

VINS AU VERRE

BULLE

Prosecco Riccadonna 16cl	9€
Champagne Irroy Extra-Brut 10cl	12€

ROUGE

Chianti, Toscane 14cl	6,5€
Barbera d'Alba, Piémont - DOC 14cl	9€
Mondeuse Arbin, Belle Romaine - Château de Mérande 14cl	7,5€
Lussac Saint-Emilion - Roc Giraudon 14cl	8,5€

BLANC

Chardonnay, Piémont - Langhe DOC 14cl	6,5€
Moscato d'Asti, Piémont - Moscato d'Asti DOCG 14cl	9€
Chignin - Domaine Charles Gonnet 14cl	6,5€
Chablis, Le Finage - La Chablisienne 14cl	9€

ROSE

Bardolino, Vénétie - Chiaretto DOC 14cl	6,5€
Kairos, IGP Méditerranée - Château du Rouet 14cl	7,5€
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence - Château Minuty 14cl	9€

ITALIE

75cl 37cl

ROUGE

- Nero d'Avola - Sicile DOC 2019** | 35€
(Vin puissant aux tanins bien prononcés)
- Primitivo, Pouilles - Puglia IGT 2021** | 36€
(Bien équilibré, arômes de fruits rouges)
- Chianti - Toscane DOC 2020** | 38€
(Tout en élégance, tanins murs et fins, fruits rouges se mêlant à des épices douces)
- Montepulciano d'Abruzzo - Abruzzes DOC 2020** | 34€
(Frais et gourmand, chair souple et fruitée, une buvabilité hors norme)
- Bardolino, Vénétie - Bardolino Classico DOC 2021** | 32€
(Sec et vif, superbe harmonie, légère amertume sur la longueur)
- Brachetto, Piémont - Piemonte DOC Vin jeune** | 44€
(Sucré, vif, frais, agréablement acidulé par ses saveurs de fruits des bois)
- Barbaresco, Piémont - Barbaresco DOCG 2020** | 94€
(Complexe, tanins puissants, 100% Nebbiolo)
- Barbaresco Rabajà Riserva, Piémont - Barbaresco DOCG 2016** | 128€
(Vin franc, élégant par sa belle structure, 100% Nebbiolo)
- Barolo, Piémont - Barolo DOCG 2019** | 106€
(Vin bien équilibré, notes épicées, très aromatique, 100% Nebbiolo)
- Barbera d'Alba, Piémont - Barbera d'Alba DOC 2022** | 44€
(Frais, aux belles notes de fruits rouges, presque confiture)
- Sassisto, Piémont - Piémont DOCG 2019** | 44€
(Vin fin, intense, saveurs de fruits mûrs et de notes d'épices douces)

BLANC

- Moscato d'Asti, Piémont - Moscato d'Asti DOCG** | 44€ | 25€
(Vin très léger, fruité, notes de pêche et d'abricot, légèrement gazeux)
- Chardonnay, Piémont - Langhe DOC 2021** | 44€
(Sec, fin, bien structuré, et une belle fraîcheur)

ROSE

- Bardolino, Vénétie - Chiaretto DOC 2021** | 23€
(Légèrement fruité groseille, framboise, bouche pleine et gourmande)

SAVOIE

75cl 37cl

ROUGE

Mondeuse Arbin, Belle Romaine - Château de Mérande | 37€

(Tanins fins et soyeux, belle fraîcheur minérale)

Jongieux Gamay, Bergin - Domaine Jacquin | 28€ | 17€

(Bouche fruitée, avec des tanins soyeux et une belle longueur, fraîcheur exceptionnelle)

BLANC

Apremont, Vieilles Vignes - Pascal Perceval | 28€

(Vin minéral, notes d'agrumes)

Chignin - Domaine Charles Gonnert | 29€

(Belle minéralité, bouche fruitée entre le pamplemousse et le litchi)

Chignin Bergeron, Les Terrasses - André et Michel Quenard | 39€

(Vin d'une agréable souplesse, bel équilibre entre gras et fraîcheur)

BORDEAUX

ROUGE

Lussac Saint-Emilion - Roc Giraudon | 32€ | 21€

(Sur les fruits mûrs et charnus, finale longue et persistante)

Saint-Emilion, Baron Carl - Château Mouton Rothschild | 39€

(Notes de fruits des bois, vin rond et souple)

Pauillac, Baron Nathaniel - Château Mouton Rothschild | 49€

(Palette aromatique riche et puissante, sur les fruits noirs avec des notes vanillées)

Moulis - Château Maucaillou 2019 | 74€

(Grande fraîcheur en bouche, avec des tanins souples, belle longueur aromatique)

Cuvée Prestigieuse :

Pauillac, grand cru classé du Médoc - Château d'Armailhac 2015 | 174€

(Prise en bouche ample et charnue, tanins soyeux, notes de cerise, vanille et réglisse)

Saint-Julien, 4^{ème} grand cru classé - Château Branaire Ducru 2016 | 154€

(Grande finesse alliée à une belle densité, finale longue et précise)

Margaux, 4^{ème} grand cru classé - Château Prieuré Lichine 2015 | 134€

(D'une belle fraîcheur, bouche savoureuse et puissante, arômes de fruits noirs)

COTES DU RHONE

	75cl	37cl
ROUGE		
Côtes du Rhône, Réserve de Cassius - Rochegude	 23€	
(Tanins fondus et bouche soyeuse, belles notes de fruits noirs)		
Côtes du Rhône, Arbouse - Massif d'Uchaux	 32€	
(Belle fraîcheur, jolies notes fruitées)		
Vacqueyras - Domaine Grandy	 38€	 21€
(Bien rond, porté sur le fruit rouge et la pêche de vigne)		
Croze Hermitage, Cuvée Clémence - Domaine Jaboulet	 39€	
(Vin fin, des tanins subtils, velours)		
Saint-Joseph, Cuvée Côte Diane - Cave de Saint Désirat	 49€	
(Grande fraîcheur et belles notes épicées)		
Châteauneuf du Pape - Domaine Roc Saint Aymé 2020	 74€	
(Rond et chaud, une belle longueur qui se finit par des touches épicées)		

BOURGOGNE

ROUGE

Pinot Noir, Buissonnier - Vignerons de Buxy	 29€
(Offrant une palette impressionnante d'arômes de fruits rouges dominés par la griotte)	
Saigny les Beunes - Domaine des Terregelesses 2020	 55€
(Bouche marquée par des arômes de gelée de cassis)	
Geurey-Chambertin - Domaine Louis Jadot 2020	 85€
(Vin soyeux, notes de fruits rouges bien mûrs, confiture)	
Pommard - Domaine Louis Jadot 2020	 105€
(Vin puissant, tanins très élégant, notes de fruits rouge et d'épices)	

BLANC

Chablis, Le Finage - La Chablisienne 2022	 39€
(Belle fraîcheur soulignée par des notes d'agrumes, citron vert et pamplemousse)	
Chablis 1^{er} cru, Grande Cuvée - La Chablisienne 2018	 72€
(Arômes d'agrumes mêlés à des notes de pommes vertes et de miel)	

PROVENCE

75cl

ROSE

Kairos, IGP Méditerranée - Château du Rouet

| 28€

(Subtilement sucré, fruité, légé en bouche)

Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence - Château Minuty

| 39€

(Beaux arômes francs, fruits frais, avec de jolies notes iodées et citronnées en finale)

Minuty Rose et Or - Château Minuty

| 65€

(Cette cuvée est sous le signe de l'élégance, des notes de fruits mûrs, solaires tout juste cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire en passant par le melon)

MAGNUM 150cl

Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence - Château Minuty

| 74€

(Beaux arômes francs, fruits frais, avec de jolies notes iodées et citronnées en finale)

LES BULLES

Prosecco Riccadonna - Italie DOC

| 34€

(Souple et élégant)

Champagne Irroy Extra-Brut

| 59€

(Une acidité élégante et de fines notes de pamplemousse, une finale longue aromatique et un équilibre de fruits parfait)

Champagne Taittinger Brut

| 95€

(Intensément aromatique avec des notes de fruits jaunes et blancs, bouche fraîche, délicate et mielleuse)

COCKTAIL DELLA CASA / HOUSE COCKTAILS

Julietta (Grappa, jus de fraise et framboise, citron vert, romarin, tonic) (Grappa, strawberry and raspberry juice, lime, rosemary, tonic)	14€
Festival (Italicus, jus de pamplemousse, citron vert, basilic frais, Prosecco) (Italicus, grapefruit juice, lime, fresh basil, Prosecco)	15€
Le 23 (Vodka, Baileys, espresso, cacao 100%)	14€

SPRITZ

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, eau gazeuse / Sparkling water)	12€
Campari Spritz (Campari, Prosecco, eau gazeuse / Sparkling water)	12€
Hugo Spritz (Fiorente, Prosecco, basilic, eau gazeuse / Sparkling water)	12€
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, eau gazeuse / Sparkling water)	12€

COCKTAIL CLASSICI / CLASSIC COCKTAILS

Negroni (Gin, Vermouth rouge, Campari)	12€
Americano (Campari, Vermouth rouge, eau gazeuse / Sparkling water)	12€
Bellini (Purée de pêche, Prosecco / Peach juice and Prosecco)	12€
Amaretto SOUR (Amaretto, citron vert, sucre de canne / Lime and sugar)	12€

VERGINI / MOCKTAILS

Petite Julie (Jus de fraise, jus de framboise, citron vert, romarin, tonic) (Strawberry and raspberry juice, lime, rosemary, tonic)	10€
Frutti (Purée de pêche, jus d'ananas, citron vert) (Peach juice, pineapple juice, lime)	10€
Fresco (Basilic frais, citron vert, eau gazeuse) (Fresh basil, lime, sparkling water)	10€
Crodino Spritz (Crodino, orange, eau gazeuse) (Crodino, orange, sparkling water)	10€

BIBITE / SODAS

Coca-Cola, Coca Zero 33cl	5€
Sprite 25cl	5€
Badoit rouge 33cl	5€
Sirop à l'eau 25cl (Grenadine, menthe, fraise, citron, pêche)	4€
Orangina 25cl	5€
Fuze-tea 25cl	5€
Fever tree tonic 20cl (nature, romarin, ginger beer)	6,5€
Supplément sirop	0.30€

SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICES

Jus de fruit Alain Milliat 33cl (Orange, fraise, framboise, pomme, tomate, passion, ananas) (Orange, strawberry, raspberry, apple, tomato, passion fruit, pineapple)	7€
Jus de fruit pressés 25cl (Orange, citron, pamplemousse) (Orange, lemon, grapefruit)	8€

ACQUA / WATER

Ferrarelle 0.75L (Gazeuse / Sparkling)	6,5€
Aqua Pana 0.75L (Plate / Still)	6,5€

BIRRE ALLA SPINA / DRAFT BEERS

	25cl/50cl
Moretti	5€/9.5€
Brasserie du Mont-Blanc Blanche	6€/11€
Lagunitas IPA	6€/11€
Ciney Bière d'Abbaye	6€/11€
Panaché	5€/9.5€

BIRRE IN BOTTIGLIA / BOTTLE OF BEER

Heineken 0° 33cl	6€
Desperados 33cl	6€

BEVANDE ALCOLICHE CALDE

HOT DRINKS WITH ALCOOL

Vin chaud	8€
Irish Coffee / Italian Coffee	12€
Chocolat Alcool (Amaretto, Rhum, Chartreuse, Baileys)	9€

TE E INFUSI / TEAS AND INFUSIONS

Thé vert / Green Tea (Sencha, menthe, fruits rouges)	5€
Thé noir / Black Tea (Ceylan, Earl grey)	5€
Thé Rooïbos / Rooïbos Tea (Epicé)	5€
Infusions (Verveine, Verveine menthe, Tilleul, Camomille)	5€
Pot de lait froid / Cold milk pot	0.5€

BEVANDE CALDE / HOT DRINKS

Café (Espresso, ristretto, allongé)	2,8€
Double espresso	4,8€
Décaféiné	3€
Noisette	3€
Chocolat à l'italienne	5,5€
Chocolat à l'italienne Viennois	8,5€
Café Viennois	8€
Café Latte	5€
Cappuccino	6€
Latte Machiatto	6,5€
Mochaccino	8€
Chaï Latte	10€
Pot de lait chaud / Hot milk pot	0.5€
Supplément chantilly maison / Housemade Cream	3€

Nos boissons chaudes sont réalisables au lait végétal d'avoine sur demande

Hot drinks can be made with vegetable oat milk on request

APERITIVI E DIGESTIVI / APERITIFS AND DIGESTIVES

Vermouth, Del Professore (Rosso, Bianco)	5,5€
Campari	5,5€
Fernet-Branca	5,5€
Kir vin blanc (Cassis, myrtille, pêche, framboise)	7€
Kir royal (Cassis, myrtille, pêche, framboise)	12,5€
Amaretto	7,5€
Limoncello	5,5€
Grappa	5,5€
Genepy	5,5€
Chartreuse verte	7€
Chartreuse verte VEP	23€
Baileys	7,5€
Gin Italien Fauignana (Frais et aromatique)	7,5€
Gin Italien Malfy Rosa (Fruité, parfumé au pamplemousse)	10€
Gin Italien Malfy Limone (Complexe, acidulé)	10€
Gin Bulldog (Herbacé, florale)	12€
J&B Whisky Blended Scotch	7,5€
Jack Daniels Tennessee Whiskey Old no7	10€
Hibiki Whisky Japanese Harmony	15€
Poliakou Vodka	7,5€
Rhum 3 Rivières (Blanc ou ambré)	8,5€
Supplément Soda	2€