

# TRATTORIA

Pasta fresca, insalate & 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 Trévisé

**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

**MOZZARELLA DI BUFALA** .....7  
Baby mozzarella di bufala de 125g bien juteuse

**BURRATA CON PAPPALATO AL 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

**BURRATINA CON PESTO VERDE (V)** .....8  
Burratina 125g et pesto de basilic

**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, cœur de burrata fumée et piment d'Espelette

**RACONTER DES SALADES CAESAR** .....14.5  
Insalata de laitue romaine, roquette et salade frisée, crispy poulet pané au panko, sauce Caesar, croûtons de pain, radis rouges, mayonnaise à l'ail et parmesan

**PANNA COTTA DI FRUTTA** .....6  
Soyeuse panna cotta et son coulis de fruits rouges

# LA DOLCI VITA

Nos desserts et glaces du turfu

**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

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

**CHOCOLOCO TARTE** ..... 6.5  
Dingue tarte au chocolat, crémeux à la pistache, confiture de framboises et crousti crumble au chocolat on top

**VANILLA FLAN** ..... 6  
La version ultra vanillée de votre flan préféré

## GLACES & SORBETS

<b>GLACE NOCCIOLA</b>	<b>GLACE À L'HUILE D'OLIVE</b>
<b>GLACE PISTACCHIO</b>	<b>GLACE CREMINO</b>
<b>GLACE AL CIOCCOLATO</b>	<b>GLACE YAOURT AMARENA</b>
<b>GLACE VANILLE</b>	<b>SORBET FRAISE</b>



# PIZZERIA

La vraie bonne pizza napolitaine

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

**BURRATA NEYMAR (V)** .....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

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

**TEAM ROQUETTE** .....15  
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, bresaola, roquette, parmesan et citron

**DONNE-MOI THON CŒUR** .....16  
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, thon, olives taggiasche, oignons frits et basilic

**DAVID SPECKHAM** .....15  
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, speck, roquette, formaggio Gran Fresco râpé

**PUISSANCE 4** .....14.5  
Sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, ricotta, gorgonzola et parmesan

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

# LA FELICITÀ

FOOD & TEUF MARKET

# PANIFICIO

Pizza al taglio, focacce e piadine

**MAMMARGHERITA (V)** ..... 9  
Fior di latte, sauce de tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano, basilic frais

**EASY CHEESY (V)** ..... 9.8  
Mozza fior di latte, gorgonzola, parmigiano, provola fumée, citron jaune

**STRACCIABELLA (V)** ..... 9.8  
Sauce de tomates San Marzano, pesto, stracciatella fumée, olives taggiasche

**TELL ME THE TRUFFE** ..... 12.5  
Mozza fior di latte, ricotta, crème de truffe noire, jambon blanc, truffe fraîche de saison, champignons de Paris, ciboulette

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

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

**GIGI FROM THE BLOCK** ..... 9.8  
Pâte feuilletée, sauce de tomates San Marzano, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes

**ZUCCHINI BODY (V)** .....9.4  
Fior di latte, courgettes, scamorza fumée

**SUPERSONIC POTATOE** ..... 9.8  
Pizza al taglio farcie aux pommes de terre, provola fumée, scamorza fraîche, mortadella, ciboulette fraîche

**CLASSICO MARITOTZO** ..... 5  
Brioche typique de Rome fourrée à la crème Chantilly sucrée

**MARITOTZO NOISETTE** ..... 5.5  
Brioche typique de Rome fourrée à la crème Chantilly sucrée, pâte à tartiner Big Mamma et petites noisettes torréfiées

(V) = VÉGÉTARIEN

# 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 !

# BIERGARTEN

Nos bières artisanales pression

**BIRRA ARTISANALE** (25 cl / 50 cl)  
**BLONDE** ..... 4 / 7.5  
Blonde de soif, légèrement houblonnée, rafraîchissante et légère

**BLANCHE** ..... 4 / 7.5  
Légère, houblonnée, notes citronnés et levurées

**I.P.A.** ..... 4 / 7.5  
Notes d'agrumes et céréales, bien houblonnée, forte amertume sèche

**AMERICAN PALE ALE** ..... 4 / 7.5  
Blonde, légèrement amère et doux parfum de fruits exotiques

**PEATED LAGER FUMÉE** ..... 4 / 7.5  
Blonde tourbée aux notes fumées et maltées

**SMASH** ..... 4 / 7.5  
Bière blonde au houblon néo-zélandais et notes légèrement fruitées

## COCKTAIL BEERGARTEN

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

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

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

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

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

**MANGO CRAZY (VIRGIN)** ..... 7  
Apéritif sans alcool BTTR, mangue, apéritif sans alcool Crodino

**FULLY MONADA (VIRGIN)** ..... 5  
Citron jaune, camomille, fraise, eau pétillante

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** ..... 2.2

**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 CAMEL** ..... 5

**LATTE AMANDE CHOCO-VANILLE** ..... 5

# 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