

Vins Italiens

Rouges au verre 12,5cl

VENETO

Merlot Trevenezie 3,60€

pichets 25cl- 7,00€ 50cl -14,00€

Valpolicella Doc Classico 6,90€

Villa Borghetti « coup de cœur »

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo 4,50€

«Collé Cavalieri»

SICILIA

Néro d'Avola «Regaleali» 5,20€

Rosés au verre

TRENTINO

Pinot Grigio Delle Venezie « sec et fruité » 4,50€
doux et fruité

TOSCANA

Rosatello Ruffino « riche et fruité » 4,70€

Blancs au verre

UMBRIA

Orvieto Classico Ruffino « sec et fruité » 4,50€

PIEMONTE

Moscato D'Asti «légèrement pétillant, sucré» 5,00€

SICILIA

Corvo Glicine «léger, doux en bouche et fruité» 5,00€

Rouges 6lle

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo :

«Collé Cavalieri» 19,20€

«Rubíolo» di Orlandi Contucci Ponno 26,00€

«La Regia Specula» Exceptionnel!
di Orlandi Contucci Ponno 38,00€

SICILIA

Néro D'Avola «Regaleali» 26,00€

Rosso del Conte 2007 «Tenuta Regaleali» 95,00€
« Exceptionnel »

	<i>½ bllé</i>	<i>bllé</i>
VENETO		
<i>Merlot «Trevenezie»</i>		<i>18,00€</i>
<i>Valpolicella «Doc Classico»</i>	<i>18,40€</i>	<i>29,00€</i>
<i>Ripasso Di Valpolicella</i>		<i>36,00€</i>
<i>Villa Borghetti « Coup de Cœur! »</i>		
<i>«Amarone» Della Valpolicella</i>		<i>76,00€</i>
<i>Classico Villa Borghetti</i>		

	<i>½ bllé</i>	
TOSCANA		
<i>Chianti DOCG «Ruffino»</i>	<i>13,50€</i>	<i>21,50€</i>
<i>Chianti Classico «Aziano» Ruffino</i>		<i>29,50€</i>
<i>Nobile di Montepulciano</i>		<i>39,50€</i>
<i>«Lodova Nouva» Ruffino</i>		
<i>Chianti «Reserve Ducale» Ruffino</i>		<i>39,50€</i>
<i>Chianti «Ducale Oro» Ruffino</i>		<i>63,00€</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>		<i>98,00€</i>
<i>«Ruffino» Tenuta Greppone Mazzi</i>		

PIEMONTE		
<i>Barbera d'Alba «Tardoc» Villadoria</i>		<i>29,50€</i>
<i>Barolo Villadoria</i>		<i>65,00€</i>

Rosés

TRENTINO		
<i>«Pinot Grigio» Delle Venezie « sec et floral »</i>		<i>21,50€</i>

VENETO		
<i>Bardolino Chiaretto Doc Classico</i>	<i>13,50€</i>	<i>21,50€</i>
<i>Villa Borghetti « sec et fruité »</i>		

TOSCANA		
<i>Rosatello Ruffino « Riche et fruité »</i>		<i>22,50€</i>

Blanc

UMBRIA		
<i>Orvieto Classico «Ruffino» vin sec et fruité</i>		<i>18,00€</i>

PIEMONTE		
<i>Moscato d'Asti «CA'BIANCA»</i>		<i>25,00€</i>
<i>Sucré et légèrement pétillant «Idéal pour les desserts»</i>		

SICILIA		
<i>Corvo Glicine « léger, doux en bouche et fruité »</i>		<i>25,00€</i>
<i>Régaleali « vin sec et parfumé »</i>		<i>26,00€</i>

Vins Français

	<i>verre</i>	<i>pichet</i>	<i>pichet</i>
	<i>12,5cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>

Rouges

<i>Bordeaux</i>	4,00€	-	-
<i>« Chtx Peynaud Bagnac »</i>			

Rosés

<i>Syrah</i>	3,00€	6,00€	12,00€
<i>«Gris blanc»</i>	4,50€	-	-
<i>vin de pays D'Oc G. Bertrand</i>			

Blancs

<i>Chardonnay sec</i>	3,00€	6,00€	12,00€
<i>Côtes de Gascogne «UBY»</i>	4,20€	-	-
<i>Vin Moelleux</i>			

Rouges

6lle

<i>Bordeaux</i>	
<i>Bordeaux «Chtx Peynaud Bagnac»</i>	18,50€
<i>Médoc Cru Bourgeois «Chx Amour»</i>	25,00€
<i>Grave de Vayres «Chx Haut Bessac»</i>	24,50€
<i>Pessac Léognan</i>	45,00€
<i>«La croix de Carbonnieux» 2012</i>	

Loire

<i>Gamay de Touraine AOC «Roquetaillé»</i>	15,50€
<i>Sancerre AOC «La Mercy-Dieu»</i>	36,50€

Rosés

Vins du Sud-Ouest

<i>Pays D'oc «Gris Blanc» G. Bertrand</i>	19,90€
---	--------

Côte de Provence

<i>« L » de Lauzade</i>	24,00€
-------------------------	--------

Bandol

<i>Domaine d'ott «Cht Romassan» 2015</i>	39,50€
--	--------

Blancs

<i>Chardonnay «La Cave Des Clés»</i>	18,00€
<i>Côtes de Gascogne «UBY» vin moelleux</i>	19,20€

Eaux

	<i>½</i>	<i>1l</i>
<i>Vittel</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,20€</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>3,00€</i>	<i>4,20€</i>
<i>Perrier Fines bulles bleu</i>	<i>3,80€</i>	<i>5,00€</i>

Softs

<i>Perrier</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Fuzetea (the glacé, pêche)</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Orangina</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Schweppes</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Schweppes Agrumes</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Coca Zéro</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Sprite</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Diabolo</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,10€</i>
<i>(sirop au choix servi avec Sprite)</i>		
<i>Capri-sun</i>		<i>3,00€</i>
<i>Red Bull</i>		<i>4,50€</i>
<i>Sirop (servi uniquement avec 1 boisson à la carte)</i>		<i>0,60€</i>
<i>(cassis, grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette)</i>		

Les Jus de Fruits Frais

<i>Orange ou citron pressé</i>	<i>7,00€</i>
--------------------------------	--------------

Jus Alain Milliat

	<i>33 cl</i>
<i>Orange</i>	<i>5,00€</i>
<i>Framboise</i>	<i>6,00€</i>
<i>Fraise</i>	<i>6,00€</i>
<i>Pomme</i>	<i>5,00€</i>
<i>Raisin Rosé</i>	<i>5,00€</i>
<i>Pêche</i>	<i>5,00€</i>
<i>Ananas</i>	<i>6,00€</i>
<i>Tomate</i>	<i>6,00€</i>

Au-delà de 8 couverts:

- 1. La direction se réserve le droit de demander un paiement unique.*
- 2. Vous pouvez choisir 5 plats différents, les pizzas restent au choix.*

Bières

<i>A la Pression . . .</i>	<i>25cl</i>	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Loburg</i>	<i>3,80€</i>		<i>7,40€</i>
<i>Panaché</i>	<i>3,80€</i>		<i>7,40€</i>
<i>Monaco</i>	<i>4,40€</i>		<i>8,00€</i>
<i>Leffe blonde</i>	<i>4,00€</i>	<i>5,20€</i>	<i>7,80€</i>

A la Bouteille . . .

<i>Blanche Hoegaarden</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,90€</i>
<i>Heineken</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,90€</i>
<i>Cuvée des Trolls</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,60€</i>
<i>Desperados</i>	<i>25 cl</i>	<i>5,90€</i>
<i>Triple Karmeliet</i>	<i>33 cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>Duvel</i>	<i>33 cl</i>	<i>5,30€</i>
<i>Nastro Azzuro</i>	<i>33 cl</i>	<i>5,40€</i>
<i>Chimay Bleue</i>	<i>33 cl</i>	<i>5,70€</i>
<i>Foudroyante Kriek</i>	<i>37,5 cl</i>	<i>6,50€</i>
<i>Westmalle</i>	<i>33 cl</i>	<i>5,30€</i>
<i>3 Monts</i>	<i>75 cl</i>	<i>7,80€</i>
<i>Jupiler (sans alcool)</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,40€</i>

Whisky Scotch Blended

<i>Clan Campbell</i>	<i>4 cl 6,00€</i>
<i>JB</i>	<i>4 cl 6,50€</i>
<i>Chivas</i>	<i>4 cl 10,00€</i>

Single Malt

<i>Glenfiddich 12 ans 40°</i>	<i>4 cl 10,00€</i>
<i>Glenfiddich 15 ans 40°</i>	<i>4 cl 12,50€</i>
<i>Oban 1794 14 ans 43°</i>	<i>4 cl 13,00€</i>
<i>Bow more 18 ans 43°</i>	<i>4 cl 20,00€</i>

Whiskey Blended

<i>Jack Daniel's</i>	<i>4 cl 7,50€</i>
----------------------	-------------------

Bourbon

<i>Bourbon four Roses</i>	<i>4 cl 7,00€</i>
---------------------------	-------------------

Rhum «Blanc»

<i>Rhum blanc Havana Club</i>	<i>4 cl 6,50€</i>
-------------------------------	-------------------

«Brun»

<i>Rhum Havana Club «Especial»</i>	<i>4 cl 7,00€</i>
<i>Diplomatico Réserve Exclusiva</i>	<i>4 cl 11,00€</i>

Gin

<i>Gin Gordon's (Angleterre)</i>	<i>4 cl 6,00€</i>
<i>Bombay Sapphire (Angleterre)</i>	<i>4 cl 8,00€</i>
<i>Tanqueray (Ecosse)</i>	<i>4 cl 8,00€</i>
<i>Hendrich's (Ecosse)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>Bacûr Bottega (Italie)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>Generous (France)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>N°3 Est 1698 (Hollande)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>

Vodka

<i>Russian Standard (Russie)</i>	<i>4 cl 6,50€</i>
<i>Absolut (France)</i>	<i>4 cl 7,00€</i>
<i>Beluga (Russie)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>Bevedere (Pologne)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>Ciroc (France)</i>	<i>4 cl 11,00€</i>

*Les accompagnements sont facturés au prix des
softs à la carte.*

Apéritifs

<i>Kir vin blanc</i>	10 cl	4,00€
<i>(cassis, mûre, pêche, framboise, violette ou mandarine)</i>		
<i>Marsala amandes ou aux œufs</i>	5 cl	5,00€
<i>Martini rouge ou blanc</i>	5 cl	5,00€
<i>Porto rouge ou blanc, Muscat, Suze</i>	5 cl	5,00€
<i>Campari</i>	5 cl	6,00€
<i>Ricard, Pastis, Anisette Gras</i>	3 cl	5,00€
<i>Picon vin blanc ou Picon bière</i>		5,00€
<i>Malibu, Pisang</i>	4 cl	5,50€
<i>Tequila</i>	4 cl	5,50€

Apéritifs sans alcool

<i>Bitter San Pellegrino</i>	4 cl	4,00€
<i>Festillant</i>	coupe	5,00€
<i>(vin blanc pétillant sans alcool)</i>	blle	30,00€

Champagnes

	coupe 10 cl	blle 75 cl
<i>«Demoiselle» Brut Vranken</i>	9,50€	58,00€
<i>«Demoiselle» Brut Rosé Vranken</i>		70,00€
<i>Louis Roederer Brut Premier</i>		85,00€
<i>Ruinart «Blanc de Blanc»</i>		119,00€

Vins Pétillants Italiens

	coupe 10 cl	blle 75cl
<i>Prosecco «La Gioiosa»</i>	7,00€	38,00€
<i>Lambrusco rouge secco</i>		14,50€
<i>Lambrusco rouge amabile</i>		14,50€
<i>Lambrusco rosé secco</i>		14,50€

Cocktails

<i>Americano «Maison»</i>	7,00€
<i>Spritz</i> (Aperol, Prosecco sur glace, orange)	8,00€
<i>«Piscine Royale»</i> (Martini blanc, Prosecco sur glace, citron vert, menthe)	8,00€
<i>Cocktail Maison</i>	8,00€
<i>Kir Royal au Prosecco</i> (cassis, pêche, framboise, violette, mandarine ou mure)	8,00€
<i>Ti punch</i> (4 cl de rhum blanc cubain, citron vert, sucre de canne)	7,00€
<i>Mojito</i> (5 cl de rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda, glace pilée)	8,00€
<i>Pina Colada</i> (4 cl de rhum blanc, jus d'ananas, noix de coco, sucre de canne)	7,50€
<i>Caipirinha</i> (4 cl de Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée)	7,50€
<i>Caipiroska</i> (4 cl de vodka, citron vert, sucre de canne, glace pilée)	7,50€
<i>Gin fizz</i> (4 cl gin, citron, tonic)	7,50€
<i>Tequila Sunrise</i> (4 cl tequila, jus d'orange, grenadine)	7,50€
<i>Cuba Libre</i> (4 cl rhum blanc, coca, citron vert, glaçon)	8,00€

Cocktails sans alcool

<i>Kir au Festillant</i> (cassis, grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette)	5,50€
<i>Tutti Frutti</i> (cocktail de jus de fruits)	5,50€
<i>La déesse blanche</i> (purée de mangue, lait frais, sur son lit de grenadine)	6,50€
<i>Bitter Royal</i> (bitter San Pellegrino, menthe, orange, Festillant)	6,00€
<i>Soft Mojito</i> (citron vert, sucre de canne, menthe, soda, glace pilée)	6,00€
<i>Virgin Colada</i> (jus d'ananas, noix de coco, sucre de canne)	6,00€

Café ou Décaféiné

<i>Ristretto</i>	2,20€
<i>Double Ristretto</i>	4,40€
<i>Espresso</i>	2,20€
<i>Double espresso</i>	4,40€
<i>Café Lungo</i>	2,20€

<i>Espresso Macchiato</i>	2,50€
<i>Café Lungo Macchiato</i>	2,50€
<i>Latte Macchiato</i>	5,00€
<i>Latte Macchiato aromatisé</i> (caramel, noisette, chocolate cookie)	5,50€
<i>Latte Macchiato Frappé</i>	5,00€
<i>Cappuccino</i>	5,00€
<i>Cappuccino Frappé</i>	5,00€
<i>Petit pot de Lait</i>	0,60€

<i>Bailey's Affogato</i>	12,50€
<i>(café sur glace mascarpone, 4 cl bayley's, chantilly)</i>	
<i>Affogato al Café (café sur glace mascarpone)</i>	7,20€
<i>Chocolat chaud</i>	5,00€

Gourmands . . .

<i>Espresso</i>	7,20€
<i>Espresso Macchiato</i>	7,50€
<i>Café Lungo</i>	7,20€
<i>Café Lungo Macchiato</i>	7,50€
<i>Latte Macchiato</i>	10,00€
<i>Cappuccino</i>	10,00€
<i>Chocolat chaud</i>	10,00€
<i>Irish coffee</i>	13,50€
<i>Marnissímo (au Grand Marnier)</i>	14,00€
<i>Amarettísímo (à l'Amaretto)</i>	14,00€
<i>Café Normand (au Calvados)</i>	14,00€
<i>Le French (au Cognac)</i>	14,00€
<i>Bailey's coffee</i>	14,00€

Thés et Infusions

«Thé Gourmand» choisissez votre thé! 8,80€

Thés Noirs

English Breakfast 3,80€

Incontournable mélange de thés noirs d'Inde, ce thé riche d'essences et de saveurs offre un équilibre parfait entre arôme et goût.

Earl Grey 3,80€

Thé noir d'Inde, bergamote de Sicile et pétales de soucis composent cet incontournable mélange parfumé.

Ceylan Orange Pekoe 3,80€

Thé de Ceylan moelleux et aromatique aux notes de miel, simplement délicieux. Riche, rond et plein de caractère, il vous enchantera en toute occasion.

Darjeeling 3,80€

C'est au flanc des montagnes de l'Himalaya que naissent les feuilles de Darjeeling à la fraîcheur vivifiante. Laissez patiemment le thé s'infuser et découvrez sa douceur florale aux notes d'amandes vertes.

Bombay Chai 3,80€

Mélange traditionnel indien aux épices, habituellement dégusté avec du lait et du sucre. Ce thé savoureux et équilibré vous transportera en Inde.

Thés Verts

Thé Vert au Jasmin 3,80€

C'est au Sud de la Chine que sont cueillies les jeunes pousses de thé vert, aromatisées aux fleurs de jasmin. Idéal en fin de repas.

Thé Vert à la Menthe 3,80€

Thé vert de Chine "Gunpowder" et feuille de menthe "Nana".

Thé Oasis 3,80€

Ce thé vert de Chine parsemé d'écorces d'orange, de pétales de rose, de fleurs de carthame et de soucis est une véritable ode au voyage.

Infusions, Thé blanc et Thé Rouge

Citrus Mint 3,80€

Une infusion vive et digestive, à base de feuilles de menthe poivrée et écorces de citron, idéale pour conclure agréablement un dîner

Lemon Vervain 3,80€

Agrémentée d'un zeste de citron, cette verveine a des vertus relaxantes.

African solstice 3,80€

Rooibos aromatisé aux baies rouge. Cette plante d'Afrique du Sud aromatisée aux myrtilles, pétales de roses, baies rouges et vanille offre une infusion riche en antioxydants.

Camomille Citron Bio 3,80€

Poire Gingembre 3,80€

Un mélange de mélisse, de thé blanc et de fleurs de mauve pour cette infusion fruitée relevée d'une note de gingembre.

Irishs

<i>Irish coffee</i>	8,50€
<i>Marníssimo (au Grand Marnier)</i>	9,00€
<i>Amarettíssimo (à l'Amaretto)</i>	9,00€
<i>Café Normand (au Calvados)</i>	9,00€
<i>Le French (au Cognac)</i>	9,00€
<i>Bailey's coffee</i>	9,00€

Digestífs

<i>Amaretto Villa Colonna</i>	6,00€
<i>Amaretto DiSaronno</i>	8,00€
<i>Limoncello</i>	6,00€
<i>Arancello</i>	6,00€
<i>Grappa bianca</i>	6,50€
<i>Grappa Amarone</i>	8,00€
<i>Averna</i>	7,00€
<i>Strega</i>	8,00€
<i>Fernet Branca</i>	6,50€
<i>Sambuca</i>	6,00€
<i>Jagermeister</i>	7,00€
<i>Cointreau</i>	7,00€
<i>Grand Marnier</i>	7,00€
<i>Cognac</i>	8,00€
<i>Armagnac</i>	8,00€
<i>Calvados</i>	8,00€
<i>Marie Brizard</i>	8,00€
<i>Bailey's</i>	7,00€
<i>Sheridan's</i>	8,00€
<i>Get 27</i>	6,00€
<i>Get 31</i>	6,50€
<i>Mandarine «Napoleon»</i>	8,00€
<i>Poire Williams</i>	8,00€
<i>Mirabelle</i>	8,00€
<i>Framboise</i>	9,00€
<i>Wambrechies</i>	7,00€
<i>Houille «Carte Or»</i>	9,50€