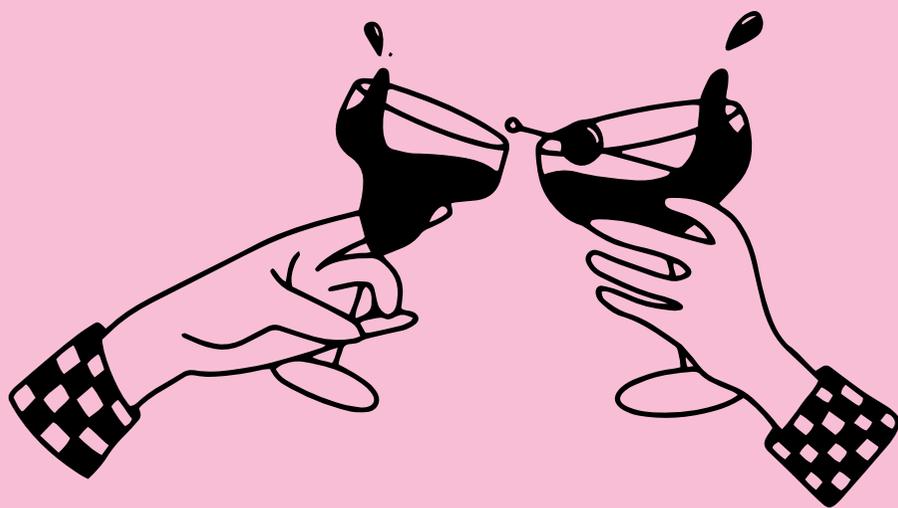


# VINS EFFERVESCENTS



## BLANC

	12,5 c L	75 c L
<b>Asti Spumante DOCG (Moscato)</b>		
« Piémont » Scanavino	5,2	24,5
« Pointe de douceur, intenses notes de pêche, abricot, muscat, miel »		

<b>Prosecco DOC « Spumante » « Vénétie » Riondo</b>	5,5	24,9
« Pointe de douceur, léger, fruits blancs »		

## ROSÉ

<b>Lambrusco IGT « Émilie-Romagne »</b>	4,8	22,5
<b>rosé sec Fiamma d'Amore</b>		
« Effervescence légère, notes de fruits rouges »		

## ROUGE

<b>Lambrusco IGT « Émilie-Romagne »</b>	4,8	22,5
<b>rouge sec Fiamma d'Amore</b>		
« Effervescence légère, notes florales & de sous-bois »		

# VINS ROUGES



## VIN ROUGE

	12,5 c L	75 c L
<b>Bardolino DOC rouge « Vénétie » Carlo Damiani</b> « Souple, floral & fruits rouges, épices »	4,8	22,5
<b>Valpolicella DOC rouge « Vénétie » Carlo Damiani</b> « Souple, frais & gourmandise de fruits rouges »	5,4	25,5
<b>Giomè Benaco Bresciano IGT « Lombardie » CàMaiol</b> « Gourmand, marqué par les épices, les fruits noirs & herbes séchées »	6,5	34,5
<b>Chianti DOCG « Toscane » Massi Renzo</b> « Fruité, épicé, bouche tendre »	5,2	24,9
<b>Vino Nobile Di Montepulciano DOCG « Toscane » azienda Dei</b> « Généreux, intense, notes de prunes, de cerises, de chocolat »	6,9	37,5
<b>Néro d'Avola Luma IGT Terre Siciliane « Sicile » cantina Celaro</b> « Riche, rond, épicé, fruits noirs, notes de terre, d'herbes séchées »	5,7	29,5

# VINS ROSÉS & BLANCS



## VIN ROSÉ

	12,5 c L	75 c L
<b>Bardolino DOC rosé « Vénétie » Carlo Damiani</b> « Sec et rond, léger, notes de groseille & framboise »	4,7	22,9
<b>Lacryma Christi Del Vesuvio DOC « Campanie » azienda Sorrentino</b> « Sur les pentes du Vésuve, grande fraîcheur, finesse, minéral »	5,70	24,5

## VIN BLANC

<b>Soave Classico DOC Montefoscarino « Vénétie » Santa Sofia</b> « Sec, minéral, élégant, floral, notes d'agrumes »	5,5	27,9
<b>Pinot-Grigio Garda Le Calderare DOC « Vénétié » Santa Sofia</b> « Sec & rond, notes de pamplemousse, d'ananas, de thym »	5,7	24,5
<b>Falanghina IGT Pompeiano « Campanie » azienda Sorrentino</b> « Au pied du Vésuve, sec, minéral, notes de fleurs, de coing »	6,5	35,9

## NOS COCKTAILS SPRITZ

CONTENANCE DES COCKTAILS DE 10 À 20CL (4CL D'ALCOOL)

<b>APEROL SPRITZ</b> 7.90€	Aperol, Prosecco, Perrier
<b>ZITA SPRITZ</b> 7.90€	Italicus, sirop de violette, Prosecco jus de cranberry
<b>HUGO SPRITZ</b> 7.90€	Liqueur Saint Germain au sureau Prosecco, Perrier
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> 7.90€	Limoncello, Prosecco, Tonic



## LIMONADES SICILIENNES

**CHINOTTO - 5.50€**  
Extrait d'agrumes de Chinotto

**LIMONATA - 5.50€**  
Citronnade pétillante

**ARANCIA ROSSA - 5.50€**  
Limonade orange sanguine

**GASSOSA - 5.50€**  
Légèrement citronné



## NOS APÉRITIFS

<b>MARTINI - 4 cl</b> Rosso, Bianco	3.50€
<b>CAMPARI - 4 cl</b>	4.90€
<b>COUPE DE PROSECCO - 12 cl</b>	5.90€
<b>COUPE DE CHAMPAGNE - 12 cl</b>	7.90€
<b>KIR ROYAL - 12 cl</b> Champagne, crème de cassis	8.50€
<b>KIR ROYAL À L'ITALIENNE - 12 CL</b> Prosecco, crème de cassis	6.90€
<b>RICARD - 2 cl</b>	3.50€
<b>VERMOUTH CINZANO - 6 cl</b> Rosso, Bianco	7.50€
<b>WHISKY CHIVAS 12 ANS - 4cl</b>	7.00€
<b>WHISKY BALLANTINES - 4cl</b>	4.50€

## NOS COCKTAILS

CONTENANCE DES COCKTAILS DE 10 À 20CL (4CL D'ALCOOL)

<b>LE ZITA</b> 7.90€	Vodka Wyborowa, liqueur de mandarine, jus de cranberry, purée de framboise, jus de citron vert, menthe fraîche
<b>MOJITO</b> 7.90€	<b>Classique ou Framboise ou Passion</b> Rhum Havana Club, citron vert, Perrier, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, purée de framboise ou passion
<b>LE ROMARIN</b> 7.90€	Rhum Havana Club, Amaretto, purée de fruit de la passion, nectar d'ananas, jus de mangue, jus de citron vert
<b>PEPITO</b> 7.90€	Gin Beefeater, crème de framboise, jus de citron vert, jus de fraise, Ginger beer, menthe fraîche
<b>AMERICANO</b> 6.90€	Campari, Martini Rosso, Martini Dry, orange fraîche
<b>PIÑA COLADA</b> 7.90€	Rhum Havana Club, crème de noix de coco, nectar d'ananas



## NOS BIÈRES PRESSION

<i>L'italienne</i> <b>Moretti</b> - 25 CL	4.50€
- 33 CL	5.90€
- 50 CL	7.90€
<b>Leffe</b> - 25 CL	4.50€
- 33 CL	5.90€
- 50 CL	7.90€
<b>Leffe Ruby</b> - 25 CL	4.90€
- 33 CL	6.50€
- 50 CL	7.90€
<i>Bière locale</i> <b>Jumie IPA</b> - 25 CL	4.90€
- 33 CL	5.90€
- 50 CL	7.90€

## NOS BIÈRES BOUTEILLES

*Les locales*

<b>Jumie Ambré 6%</b> - 33 CL	6.50€
<b>Jumie Blanche 4.6%</b> - 33 CL	6.50€
<b>Leffe sans alcool</b> - 33 CL	4.50€



## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

- L'HIBISCUS - 5.90€ | Martini floreale sans alcool, tonic, sirop d'hibiscus, jus de citron vert
- EXOTICO - 5.90€ | Nectar d'ananas, jus de mangue, purée de fruit de la passion, jus de citron vert
- VALENTINO - 5.90€ | Nectar de fraise, Perrier, purée de fruit de la passion, jus de citron vert
- VIRGIN MOJITO - 5.90€ | **Classique ou Framboise ou Passion**  
Purée de framboise ou passion, menthe fraîche, citron vert, cassonade, perrier
- VIRGIN COLADA - 5.90€ | Nectar d'ananas, crème de noix de coco, sirop de rhum
- VIRGIN SPRITZ - 5.90€ | Cinzano Spritz, orange fraîche



## SOFT & EAUX

VITTEL - 50 CL	3.90€	COCA, COCA ZERO - 33 CL	3.90€
- 1L	4.40€	FUZE TEA PÊCHE, SPRITE,	3.90€
SAN PELLEGRINO - 50 CL	3.90€	OASIS TROPICAL - 25CL	
- 1L	4.40€	ORANGINA - 33CL	
PERRIER - 33 CL	3.90€	GRANINI - 25 CL	3.90€
		Ananas, orange, jus de pomme, jus de tomate	
SUPPLÉMENT SIROP	1.00€	DIABOLO (sirop, limonade) - 25cl	3.90€