

**Sodas 5.-**

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro

Bitter San Pellegrino

Crodino

**Sodas artisanaux bio "la Galvanina" 5.50.-**

Gazzosa

Chinotto

Arancia rossa di Sicilia

Cedrata

Limonata

Tè alla pesca

Mandarino

Melagrana

**Jus de fruit 4.-**

Tomate, orange, ananas, Cranberry

**Eaux minérales (5 dc) 5.-**

S.Pellegrino/Acqua Panna

Eaux Minéral micro filtre (BE WTR) Gazeuse/Naturale

**Bières Peroni**

Pression

3 dl

4.5.-

5dl

7.-

**Bières Artisanales Brasserie du Virage (33 cl)**

7.50.-

Étincelle (Bière ambrée aux malts genevois, 5.5%)

Discorde (Blanche, 4.8%)

Unicorne (India pale Ale, Blonde légère et fruitée, 3.8%)

**Bières Artisanales Chien Bleu (33 cl)**

7.50.-

Bamse (blonde)

Pomelo (blanche IPA / Saison)

## Cocktails

<b>Aperol Spritz</b>	12.-
<i>4cl de aperol, prosecco, glaçons, tranche d'orange, eau gazeuse.</i>	
<b>Americano</b>	12.-
<i>6cl de campari, 6cl de martini rouge, tonic water, glaçons, tranche d'orange.</i>	
<b>Hugo</b>	12.-
<i>4cl de st germain, prosecco, feuilles de menthe, glaçons, tranche de lime.</i>	
<b>Negroni</b>	14.-
<i>2cl de gin, 2cl de campari, 2cl de vermouth rouge, glaçons, tranche d'orange.</i>	
<b>Amaretto Sour</b>	12.-
<i>6cl de amaretto, 3cl de grand marnier, jus de citron, angostura, blanc d'oeuf, glaçons, tranche d'orange.</i>	
<b>Moscow mule</b>	15.-
<i>6cl de vodka, jus de citron vert, gingembre, sirop de sucre de canne, glaçons, ginger tonic.</i>	
<b>Mojito</b>	14.-
<i>6cl de rhum blanc, sucre de canne, jus de lime, feuille de menthe, tranches de lime, angostura, glaçons, eau gazeuse.</i>	
<b>Cosmopolitan</b>	14.-
<i>4cl de vodka, 2cl de Cointreau, jus de cranberry, jus de citron, glaçons.</i>	
<b>Espresso Martini</b>	15.-
<i>4cl de vodka, 2cl de café, 2cl de liqueur de café, glaçons, graine de café zeste de citron.</i>	
<b>Daiquiri frozen</b>	15.-
<i>6cl de rhum blanc, 2cl de maraschino, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, glaçons.</i>	
<b>Margarita passion frozen</b>	16.-
<i>6cl de tequila reposado, 3cl de Cointreau, jus de citron, pure de fruit de la passion, sirop de sucre de canne, glaçons.</i>	
<b>Bellini</b>	12.-
<i>Prosecco, pêche fraîches, glaçons.</i>	
<b>Gin's Tonic</b>	
<b>Nikka Coffey Gin</b>	22.-
<i>4cl de gin, Poivre, Orange, fleur</i>	
<b>Roku Gin</b>	19.-
<i>4cl de gin, Agrumes, poivre, thé vert, ginger</i>	
<b>Tanqueray Ten</b>	18.-
<i>4cl de gin, Coriandre</i>	
<b>The London N°1</b>	18.-
<i>4cl de gin, Fleur de gardénia</i>	
<b>Gin Mare</b>	22.-
<i>4cl de gin, Romarin, Orange</i>	
<b>Le Tribut</b>	19.-
<i>4cl de gin, Pamplemousse, Orange</i>	

<b>Engine</b>		22.-
<i>4cl de gin, Sauge, citron</i>		
<b>Vins mousseux</b>	<b>1DI</b>	<b>Btl</b>
<b>Prosecco Costaross</b>	8.-	42.-
<i>DOC, Glera, Veneto</i>		
<b>Brut, Ferrari Maximum</b>	13.-	65.-
<i>DOC, Chardonnay, Trento, Trentino</i>		
<b>Rosé, Ferrari Perlé doc Riserva 2013</b>		110.-
<i>DOC, Pinot noir, chardonnay, Trento, Trentino</i>		
<b>Brut, Bollinger Special Cuvée</b>		150.-
<i>DOC, Pinot Noir, Chardonnay, meunier, Champagne</i>		
<b>Extra-Brut, Mouzon-Leroux L'Atavique</b>		100.-
<i>DOC, Pinot Noir, Chardonnay, Champagne</i>		
<b>Extra-Brut, Blanc de blancs, Jacques Lassaigue</b>		110.-
<i>DOC, Chardonnay, Champagne</i>		
<b>Brut, R. Pouillon &amp; Fils Grande Vallée</b>		110.-
<i>DOC, Pinot Noir, Chardonnay, meunier, Champagne</i>		
<b>Extra-Brut, Blanc de noirs, Francis Boulard Les Murgiers</b>		110.-
<i>DOC, Pinot meunier, Pinot Noir, Champagne</i>		
<b>Brut, Huré Frères Invitation</b>		120.-
<i>DOC, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Champagne</i>		
<b>Brut, Dom Pérignon</b>		360.-
<i>DOC, Chardonnay, Pinot Noir, Champagne</i>		

<b>Vins Blancs</b>	<b>1DI</b>	<b>Btl</b>
<b>Cantina Giba, Giba Bianco</b> <i>DOC, Biologique, Vermentino, Sardegna</i>	8.-	42.-
<b>Elena Walch</b> <i>DOC, Pinot Bianco, Alto Adige</i>	9.-	55.-
<b>Judeka Blandine</b> <i>IGP, Chardonnay, Zibibbo, Terre Siciliane</i>	9.-	55.-
<b>Soave, corte Sant'Alda</b> <i>DOC, Biodynamique, Garganega, Trebbiano, Chardonnay, Veneto</i>	9.-	55.-
<b>Le Mortelle, Vivia</b> <i>DOC, Vermentino, Viognier, Toscana</i>		55.-
<b>ETNA BIANCO, Terre Nere</b> <i>DOC, Biologique, carricante, Sicilia</i>		65.-
<b>Core, Silvia Imperato</b> <i>IGT, Fiano, Campania</i>		60.-
<b>SP68, Arianna Occhipinti</b> <i>DOC, Biodynamique, muscat d'Alexandrie, albanello, Sicilia</i>		70.-
<b>Selva Capuzza</b> <i>DOC, vin nature, Trebbiano, Lombardei</i>		70.-
<b>Carjanti, Gulfi</b> <i>IGT, Carricante et Albanello, Sicilia</i>		75.-
<b>Gagliardetta, Curatolo Arini</b> <i>DOC, Zibibbo, Sicilia</i>		75.-
<b>Cantine Barone, Rutino</b>		75.-

*DOC, Biologique, Fiano, Campania*

**Burgum Novum Riserva**

85.-

*DOC, Chardonnay, Alto Adige*

**Etna Bianco Santo Spirito**

85

*DOC, Biologique, Carricante, Terre Nere*

**Pecorino d'Abruzzo, Emidio Pepe**

170.-

*DOC, Biodynamique, pecorino, Abruzzo*

**Vins rosé**

**1DI**

**Btl**

**Colli Cerentino**

9.-

42.-

*IGP, Aglianico, Basilicata*

**Etna Rosato**

65.-

*DOC, Biologique, Nerello mascalese, Nerello cappuccio, Sicilia*

**Vins rouges**

**1DI**

**Btl**

**Carignano del Sulcis, Cantina Giba**

8.-

42.-

*DOC, Biologique Giba rosso, Sardegna*

**Judeka Vittoria**

9.-

50.-

*DOCG, Nero d'avola, Vittoria, Sicilia*

**Valpolicella, Ca'fiui Corte Sant'Alda**

10.-

55.-

*DOC, Biodynamique, corvina, rondinella, molinara, Veneto*

**Dolcetto d'Alba**

10.-

55.-

*DOC, Dolcetto d'Alba, Piemonte*

**Cotarella, Sodale**

50.-

*DOC, Merlot, Lazio*

***Il Randagio, Tenuta di Corleone*** 60.-  
*IGT, merlot, cab. Franc, Toscana*

***Primitivo Di Manduria*** 60.-  
*DOP, Primitivo, Puglia*

***Mamuthone, Sedilesu*** 64.-  
*DOC, Biodynamique, Cannonau, Sardegna*

***Etna Rosso, Tenuta terre nere*** 70.-  
*DOC, Biologique, Nerello mascalese, nerello Cappuccio, Sicilia*

***Tenuta di Carleone, Chianti Classico*** 70.-  
*DOCG, Sangiovese, Toscana*

***Langhe Nebbiolo Oddero*** 72.-  
*DOC, Nebbiolo, Piemonte*

***Cantine Barone, Rutino*** 75.-  
*DOC, Biologique Aglianico, Campania*

***Damaschito, Grifalto della Lucania*** 75.-  
*DOC, Biologique, Aglianico del Vulture, Basilicata*

***Montedesassi, Il Borghetto*** 75.-  
*DOC, Biologique, Sangiovese, Toscana*

***Le Mortelle, Botrosecco*** 80.-  
*DOC, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Toscana*

***Falerno del Massico, Rampaniuci, Vit. Migliozzi*** 85.-  
*DOC, Biologique, Aglianico, Piediroso, Campania*

***Terra di Rosso, Galardi*** 85.-  
*IGT, Piediroso, Campania*

<b>Sito Moresco Langhe</b>	85.-
<i>DOP, Nebbiolo, Merlot, Barbera, Cabernet Sauvignon, Piemonte</i>	
<b>Rosso di Montalcino, Le Potazzine</b>	85.-
<i>DOC, Sangiovese grosso, Toscana</i>	
<b>Montefalco Sagrantino</b>	90.-
<i>DOCG, Sagrantino, Umbria</i>	
<b>Barolo SerraLunga, Giovanni Rosso</b>	90.-
<i>DOCG, Barolo, Piemonte</i>	
<b>Col d'Orcia Nearco</b>	90.-
<i>DOC, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Toscana</i>	
<b>Barbaresco Rocca</b>	90.-
<i>DOCG, Nebbiolo, Piemonte</i>	
<b>Gattinara Riserva, Antiniolo</b>	90.-
<i>DOCG, Nebbiolo, Piemonte</i>	
<b>Ludwig, Elena Walch</b>	100.-
<i>DOC, Pinot Noir, Tyrol du Sud</i>	
<b>Etnarosso, Calderara Sottana</b>	110.-
<i>DOC, Biologique, Nerello Mascalese, Sicilia</i>	
<b>Colli di Salerno, Montevetrano, Silvia Imperato</b>	110.-
<i>DOC, Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico, Campania</i>	
<b>Santo Stefano Mascarello Giuseppe e figlio</b>	115.-
<i>DOC, Barbera d'Alba, Piemonte</i>	
<b>V. delle Dolomiti, Teroldego Granato, Foradori</b>	120.-
<i>DOC, Teroldego, Trentino alto Adige</i>	

<b>Ca' Marcanda Magari Bolgheri</b>	130.-
<i>DOP, Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Petit Verdot, Piemonte</i>	
<b>Terra di Monteverro</b>	130.-
<i>IGT, Merlot, Cab sauvignon, Cab franc, Petit verdot, Toscana</i>	
<b>Flaccianello</b>	170.-
<i>IGT, Sangiovese, Toscana</i>	
<b>Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituta di Gaja</b>	180.-
<i>DOP, Sangiovese, Toscana</i>	
<b>Tignanello</b>	190.-
<i>IGT, Sangiovese, Cab. Sauvignon, Cab. Fran, Toscana</i>	
<b>Montepulciano d'Abruzzo, Emidio Pepe</b>	220.-
<i>DOC, Biodynamique, Montepulciano, Abruzzo</i>	
<b>Amarone della Valpolicella Classico Riserva Zenato</b>	220.-
<i>DOCG, Corvina, Rondinella, Molinaro, Sangiovese, Veneto</i>	
<b>Barolo Monprivato Mascarello</b>	250.-
<i>DOCG, Barolo, Piemonte</i>	
<b>Brunello di Montalcino Rennina Gaja</b>	270.-
<i>DOP, Sangiovese, Toscana</i>	
<b>Barbaresco GAJA</b>	320.-
<i>DOP, Nebbiolo, Piemonte</i>	
<b>Sassicaia</b>	330.-
<i>DOC, Cab.Sauvignon, Cab.franc, Toscana</i>	
<b>Solaia</b>	650.-
<i>IGT, Cab.Sauvignon, Sangiovese, Cab.Franc , Toscana</i>	
<b>Masseto</b>	800.-



IGT, Merlot, Toscana

## **Barista**

<i>Café</i>	4.-
<i>Espresso</i>	4.-
<i>Macchiato</i>	4.5.-
<i>Doppio</i>	6.-
<i>Cappuccino</i>	5.5.-
<i>Thé et infusions Betjeman and Barton</i> ( Assam, Earl grey, Darjeeling, Sencha, Verveine, Camomille)	6.-

## **Digestifs**

<i>Poire Williamine Morand</i>	9.-
<i>Framboise sauvage Massenez</i>	9.-
<i>Limoncello artisanal Bio</i>	9.-
<i>Amaro Del Capo</i>	9.-
<i>Montenegro Amaro</i>	9.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	9.-
<i>Averna Amaro Siciliano</i>	9.-
<i>Ramazotti Amaro</i>	9.-
<i>Finocchietto</i>	9.-
<i>Liquirizia</i>	9.-
<i>Molinari sambuca</i>	9.-
<b>Gaja Grappa</b>	10.-
<i>DOP, grappa bianca di barbaresco, nebbiolo, Pienmonte</i>	
<b>Grappa sperss</b>	12.-
<i>DOP, grappa ambre di barbaresco, nebbiolo, Pienmonte</i>	
<b>Louis Roques Souillac</b>	9.-
<i>Eaux-de-vie de prune, France</i>	
<b>Clos des vignes du Maynes Julien Guillot</b>	15.-
<i>Marc de bourgogne, gamay, pinot noir, France</i>	
<b>La fine Domaine Léon Barral</b>	18.-
<i>Eaux-de-vie de faugères, France</i>	
<b>Passito 414</b>	12.-
<i>IGT, aleatico, Toscana</i>	
<b>Dolcenoto, Moscato di Noto Felice Modica</b>	12.-
<i>DOC, moscato, Sicilia</i>	
<b>Vigna la Miccia marsala superiore pro réserve 5 anni</b>	10.-
<i>DOC, Marsala, Sicilia</i>	
<b>Vigna la Miccia marsala superiore pro réserve 10 anni</b>	14.-
<i>DOC, Marsala, Sicilia</i>	

