

TRATTORIA

Pasta fresca & antipasti

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI 8
L'inoubliable jambon en direct de la province de Parme, fondant à souhait

SPECK 7
L'inimitable jambon fumé de la salumeria De Stefani, en direct de Trévis

MORTADELLA 6
Mortadella de notre producteur Ibis Salumi, éclats de pistaches. No need for more.

SALAME AL TARTUFO 7
Le saucisson toscan produit par les frères Gombitelli avec un gros caractère du côté de la truffe

SALAME AL FINOCCHIO 6
Saucisson toscan au fenouil, dalla salumeria Falorni

BURRATA CON PAPPALATO AL POMODORO (CV) 14
Énorme burrata de 250gr en direct des Pouilles, composée de pain perdu aux tomates San Marzano, ail, filet d'huile d'olive toscane

LA FAMEUSE PÂTE À LA TRUFFE (CV) 19.5
Mafalde fraîches, truffe fraîche de saison, crème de truffe noire, mascarpone et champignons

CRAZY SAN MARZANO (CV) 13.5
Paccheri à la sauce de tomates Datterino, cœur de burrata fumée et piment d'Espelette

LA DOLCI VITA

Nos desserts et glaces du turf

L'INCROYABLE TARTE AU CITRON 6
Bien acidulée, croustillante, inoubliable couche de meringue

TIRAMISÙ NOCCIOLA 7
Génoise bien fluffly, mascarpone, crème de noisettes et éclats de noisettes caramélisées

IL TIGRAMISÙ 6.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

TIRAMISÙ PISTACCHIO 7
La version full-pistacchio de notre iconique tigramisù

BÂTONNET FIORE DI LATTE 4.5
Gelato à la fleur de lait, glaçage chocolat au lait et coulis de caramel

BÂTONNET PISTACCHIO 4.5
Gelato à la pistache, glaçage chocolat blanc et éclats de pistaches



A TAVOLA

Sexy produits de la Botte

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

MOZZARELLA DI BUFALA (CV) 6.5
Mozzarella di bufala 125g bien juteuse

OLIVES DI SICILIA (CV) 4
Olives Gioconda et Nocellara directement récoltées en Sicile par Cédric Casanova

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI (CV).. 5.5
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi de la maison Gennari

PIZZERIA

La vraie bonne pizza napolitaine

MAMMARGHERITA (CV) 10.5
Mozza fior di latte, sauce de tomates San Marzano, parmigiano, basilic frais

BURRATA NEYMAR (CV) 16
Sauce de tomates San Marzano, stracciatella fumée, pesto de basilic

HOTLINE PIZZ 14.5
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, salsiccia piccante, petits oignons rouges confits et estragon

QUEEN B 15
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, petits champignons de Paris, jambon cuit aux herbes, basilic

IL TIGRAMISÙ 6.5
Le grand classique della casa, avec sa touche de marsala

LA FELICITÀ

FOOD & TEUF MARKET

topbun

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

BURGERS

ORELSMASH BURGER
SEUL 10.90 / COMBO1 15.50 / COMBO2 17.50
Le big boss des smash burgers! Une viande de bœuf française bien smashée, presque croustillante, pour garder toutes ses saveurs, avec du cheddar, des oignons, des pickles, ketchup, mayo. La base Caen même!

VÉGÉDREAM BURGER (V)
SEUL 8.90 / COMBO1 13,50 / COMBO2 15,50
Comme dans un rêve et pourtant c'est bien réel... Un patty croustillant de quinoa, épeautre, d'herbes et de légumes, bourré de saveurs, cheddar, oignons frits, mayo et une sauce qui mérite d'être ramenée à la maison

CHICKENATON BURGER
SEUL 10.90 / COMBO1 15.50 / COMBO2 17.50
Yes IAM le meilleur crunchy chicken burger. Je tenais à remercier mon poulet d'être français, mon cheddar d'être si fondant, ma salade d'être si fraîche, mes pickles et ma sauce à l'ail qui fait ma plus grande fierté.

HOT. I. AM BURGER
SEUL 11.40 / COMBO1 16 / COMBO2 18
Le smash burger le plus hot de ta région. Avec une viande française bien smashée comme l'original, une sauce spicy et poivrée en plus. Ate ate ate !

LES SIDES

FRIED CHICKEN BITES 4.9
5 fried chicken bites, poulet français + supplément sur le menu : 1,9€

FRICTES MAISON 3

DESSERTS

CHOCO-BOMB MOUSSE 3
Délicate mousse au bon chocolat Valrhona bio, pimpée d'un coquin praliné noisette, oh god

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

BOISSONS

EAU PANNA 25cl 3

SAN PELLEGRINO 25cl 3

COCA COLA, COCA ZÉRO 33cl 3

FRUTTO PERMESSO 20cl 4.5
Pêche ou pomme

FUZE TEA 33cl 3.5
Thé glacé pêche

BIÈRE BLONDE - THE GOLD RUSH 33cl 6

BIÈRE I.P.A. - THE BEERGHAIN 33cl 6

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 2.2

AMERICANO 3.5

CAPPUCCINO 3.5

FLAT WHITE 4

CAFFÈ MOKA 4

CAFFÈ VIENESE 5.5

INCROYABLES LATTE

CHAI LATTE 3.5

MATCHA LATTE 3.5

CAFFÈ LATTE CARAMEL 5

LATTE AMANDE CHOCO-VANILLE 5

JUICES & CO

ORANGE PRESSÉE 5

JUS VITAMINEY 4.5

Orange, carotte, gingembre, citron jaune

COCKTAIL BAR

Shake shake shake, shake your cocktail

BELLINI SPRITZ BIO 9
Prosecco Corvezzo bio, purée de pêche blanche, framboises

LEADER SPRITZ 9
Bitter Campari, jus de pomme, elderflower, Prosecco Corvezzo Bio

DJ PALOMA 10
Tequila Cimarron, Bitter Carpano, agave, romarin, poivre, soda au pamplemousse

BASIL SMASH BROS 10
Gin Tanqueray, banane, basilic

SEX ON THE TRAIN 12
Vodka Ketel One, liqueur Italicus, crème de pêche, orange, framboises

PASSION MULE 12
Whisky Bulleit bourbon, passion fruit, bitter rhubarbe Fee Brother, ginger beer de la Limonaderie de Paris

GIN TONIC YOKA 11
Gin Tanqueray, bitter orange et mandarin, tonic fleur de sureau de la Limonaderie de Paris

SOS MOJITO 11
Rhum Havana Club 3, Rhum Trois Rivières 50, fraise, citron vert, menthe

TIKIM POSSIBLE 13
Havana 3, Rhum Trois Rivières 50, Rhum Plantation OFTD, liqueur Disaronno, fruit de la passion, orange, citron vert, Angostura Bitter

ESPRESSO MARTINI CLUB 9
Vodka Ketel One, liqueur Grand Marnier, Cold Brew Coffee, Bitter orange et coco

VIRGIN

KILLER COLADA 7
Ananas, crème de coco au curcuma, orange, citron vert

MANGO CRAZY 7
Apéritif sans alcool BTTR, mangue, apéritif sans alcool Crodino

FULLY MONADA 5
Citron jaune, camomille, fraise, eau pétillante

(V) = VÉGÉTARIEN

TAXES ET SERVICES COMPRIS. PRIX EN EUROS TTC