

TRATTORIA

Pasta fresca & antipasti

BURRATA ALLA PANZANELLA (V)..... 8.5
Coquette burrata de 125gr, tomates cerises, oignons rouges, concombres carosello, olives taggiasche, et pain perdu

BURRATA VERDE (V)..... 8.5
Fraîche burrata de 125gr, concombre, menthe, épice sumac, filet d'huile d'olive

BURRATA CON PAPPAL POMODORO (V) 14
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)..... 19.5
Mafalde fresche, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et champignons

CRAZY SAN MARZANO (V)..... 13.5
Paccheri à la sauce de tomates Datterino, straciatella fumée et piment d'Espelette

AIL LOVE YOU (V)..... 14
Spicy spaghetti aux poivrons rouges, ail et piment et basilic, citrons confits, chapelure persillée

FLAMING HOT SPAGHETTI..... 13.5
Picants spaghetti aux poivrons rouges, ail et piment, olives, câpres et chapelure aux herbes on top

COPPA D'AVANT 13.5
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 5.5
Soyeuse panna cotta et ses fruits de saison bien frais

A TAVOLA

Sexy produits de la Botte

STRACCIATELLA FUMÉE (V) 7
Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

MOZZARELLA DI BUFALA (V)..... 6.5
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)..... 5.5
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi de la maison Gennari

LA DOLCI VITA

Nos desserts et glaces du turfu

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..... 6
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

ROYAL CHEESE(CAKE)..... 6
Dingue crème vanillée au fromage frais et décadent coulis de framboise

BANOFFEE PIE 7
Éclats de spéculoos, polisson mix de crème de banane et caramel toffee, copeaux de gianduja râpés on top

TIRAMISÙ NOCCIOLA..... 6
Génoise bien fluffly, mascarpone, crème de noisettes et éclats de noisettes caramélisées



GELATI FATTI IN CASA OGNI GIORNO

COOKIE SHOT GLACÉ..... 6
Avec glace et topping au choix

CORNET..... 4.5
Avec glace et topping au choix

PETIT POT/ GRAND POT 4.5/6.5

BÂTONNET FIORE DI LATTE..... 4.5
Gelato à la fiore di latte, glaçage chocolat au lait et coulis de caramel

BÂTONNET NOCCIOLA 4.5
Gelato noisettes, glaçage chocolat noir et éclats de noisettes

BÂTONNET PISTACCHIO 4.5
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) 16
Sauce de tomates San Marzano, straciatella fumée, pesto de basilic

REGINA INSTAGRAM..... 15
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, basilic

HOTLINE PIZZ..... 14.5
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

PANIFICIO

Pizza al taglio e panini

TELL ME THE TRUFFE 11.5
Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, jambon blanc, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette

EASY CHEESY (V)..... 9
Mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, provola fumée, citron jaune

STRACCIABELLA (V) 9
Sauce de tomates San Marzano, pesto, straciatella fumée, olives taggiasche

FORCE ROUGE..... 9
Sauce de tomates San Marzano, aubergines, mozza fior di latte, petites tomates confites, parmigiano et basilic

BUFALA SOLDIER 9
Sauce de tomates San Marzano, treccia di bufala, tomates confites, origan et basilic

FOCACCIA MORTADELLA..... 9
Focaccia croquante, mortadella, pesto et éclats de pistaches

OH BELLE FOCACCIA..... 9
Croustillante focaccia fourrée à la straciatella fumée, speck, roquette

FOCACCIA AL TONNO..... 9
Croquante focaccia fourrée au thon à l'huile d'olive, concombre, salade frisée et mayonnaise épicée

CIABATTA AL PROSCIUTTO..... 9
Pain ciabatta fourré au jambon blanc, salade frisée, concombre et mayonnaise épicée

JULES CAESAR 9
Pain tradition aux grains, aiguillettes de poulet, sauce caesar, salade, parmigiano.

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

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 boeuf 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, oeuf 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 boeuf 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

BIERGARTEN

Nos bières artisanales pression

BIRRA ARTISANALE (25 cl / 50 cl)

BLONDE..... 4 / 7.5

BLANCHE 4 / 7.5

IPA 4 / 7.5

PARIS AMERICAN PALE ALE 4 / 7.5

PEATED LAGER FUMÉE..... 4 / 7.5

BARON ROUGE 4 / 7.5

COCKTAIL BEERGARTEN

BIG MAMMA..... 10

BELLINI SPRITZ 8

SPRITZ ALBIOCCA LOCA LOCA 8

GIN TONIC MONTANA 12

MOJITO MITSOUKO 10

BOHEMIAN RASPBERRY 9

PEPERONI MULE..... 9

SPICE MOUTAIN..... 10

LIMONATA EMRATA (VIRGIN)..... 4.5

SPRITZ ZERO (VIRGIN)..... 5

DANSE AVEC LES TSARS (VIRGIN)..... 7

VINI BUONI (15 cl / 75 cl)

ROUGE

SÉLECTION DU MOMENT..... 5.5 / 25

SÉLECTION DU MOMENT..... 5.5 / 25

BLANC

ROSÉ

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 2.5

AMERICANO 2.5

CAPPUCCINO 3

FLAT WHITE 3

THÉ DELLA NONNA 2.5

CAFF È 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..... 4

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

COCKTAIL BAR

Shake shake shake, shake your cocktail

BIG MAMMA..... 10

Vodka Ketel One, cordial de citron vert, ginger beer Limonaderie de Paris, fruits & love

BELLINI SPRITZ 8

Prosecco bio Corvezzo, purée de pêche blanche, framboises

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

MANGO 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

(V) = VÉGÉTARIEN