.5
Sauce de tomates San Marzano, pesto, stracciatella fumée, olives taggiasche	
FORCE ROUGE	8.5
Sauce de tomates San Marzano, aubergines, mozza fior di latte, petites tomates confites, parmigiano et basilic	
BUFALA SOLDIER	8.5
Sauce de tomates San Marzano, treccia di bufala, tomates confites, origan et basilic	
FOCACCIA MORTADELLA	8.5
Focaccia croquante, mortadella, pesto et éclats de pistaches	
OH BELLE FOCACCIA	8.5
Croustillante focaccia fourrée à la stracciatella fumée, speck, roquette	
FOCACCIA AL TONNO	8.5
Croquante focaccia fourrée au thon à l'huile d'olive, concombre, salade frisée et mayonnaise épicée	
CIABATTA AL PROSCIUTTO	8.5
Pain ciabatta fourré au jambon blanc, salade frisée, concombre et mayonnaise épicée	

JULES CAESAR	8.5
Pain tradition aux grains, aiguillettes de poulet, sauce caesar, salade, parmigiano.	
LA SALADE DI PASTA	12
Petites pâtes risoni, champignons de Paris, œuf mollet, jambon blanc, basilic	
IL TIGRAMISÙ	5.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala	
CAESAR PALACE	13
Fraîche salade romaine, aiguillettes de poulet frit, petits champignons de Paris, câpres, big copeaux de parmigiano, mayonnaise à l'ail et salsa caesar	

(V) = VÉGÉTARIEN

topbun

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

BURGERS

ORELSMASH BURGER	
SEUL 10.80 / COMBO1 15.50 / COMBO2 17.50	
2x steaks de bœuf bien smashés, fluffy milk bun fait maison, cheddar affiné, oignons rouges, pickles de cornichons, ketchup artisanal, mayonnaise artisanale	
VÉGÉDREAM BURGER (V)	
SEUL 8.90 / COMBO1 13.50 / COMBO2 15.50	
Patty de légumes de saison, épeautre, quinoa, gingembre, œuf et herbes fraîches, fluffy milk bun fait maison, cheddar affiné, oignons frits, pickles de cornichons, hot sauce au piment rouge, mayonnaise artisanale	
CHICKENATON BURGER	
SEUL 10.90 / COMBO1 15.50 / COMBO2 17.50	
Poulet pané au panko, fluffy milk bun fait maison, cheddar affiné, oignons rouges, pickles de cornichons, salade fraîche, sauce secrète à l'ail	
HOT. I. AM BURGER	
SEUL 10.90 / COMBO1 15.50 / COMBO2 17.50	
2x steaks de bœuf bien smashés, fluffy milk bun fait maison, cheddar affiné, oignons rouges, pickles de cornichons, hot sauce artisanale au piment rouge	
LES SIDES	
FRIED CHICKEN BITES	4.9
5 fried chicken bites, poulet français + supplément sur le menu : 1.9€	
FRITES MAISON	3

PIZZERIA

BIERGARTEN

Nos bières artisanales pression

BIRRA ARTISANALE (25 cl / 50 cl)	
BLONDE	4 / 7
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
Sauce de tomates San Marzano, treccia di bufala, tomates confites, origan et basilic	
BELLINI SPRITZ	8
SPRITZ ALBIOCCA LOCA LOCA	8
Campari Bitter, liqueur d'abricot Merlet Lune, Prosecco Corvezzo bio	
GIN TONIC MONTANA	12
Gin Tanqueray, cordial de fleur de sureau Belvoir, concombre, tonic hibiscus bio La Limonaderie de Paris	
MOJITO MITSOUKO	10
Rhum Havana Club 3 ans, fruits rouges, thé blanc, menthe, citron vert	
BOHEMIAN RASPBERRY	9
Whisky Bulleit Bourbon, mangue, bitter cardamome, ginger beer Limonaderie de Paris, citron vert	
PEPERONI MULE	9
Tequila Altos, sirop de goyave, citron vert, bitter Angostura, bitter Peychaud's	
SPICE MOUTAIN	10
LIMONATA EMRATA (VIRGIN)	4.5
Citron jaune, fraises, sirop de basilic, hibiscus, eau pétillante	
SPRITZ ZERO (VIRGIN)	5
La version virgin du spritz	
DANSE AVEC LES TSARS (VIRGIN)	7
Virgin Moscow Mule au fruit de la passion, jus de pomme, citron vert, sirop de menthe, ginger beer Schweppes Mixer Premium	

VINI BUONI (15 cl / 75 cl)

ROUGE	
SÉLECTION DU MOMENT	5.5 / 25
SÉLECTION DU MOMENT	5.5 / 25
BLANC	
SÉLECTION DU MOMENT	5.5 / 25
ROSE	
SÉLECTION DU MOMENT	4.5 / 19
PROSECCO	
SÉLECTION DU MOMENT	6 / 23

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

ESPRESSO	1.7
AMERICANO	2.5
CAPPUCCINO	3
FLAT WHITE	3
THÉ DELLA NONNA	2.5
CAFFÈ VIENNESE	4.5
CHOCOLAT CHAUD DES FAMILLES	5
Bon pour le corps et bon pour l'âme	
INCROYABLES LATTE	
CAFFE LATTE	3
CHAI LATTE	3.5
FRESH JUICES & CO	
ORANGE PRESSÉE	3.5
CITRONNADE	3
JUS AL GREEN	4.5
Pomme verte, poire, épinard, céleri, kiwi	
JUS VITAMINEY	4.5
Orange, carotte, gingembre, citron jaune	
THÉ GLACÉ FLEUR DE SUREAU	4.5
Thé Earl Grey glacé, cordial de fleur de sureau	
THÉ GLACÉ TUTTI FRUTTI	4.5
Thé noir glacé, mangue, pêche	

PIZZERIA

COCKTAIL BAR

Shake shake shake, shake your cocktail

BIG MAMMA	10
Sauce de tomates San Marzano, treccia di bufala, tomates confites, origan et basilic	
BELLINI SPRITZ	8
Vodka Ketel One, cordial de citron vert, ginger beer Limonaderie de Paris, fruits & love	
SPRITZ ALBIOCCA LOCA LOCA	8
Campari Bitter, liqueur d'abricot Merlet Lune, Prosecco Corvezzo bio	
GIN TONIC MONTANA	12
Gin Tanqueray, cordial de fleur de sureau Belvoir, concombre, tonic hibiscus bio La Limonaderie de Paris	
CRAZY DAÏQUIRI	9
Rhum Havana Club 3 ans, rhum Wray & Nephew, liqueur de bergamote Italicus, banane, citron vert, basilic	
MOJITO MITSOUKO	10
Rhum Havana Club 3 ans, fruits rouges, thé blanc, menthe, citron vert	
MANGOOD MULE	12
Whisky Bulleit Bourbon, mangue, bitter cardamome, ginger beer Limonaderie de Paris, citron vert	
CHANTAL GOYAVE	12
Tequila Altos, sirop de goyave, citron vert, bitter Angostura, bitter Peychaud's	
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 EMRATA	4.5
Citron jaune, fraises, sirop de basilic, hibiscus, eau pétillante	
SPRITZ ZERO	5
La version virgin du spritz	

LA FELICITÀ

FOOD & TEUF MARKET