

les coupes

Philippe Gonet **12€**

Veuve Cliquot Carte Jaune **16€**

cocktails - di Baci

Fiore di Tè **16€**

Estate, adriatico, cointreau

Sole di Amalfi **16€**

Limoncello maison, jus de mandarine, sucre, orange

Amore amaro (à base d'Amaro Del Capo) **17€**

Amaro Del Capo, rhum spiced, citron vert, sucre

L'oro di Puglia **17€**

Gin mare capri, Fever Tree mediterranean, huile d'olive, parfum de citron

cocktails - i classici

Aperol Spritz **12€**
Aperol, prosecco DOC, eau gazeuze

Bellini **13€**
Prosecco DOC, purée de pêche

Amaretto sour **13€**
Adriatico, citron vert

Negroni **14€**
Gin Mare Capri, Martini rosso, Campari, zeste d'orange

Margaritalia **14€**
Tequila Chinaco Blanco, cointreau, citron vert, sucre de canne

Hugo Spritz **13€**
St-Germain, prosecco DOC, eau gazeuze, menthe

Espresso Martini **15€**
42 Bellow, Kalhua, espresso

Pornstar Martini **15€**
Vodka Belvedere, coulis de passion, vanille

Moscow mule **16€**
42 Bellow, ginger beer, citron vert, menthe

cocktails - senza Spirito

Virgin Spritz **9€**
Sirup de spritz, eau gazeuze, zeste d'orange

Sole di Pesca **9€**
Purée de pêche, estate, eau pétillante, citron vert

Copperhead NA **10€**
Copperhead NA, Fever Tree pink grapefruit, zeste d'orange

les champagnes

Philippe Gonet **75€**

Veuve Cliquot Carte Jaune **110€**

« R » de Ruinart **125€**

Veuve Cliquot Brut Rosé **165€**

Ruinart Rosé **165€**

Ruinart Blanc de Blanc **170€**

Dom Pérignon **300€**

Armand de Brignac **500€**

vins au verre - rouge

Rosso di Cellino San Marco (Puglia) **8€**

Valpolicella DOC, Valpantena, Cantine Bertani **9€**

Lirac, « Le Petit Prince », Ogier **10€**

vins au verre - blanc

Due Uve « Velante » Bianco, Friuli DOC, Bertani **8€**

Chardonnay Bio, Naturalys, IGP d'Oc, Gérard Bertrand **9€**

blanc italia

Casalforte **33€**
Chardonnay, IGT Veneto

Grillo **42€**
Grillo « Cardilla » Bianco Sicilia DOC Cantine Carlo Pellegrino

Verdicchio **55€**
Verdicchio vigna del cerro, Belisario, Cépage : 100% Verdicchio di Matelica

Greco du tufo **70€**
Dreco di tufo DOC, Cépage : 100% Greco di Tufo

blanc france

Bourgogne **51€**
Macon Villages « Les Préludes » Vignerons des terres secrètes

Chablis **69€**
Petit Chablis « Sous le Vent » Domaine Courtault-Michelet

Sancerre **83€**
Sancerre « Terre de Maimbray » Domaine P. et N. Reverdy

Pouilly fumé **95€**
Pouilly fumé « Villa Paulus » Domaine Masson-Blondelet

rosé

Bardolino **40€**
Bardolino Chiaretto Rosato Ca dei Colli

Château d'Esclans **45€**
Côtes de Provence

rouge italia

Primitivo **33€**

Primitivo di puglia igt, Cantina Pietro Tauro Alberobello, Cépage : 100% Primitivo

Chianti **40€**

Chianti DOCG BIO, Fattoria Ormanni

Montepulciano d'Abruzzo **41€**

Montepulciano DOC BIO, Cantine la colonella, Cépage : 100% Montepulciano

Nero d'Avola **43€**

Nero d'avola « Kore » DOC, Cantina Colombbianca, Cépage : 100% Nero D'Avola

Salice Salentino **45€**

Maiana salice salentino, Leone De Castris

Barbera d'Asti **48€**

Barbera asti « Le 4 terre », Tenuta la Meridiana, Cépage : 100% Barbera

Valpolicella **48€**

Valpolicella Classico DOC Monte Faustino Paolo Fornaser

Rosso di Montalcino **90€**

Rosso du Montalcino DOC, Donatella Cinelli Colombini

Barberesco **115€**

Barbaresco DOCG Fattoria San Giuliano

Amarone DOC **120€**

Cantina Riondo

Barolo **125€**

*Barolo « Bricco Chiesa », Alessandria Silvio, Cépage : 100% nebbiolo,
Viellissement : 30 mois en tonneaux*

Brunello **135€**

Brunello Di Montalcino DOCG Castiglion Del Bosco

rouge france

Château « Belle Bergère » **38€**
Blaye, Côtes de Bordeaux

Côte du Rhone **40€**
Côtes du Rhône Villages Domaine des Nymphes Domaine Latitude BIO

Bourgogne **70€**
Hautes Côtes de Beaune Bernard & Florian Regnaudot

Château la commanderie **89€**
Lalande de Pomerol

Château Lamarzelle-Cormey **100€**
Saint Emilion Grand cru Merlot 70% Cabernet Franc 30%

Châteauneuf-du-Pape - Château Mont-Redon **115€**
Grenache, Syrah, Mourvèdre

rouge argentin

Terrazas de los Andes **60€**
Mendoza, Argentine

Nostre birre

Peroni Nastro Azzurro 33cl **4€**

Fruitesse Liefmans **4,50€**

Raffo 33cl **5€**

Duvel **5,50€**

Pico bello 0% **5,50€**

Vedett IPA **6,50€**

Vedett white **6,50€**

rhum

Bacardi Anejo 4 **9€**

Matusalem Insolito Wine Cask **11€**

Pyrat **11€**

Malteco **12€**

Diplomatico Exclusiva **13€**

Zacapa 23 **14€**

whisky

Jhonny Walker Red Label **9€**

Jack Daniel's **11€**

Jhonny Walker Black Label **13€**

Yamazakura Blended Whisky **15€**

Glenmorangie 10 ans **15€**

Oban 14 ans **18€**

Glenmorangie 18 ans **25€**

cognac

Hennessy V.S **12€**

ABK6 Honey Cognac Liqueur **15€**

Hennessy XO **40€**

vodka

42 Bellow **10€**

Belvedere **12€**

Belvedere 10 **30€**

gin

Bombay Citron Pressé **10€**

Malfy Pink Grapefruit **10€**

Copperhead NA **10€**

Mintis Gin Clementina **10€**

Hendrick's **11€**

Gin Mare Capri **11€**

Copperhead **13€**

digestif

Limoncello di Baci **7€**

Amaro del Capo **9€**

Adriatico Amaretto **10€**

Adriatico Bianco **10€**

Baileys **10€**

Nonino Tradizionale Litre (grappa) **10€**

tequila

Tequila 1921 reposado **9€**

Tequila Chinaco Blanco 0,70cl **10€**

Patron Silver **11€**

Patron XO cafe **12€**

per continuare...

Amaretto Sour **13€**

Adriatico, citron vert

Fiore di Zucchero **14€**

Adriatico velvet, espresso, poudre de violette, mousse de lait

Espresso Martini **15€**

42 Bellow, Kalhua, espresso

bevande calde

Café / Espresso **4€**

Deca **4€**

Latte **4€**

Capuccino **4€**

Flat White **4€**

Thé du Hammam, thé vert fruité et floral **4€**

Thé des Lords, thé noir bergamotte **4€**

Chai Impérial, thé noir aux épices **4€**

Rooibos aux parfums de vanille et d'amande **4€**

Thé du Louvre, thé noir aux agrumes et mûre sauvage **4€**

L'Herboriste n°74, infusion camomille **4€**

Irish Coffee **11€**

Italian Coffee **11€**

