

Aperitivo

Apéritif Maison (Gin, Campari, Martini, Orange)	9.00
Spritz (Aperol, Spumante, Selz)	9.00
Prosecco « Spumante Brut »	7.00
Martini Bianco/Rosso	7.00
Gancia Americano	7.00
Campari Nature	8.00
Apérol	8.00
Cynar	7.00
Sherry Dry	7.00
Kirr	7.00
Porto Rouge	7.00
Picon Vin Blanc	9.00
Crodino (sans alcool)	7.00
Batida de Coco	8.00
JB	8.00
Gin	8.00
Soft en Accompagnement	2.00

Soft

Eau Pétillante/Plate 0.25l / 0.5l / 1l	3.00 / 4.50 / 6.50
Coca – Coca Light – Coca Zero	3.00
Citronade – Orangina – Canada Dry – Ice tea	3.00
Bitter Lemon– Indian Tonic– Schweppes Soda/Agrumes	3.00
Jus d'Orange Pressée	6.00
Looza Pommes – Orange – Tomate – Ananas	3.50

Birre

Carlsberg au fût 0.25l/ 0.5l	3.50/5.00
Bière sans alcool	3.00
Hoegarden Blanche, Blonde ou Brune	4.50

Vino della Casa

1 verre de Blanc, Rosé Rouge	4.00
¼ Blanc, Rosé, Rouge	7.00
½ Blanc, Rosé, Rouge	12.00
1l Blanc, Rosé, Rouge	22.00

Les bulles

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé	80,00
Champagne Taittinger Brut Réserve	95,00
Prosecco Bosco del Merlo, Brut Millesimato D.O.C.	33,00

Vins blancs

	½ Bt	0,75l
Pinot Gris d'Alsace, Kuehn	17.00	29.00
Pouilly Fumé "Les Duchesses", Laporte	22.00	42.00
Sancerre Blanc "Les Grandmontains", Domaine Laporte	23.00	43.00
Petit Chablis, Domaine Jean-Marc Brocard		35.00
Due Uve Bianco Friuli DOC, Bertani, Pinot Grigio & Sauvignon Blanc	25.00	
Gavi di Gavi DOCG, Fontanafredda		35.00
Falerio Pecorino DOC, Fazi Battaglia		24.00
Verdicchio dei Castelli di Jesi « Le Vaglie »		39.00
La Torre, Chardonnay, Salento IGP		23.00
Zin Fiano Salento IGP		28.00
Vermentino di Sardegna Cala Reale		32.00
Mezzacorona Castel Firmian - Pinot Grigio		29.00

Vins rosés

	½ Bt	0,75l	1,5l
Sancerre Rosé	23,00	39,00	
<i>"Les Grandmontains", Domaine Laporte</i>			
Estandon	28.00	55.00	
<i>"Héritage", Côtes-de-Provence</i>			
Bertarosé	23.00		
<i>Chiaretto, molinara & merlot, IGT Verona</i>			
Aka Primitivo Rosato	30.00		

Vins rouges

	½ Bt	0,75l	1,5l
Pinot Noir Alsace, Kuehn	17,00	29,00	
Sancerre Rouge	23.00	45.00	
<i>"Les Grandmontains", Domaine Laporte</i>			
Saint Nicolas de Bourgueil		26.00	
<i>"Le Clos", Le Clos du Vigneau</i>			
Château Haut-Moulin, Bordeaux Bio		25.00	
Château Fleur Lartigue,	22.00	29.00	75.00
<i>Saint-Émilion Grand Cru</i>			
Côtes du Rhône "Caprices d'Antoine Ogier"		24.00	
Malintoppo Orcia DOC		30.00	
Bardolino DOC	15.00	28.00	
Valpolicella DOC	15.00	29.00	
Barolo, "Serralunga d'Alba" DOCG		58.00	
Barbera D'Alba DOC		38.00	
Dolcetto d'Alba		34.00	
Curious Donkey, Susumaniello, IGP Salento		29.00	
Governo, IGT Sangiovese di Toscana		30.00	
Chianti Ruffino Riserva Ducale DOCG	25.00	42.00	
Chianti Ruffino Riserva Oro DOCG		62.00	
Calanica Duca di Salaparuta IGT		29.00	
Passo del Mule IGT		31.00	
Perdera Monica di Sardegna DOC		31.00	
Costera Cannonau di Sardegna DOC		34.00	
Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC	20.00	38.00	
Mezzacorona Castel Firmian - Pinot Nero		29.00	