

les coupes

Philippe Gonet **12€**

Veuve Cliquot Carte Jaune **16€**

cocktails - di Baci

Fiore di Tè **16€**

Estate pesca, Adriatico, Cointreau

Sole di Amalfi **17€**

*Tequila, jus de citron vert, sirop de grenade maison,
syphon au limoncello et orange Spritz*

Caprìzioso **17€**

*Gin Mare Capri, sirop de thym et pamplemousse, jus de citron jaune,
Fever Tree Indian tonic*

L'oro di Puglia **17€**

Gin Mare Capri, Fever Tree

Notte Rosa **18€**

Vodka Belvedere, Shrub framboise, citron vert, Ginger beer

Primavera **18€**

Saint-Germain, sirop d'eau de rose, citron jaune, Prosecco DOC

cocktails - i classici

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

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

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

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

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

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

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

Basil smash **16€**
Gin Mare Capri, citron vert, sirop de sucre, basilic frais

cocktails - senza Spirito

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

Dolce Estate **9€**
Sirop de litchi, Estate pesca, eau pétillante, citron vert

Salvia di Baci **11€**
Copperhead NA, sirop de sauge maison, citron jaune, Fever Tree Mediterranean

les champagnes

Philippe Gonet **75€**

Franciacorta Antinori Blanc de Blanc **90€**

Veuve Clicquot Carte Jaune **110€**

« R » de Ruinart **125€**

Veuve Clicquot Brut Rosé **165€**

Ruinart Rosé **165€**

Ruinart Blanc de Blanc **170€**

Dom Pérignon **300€**

Armand de Brignac **500€**

ving au verre - rouge

Primitivo **9€**

Nero d'Avola **9€**

Valpolicella **9€**

ving au verre - blanc

Chardonnay italiano **9€**

Pinot grigio, Due uve, Bertani **9€**

bianco italia

Casalforte Chardonnay **35€**

IGT Veneto - Chardonnay - Élégant, rond et légèrement beurré

Trebbiano Frentana **36€**

Abruzzo - Trebbiano - Doux, léger et persistant

Grillo Cantine Cellaro **44€**

Sicilia DOC - Grillo - Intense, belle acidité et élégant

Lugana Podere Selva **48€**

Lombardia DOC - Turbiana - Parfumé, frais et minéral

Greco di Tufo Vesevo **55€**

Campania DOC - Greco di Tufo - Parfumé, soyeux et juteux

Incauto BIO Tenuta Musone **70€**

Marche - Verdicchio - Fruité, note balsamique

Cervaro Castello Della Sala **199€**

Umbria IGT - Chardonnay - Élégant, note de beurre noisette, minéral

rosso italia

Primitivo Varvaglione **35€**

Puglia IGT - Primitivo - Généreusement fruité, structuré, solaire

Nero d'Avola BIO Vanità **44€**

Sicilia DOC - Nero d'Avola - Velouté, doux et souple

Salice Salentino **46€**

Puglia DOC - Negroamaro - Intense, fruité et tanique

Rubesco Lungarotti **51€**

Umbria DOC - Sangiovese - Saveur fruité, café et puissance

Sartiu BIO Sedilesu **54€**

Sardegna DOC - Cannonau - Harmonieux, élégant et fruité

Valpolicella Classico Superior Rizzardi **56€**

Veneto DOC - Corvina - Fruit rouge, note d'épice et soyeux

Morellino Di Scansano Col Di Bacche **59€**

Toscana DOCG - Sangiovese - Souple et vif, bel équilibre

Barbera d'Alba Marchese di Barolo **69€**

Piemonte DOC - Barbera - Rondeur, tanin soyeux et velouté

Barolo Marchese di Barolo **132€**

Piemonte DOCG - Nebbiolo - Ample, élégant, boisé

Brunello di Montalcino Val di Suga **135€**

Toscana DOCG - Sangiovese - Puissance et finesse, charpenté

Tignanello **220€**

Toscana IGT - Sangiovese, Cabernet Sauvignon - Tannins soyeux et raffinés, final long et complexe

Sassicaia **615€**

Bolgheri DOC - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - Puissant et d'une incroyable finesse

rosso argentina

Terrazas De Los Andes **60€**

Mendoza - Malbec - Fruité, épicé et élégant

rosé

Ciliegiolo rosato **43€**

Italia - Ciliegiolo - Fruité, frais et léger, arôme de cerise

Château d'Esclan - Whispering Angel **45€**

Côtes de Provence - Fruité, élégant et frais, un rosé provençal raffiné

Nostre birre

Fruitesse Liefmans **4,50€**
Peroni Nastro Azzurro 33cl **5€**
Pico bello 0% **5,50€**
Messina Cristalli di Sale **6€**
Vedett white **6,50€**

rhun

Bacardi Anejo 4 **9€**
Matusalem Insolito Wine Cask **11€**
Pyrat **11€**
Malteco **12€**
Diplomatico Exclusiva **13€**
Zacapa 23 **14€**

whisky

Johnnie Walker Red Label **9€**
Jack Daniel's **11€**
Johnnie 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 Montenegro **9€**

Adriatico Amaretto **10€**

Adriatico Bianco **10€**

Baileys **10€**

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

tequila

Tequila Chinaco Blanco 0,70cl **10€**

Patron Silver **11€**

Patron XO cafe **12€**

per continuare...

Amaretto Sour **13€**

Adriatico, citron vert

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€**

Chaï 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€**