

PIATTI

Brunch

uniquement le midi
only for lunch



MENU

29.5



Jus de fruit au choix
fruit juice of your choice

Focaccina et burrata
Focaccia & burrata

Oeufs brouillés et pancetta
Scrambled eggs & bacon
cookie
cookie

Viennoiserie ou pâtisserie du jour
pastry or pie of the day



A LA CARTE

Oeufs brouillés, pancetta, focaccina, burrata Scrambled eggs, bacon, focaccina, burrata	17
pancakes sirop d'érable maple syrup	11
pancakes Nocciolata hazelnut and chocolat spread	11
pancakes beurre de cacahuète peanut butter	11
pancakes pancetta, oeuf bacon, egg	15
pancakes tomate, pesto, burrata tomato, pesto, burrata	15
Viennoiserie ou pâtisserie du jour pastry or pie of the day	6
Cookie	6

Per Iniziare

A partager to share

Ivo focaccina mozzarella et ail focaccina mozzarella & garlic to share or not	12
Amore mio focaccina, mozzarella chaude et sauce bolognese focaccina, hot mozzarella and bolognese sauce	18
Dolcezza ricotta, miel, focaccina aux herbers ricotta, honney, herbs focaccina	16
Tagliere di JOIA mix de charcuteries et fromages italiens, burrata 125g, focaccina mix of italians charcuterie and cheeses, burrata 125g, focaccina	20

Insalata

Caprese tomates , burrata 125g, basilic, amandes et noisettes salés, focaccina tomatoes, burrata 125g, basil, salted almonds and hazelnuts	23
Caprese avec truffe fraiche	27
Carpaccio carpaccio de boeuf, Grana Padano, noix, perles de bufala, focaccina beef carpaccio, Grana Padano, nuts, pearls of bufala, focaccina	23

Pasta Fresca

Alba tagliatelle, crème de truffe blanche, crème de parmesan, truffe fraiche, burrata 125g tagliatelle, white truffe cream, parmigiano cream, fresh truffe, burrata 125g	33
Tagliatelle alla Bolognese tagliatelle, sauce bolognese tagliatelle, bolognese sauce	23
Bel Bele tagliatelle, sauce tomate, basilic tagliatelle, tomatoe sauce, basil	22
Gnocchi alla Bolognese gnocchi, sauce bolognese gnocchi, bolognese sauce	23
Alla Sorrentina gnocchi, sauce tomate, bufala chaude, basilic gnocchi, tomatoe sauce, warm bufala, basil	23
Al Tartufo gnocchi, crème de truffe blanche, crème de parmesan, truffe fraiche gnocchi, white truffe cream, parmigiano cream, fresh truffe	33
Ravioli alla Bolognese ravioli de boeuf , sauce bolognese beef ravioli, bolognese sauce	25
Joiotti ravioli de boeuf, crème de truffe, crème de parmesan, truffe fraiche beef ravioli, truffe cream, parmigiano cream, fresh truffe	33

Pizza Pliee

Atena roquette, mozzarella, jambon de Parme 24 mois, Grana Padano rocket salad, mozzarella, Parma ham 24 month, Grana Padano	19
Donatella roquette, mortadelle, crème de pistache, burrata rocket salad, mortadella, pistchio cream, burrata	19
Demetra roquette, mozzarella, tomates, basilic, pesto rocket salad, mozzarella, tomatoes, basil, pesto	17





Pizza Truffe

Venere	23
crème de truffe noir, champignons, mozzarella, noisette, stracciatella black truffle cream, mushrooms, mozzarella, hazelnuts, stracciatella	
Tartufata	20
crème de truffe noir, mozzarella, jambon, cèpes, grana padano black truffle cream, mozzarella, ham, porcini mushrooms, grana padano	
Tartufo Queen	23
mozzarella, cèpes, huile de truffe, truffe fraîche, burrata 125g mozzarella, porcini mushrooms, truffle oil, fresh truffle, burrata 125g	
Chloé	20
sauce tomate, mozzarella, jambon, fontina, huile de truffe, burrata 125g tomato sauce, mozzarella, ham, fontina, truffle oil, burrata 125g	
Porcina	23
mozzarella, crème de truffe blanche, perles de bufala, cèpes, truffe fraîche mozzarella, white truffle cream, pearls of bufala, porcini mushrooms, fresh truffle	
Bellezza	25
mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, crème de truffe blanche, oeuf, truffe fraîche, burrata 125g mozzarella, ham, champignons, fresh cream, white truffle cream, egg, fresh truffle, burrata 125g	
Tartufo king	24
mozzarella, jambon, cèpes, burrata 125g, huile de truffe, truffe fraîches mozzarella, ham, porcini mushrooms, burrata 125g, truffle oil, fresh truffle	
Shishi ♥	25
mozzarella, crème, jambon, perles de bufala, truffe fraîches, huile de truffe mozzarella, fresh cream, ham, pearls of bufala, fresh truffle, truffle oil	

Pizza Carré

1	20
mozzarella, jambon, roquette, perles de bufala dans les bords : ricotta, noix, pesto mozzarella, ham, rocket salad, pearls of bufala in the edges : ricotta, walnuts, pesto	
2	20
sauce tomate, mozzarella, tomates, basilic, bufala 125g dans les bords : mozzarella, jambon tomato sauce, mozzarella, tomatoes, basil, bufala 125g in the edges : mozzarella, ham	
3	21
mozzarella, jambon de Parme 24 mois, grana padano, roquette, burrata 125g dans les bords : cèpes, mozzarella mozzarella, Parma ham 24 month, grana padano, rocket salad, burrata 125g in the edges : porcini mushrooms, mozzarella	
4	20
mozzarella, pancetta, noix, « miel, bufala 125g dans les bords : crème fraîche, mozzarella mozzarella, bacon, walnuts, honey, bufala 125g in the edges : fresh cream, mozzarella	
5	25
mozzarella, jambon, burrata 125g, truffe fraîche dans les bords : crème de truffe blanche mozzarella, ham, burrata 125g, fresh truffle in the edges : white truffle cream	

Pizza Burrata

Salsiccia	19
sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne, burrata 125g tomato sauce, mozzarella, italian sausage, burrata 125g	
Yander	20
mozzarella, pancetta, pesto, brie, crème fraîche, burrata 125g mozzarella, bacon, pesto, brie cheese, fresh cream, burrata 125g	
Pino	24
sauce tomate, mozzarella, grana padano, jambon de Parme 24 mois, pignon de pin, burrata 125g sauce tomate, mozzarella, grana padano, Parma ham 24 month, pinenuts, burrata 125g	
Mortazza	23
mozzarella, crème de pistache, mortadelle, pistache, burrata 125g mozzarella, pistachio cream, mortadella, pistachio, burrata 125g	
Drus	22
sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne, cèpes, gorgonzola, romarin, burrata 125g tomato sauce, mozzarella, italian sausage, porcini mushrooms, gorgonzola, burrata 125g	
Dameuse	21
sauce tomate, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, grana padano, burrata 125g tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, rocket salad, grana padano, burrata 125g	
Montenvers	20
sauce tomate, mozzarella, jambon, cèpes, burrata 125g tomato sauce, mozzarella, ham, porcini mushrooms, burrata 125g	
Chamoniarda	20
crème fraîche, pancetta, oeuf, noix, miel, burrata 125g fresh cream, bacon, egg, walnuts, honey, burrata 125g	
Delphine	22
sauce tomate, jambon de Parme 24 mois, chèvre, tomates séchées, pesto, burrata 125g tomatoe sauce; Parma ham 24 month, goat cheese, dried tomatoes, pesto, burrata 125g	
Salmonata	24
mozzarella creme fraîche, roquette, saumon, burrata 125 g, citron, poivre rose mozzarella, fresh cream, rocket salad, salmon, burrata 125g, lemon, pink pepper	
Merlin Créé par le multiple champion de snowboard cross Merlin Surget	23
mozzarella, crème fraîche, jambon, fontina, nduja, burrata 125g mozzarella, fresh cream, ham, fontina, nduja, burrata 125g	

Pizza Vegan

Agata	19
crème de truffe noir, cèpes, champignons, roquette, tomates black truffle cream, porcini mushrooms, mushrooms, rocket salad, tomatoes	
Vegana	18
sauce tomate, poivrons grillés, aubergines grillées, courgettes grillées, maïs, champignons, roquette tomato sauce, grilled sweet pepper, grilled eggplant, grilled zucchini, corn, mushrooms, rocket salad	

Pizza Bufala

- Bufalina**
sauce tomate, mozzarella, perles de bufala, basilic
tomato sauce, mozzarella, pearls of bufala, basil
- Rosa**
sauce tomate, mozzarella, jambon, bufala 125g chaude
tomato sauce, mozzarella, ham, warm bufala 125g
- Mer de Glace**
mozzarella, jambon, chèvre, miel, bufala 125g
mozzarella, ham, goat cheese, honey, bufala 125g
- Joelle** ♡
sauce tomate, mozzarella, perles de bufala, tomates, basilic, crème de vinaigre balsamic di Modena
tomato sauce, mozzarella, pearls of bufala, tomatoes, basil, vinegar balsamic di Modena cream
- Cherie** ♡
sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois, perles de bufala, tomates, pesto, basilic
tomato sauce, mozzarella, Parma ham 24 month, pearls of bufala, pesto, basil
- Mont-Blanc**
sauce tomate, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, tomates, grana padano, huile de truffe, bufala 125g
tomato sauce, mozzarella, beef carpaccio, rocket salad, tomatoes, grana padano, truffle oil, bufala 125g
- Heidi**
mozzarella, chèvre, basilic, miel, bufala 125g
mozzarella, goat cheese, honey, bufala 125g
- Lolly**
mozzarella, crème fraiche, gorgonzola, fontina, brie, parmesan, bufala 125g
mozzarella, cream, gorgonzola, fontina, brie cheese, parmigiano, bufala 125g

Calzone

- Classico**
sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
- Piccante**
sauce tomate, mozzarella, salami piccante, piment
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, chilly
- Pizzicotto**
sauce tomate, ricotta, jambon, champignons
tomato sauce, picota, ham, mushrooms
- Pestalo**
ricotta, oeuf, pesto, noix
ricotta, egg, pesto, walnuts
- Rosalia**
mozzarella, jambon, champignons, oeuf, crème fraiche
mozzarella, ham, mushrooms, egg, fresh cream
- Bella**
mozzarella, crème de truffe blanche, oeuf, jambon de Parme 24 mois, burrata 125g, truffe fraiche
mozzarella, white truffle cream, egg, Parma ham 24 month, burrata 125g, fresh truffle
- Sirenetta**
mozzarella chaude, roquette, saumon, burrata 125g, huile au citron
hot mozzarella, rocket salad, salmon, burrata 125g, lemon oil

Pizza Piccante

- Rosemary Dream** 🍷
sauce tomate, mozzarella, jambon, nduja, romarin, pesto, burrata 125g
tomato sauce, mozzarella, ham, nduja, rosemary, pesto, burrata 125g
- Salvatore** 🍷
sauce tomate, mozzarella, nduja, saucisse italienne, pesto
tomato sauce, mozzarella, nduja, italian sausage, pesto
- Michelangelo**
sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, salami piccante
tomato sauce, mozzarella, grilled sweet pepper, spicy salami
- Chaudron**
sauce tomate, mozzarella, salami piccante, ail, gorgonzola, roquette, burrata 125g
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, garlic, gorgonzola, rocket salad, burrata 125g
- Aiguille Rouge** 🍷
sauce tomate, mozzarella, salami piccante, champignons, oignons, nduja, burrata 125g
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, onions, nduja, burrata 125g
- Diavolina**
sauce tomate, bufala chaude, salami piccante, perles de bufala, basilic
tomato sauce, warm bufala, spicy salami, pearls of bufala, basil
- Calabrese**
sauce tomate, mozzarella, salami piccante
tomato sauce, mozzarella, spicy salami
- Nduja** 🍷
sauce tomate, mozzarella, nduja, perles de bufala
tomato sauce, mozzarella, nduja, pearls of bufala
- Bato** 🍷
sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne, nduja, oignons, poivrons, oeuf
tomato sauce, mozzarella, italian sausage, nduja, onions, sweet pepper, egg
- Kevin**
sauce tomate, mozzarella, salami piccante, roquette, tomates, grana padano
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, rocket salad, tomatoes, grana padano
- Profeta**
sauce tomate, mozzarella, salami piccante, poivron, oignons, fontina, miel
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, sweet pepper, onions, fontina, honey
- Massimo** 🍷
mozzarella, salami piccante, nduja, crème, chèvre, brie, basilic, miel, burrata 125g
mozzarella, spicy salami, nduja, cream, goat cheese, brie cheese, basil, honey, burrata 125g

Pizza Végétarienne

- Vegetariana**
sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, aubergines grillées, courgettes grillées
tomato sauce, mozzarella, grilled sweet pepper, grilles eggplant, grilled zucchini
- Olivia**
sauce tomate, mozzarella, olives
tomato sauce, mozzarella, olives
- Frenchkiss**
sauce tomate, mozzarella, ail, gorgonzola, roquette, burrata 125g
tomatoe sauce, mozzarella, garlic, gorgonzola, rocket salad, burrata 125g
- Juna**
sauce tomate, aubergines grillées, cèpes, ail, basilic, grana padano
tomato sauce, grilled eggplant, porcini mushrooms, garlic, basil, grana padano



Pizza Classique

Marinara sauce tomate, ail, basilic tomato sauce, garlic, basil	11
Margherita sauce tomate, mozzarella, basilic tomato sauce, mozzarella, basil	12
Cotto sauce tomate, mozzarella, jambon tomato sauce, mozzarella, ham	14
Crudo sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme 24 mois tomato sauce, mozzarella, Parma ham 24 month	16
Prosciutto e Funghi sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms	15
4 Stagioni sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, artichaut tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichoke	17
4 Formaggi sauce tomate, mozzarella, fontina, gorgonzola, grana padano tomato sauce, mozzarella, fontina, gorgonzola, grana padano	16
Tonno sauce tomate mozzarella, thon tomato sauce, mozzarella, tuna	14
Vittorio sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives tomato sauce, mozzarella, anchovies, cappers, olives	18
Caprina sauce tomate, mozzarella, chèvre, basilic tomato sauce, mozzarella, goat cheese, basil	16
Valdostana sauce tomate, mozzarella, jambon, fontina tomato sauce, mozzarella, ham, fontina	17
Maely sauce tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola, fontina, grana padano tomato sauce, mozzarella, ham, gorgonzola, fontina, grana padano	18
Des Moulins sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon de Parme 24 mois, tomates, grana padano tomato sauce, mozzarella, rocket salad, Parma ham 24 month, tomatoes, grana padano	20
Gabriel sauce tomate, mozzarella, roquette, jambon, tomates, grana padano tomato sauce, mozzarella, rocket salad, ham, tomatoes, grana padano	19
Daniel sauce tomate, mozzarella, pancetta, roquette, tomates, grana padano tomato sauce, mozzarella, bacon, rocket salad, tomatoes, grana padano	19
Mamma mozzarella, pancetta, chèvre, noix, miel mozzarella, bacon, goat cheese, walnuts, honey	19
Michela sauce tomate, mozzarella, crème de pistache tomato sauce, mozzarella, pistachio cream	18

Menu Bambini

15

jusqu'à 10ans
up to 10 years



Pizza en forme de Mickey
Pizza in the shape of Mickey
ou
Tagliatelle



+ Sirop à l'eau Cordial and water
+ Boule de glace Scoop of ice cream



PIZZA

Margherita

sauce tomate, mozzarella, basilic
tomato sauce, mozzarella, basil

Cotto

sauce tomate mozzarella, jambon
tomato sauce, mozzarella, ham

3 formaggi

sauce tomate, mozzarella, fontina, grana padano
tomato sauce, mozzarella, fontina, grana padano

TAGLIATELLE

Al parmigiano

tagliatelle, crème de parmesan
tagliatelle, parmigiano cream

Al pomodoro

tagliatelle, sauce tomate
tagliatelle, tomatoe sauce

SUPPLEMENT

Bufala 125g	+5
Burrata 125g	+5
Truffe fraiche Fresh truffle	+8
Jambon de Parme 24 mois Parma ham 24 month	+4
Crème de truffe Truffle cream	+4
Huile de truffe Truffle oil	+3
Huile de citron Lemon oil	+3
Carpaccio de boeuf Beef carpaccio	+6
Jambon Ham	+2
Salami piccante Spicy salami	+2
Nduja spicy Calabrese sausage 🌶️	+3
Saumon Salmon	+6
Autres ingrédients Other ingredients	+2
Salade d'accompagnement Side salad	+6
Doggy bag Take away box	+0.5
Plat à partager Main dish to share	+5
Pizza sans Gluten disponible sur demande Gluten free pizza available on request	

DOLCI

Pâtisserie

Fait maison
homemade

Fondant au chocolat a la fleur de sel sans gluten et glace vanille 11

Chocolate fondant with fleur de sel gluten-free and vanilla ice cream

Dessert du jour 10

Dessert of the day

Affogato

boule de glace vanille, espresso, chantilly et biscuits 10

scoop of vanilla ice cream, espresso, whipped cream and biscuits

affogato au chocolat chaud +2

with hot chocolate

Glace

MÖVENPICK

La boule servi avec biscuit 4

The scoop served with biscuit

Citron *lemon*

Framboise *raspberry*

Noisette *hazelnut*

Caramel beurre salé *salty butter caramel*

Brownie et Vanille *brownie and vanilla*

Vanille *vanilla*

Tiramisu

Fatto da Mamma

Classique 9.5

Oreo 10

Speculoos 10

Nocciolata 10

Pistache 10

Cookie

le beau cookie au chocolat, caramel beurre salé et gianduja servie tiède avec glace caramel et chantilly 11

the beautiful chocolate cookie, salted butter caramel and gianduja served warm with caramel ice cream and whipped cream

Caffe Gourmand

petit tiramisu, patisseries, et boule de glace
small tiramisu, pastries, and scoop of ice cream

espresso, ristretto, lungo, macchiato, decaffeinato 12

cappuccino, latte, doppio, marocchino +1

thé, chai latte, match latte, flat white, chocolat, mocaccino +2

espresso martini +8

Pizza Dolce

jusqu'à 14h et 22h

gianduja et praliné 13

gianduja and praline

gianduja et beurre de cacahuète 13

gianduja and peanut butter

Accompagnez votre dessert avec un verre de vin passito moelleux pour terminer votre repas tout en douceur
Accompany your dessert with a glass of sweet passito wine to end your meal gently



Passito bianco « Alba Chiara » IGT, Pizzolato 12cl 6

Passito rosso « Donna Luna » DOC, Pizzolato 12cl 6






Vin au verre 12.5cl

ROUGE

Frappato « Dumè » DOC, Gorgi Tondi BIO
 « herbes aromatique, groseille, frais et vivifiant »
 « aromatic herbs, currant, fresh and invigorating »

Pinot Nero « Back to basic » DOC, Pizzolato BIO 
 « framboise, réglisse, tannins fins et belle longueur »
 « raspberry, liquorice, fine tannins and nice length »

Aglianico Beneventano IGT, Terre Borboniche
 « fruits noirs, amandes crue, cacao et velouté »
 « black fruits, raw almonds, cocoa and velvety »

ROSE

Chiaretto di Bardolino « Campo delle rose » DOP, Ca' de' Rocchi
 « cerises sauvage, florale, frais et vif »
 « wild cherries, floral, fresh and lively »

Biere

Peroni pression / draft beer 25cl 5

50cl 9

Peroni zero 33cl 6.5

Spritz

Aperol
 l'indémoudable
 the timeless

Campari
 l'amertume dans toute son excellence
 bitterness in all its excellence

Amaro Santoni
 la balance parfaite entre épices, douceur et caractère
 the perfect balance of spice, sweetness and character


Italicus
 l'agréable finesse de la bergamote
 the freshness of bergamot


St-Germain
 la délicatesse de la fleur de sureau
 the delicacy of elderflower

Limoncello
 une balade rafraîchissante sur l'île de Capri
 a refreshing ride on the island of Capri



BLANC

8 **Moscato d'Asti DOCG, Saracco** 8
 « perlant, pêches, fleurs d'oranger et légèreté »
 « sparkling, peach, orange flower and lightness »

8 **Piwi Bianco « Huakai » IGT, Pizzolato BIO**  8
 « sec, fruits exotiques, harmonieux et épicé »
 « dry, exotic fruit, harmonious and spicy »

8 **Chardonnay « Back to basic » DOC, Pizzolato BIO**  8
 « zest de citron, amandes grillées, foin et belle acidité »
 « citron zest, grilled almonds, hay and good acidity »

BOLLICINE

7 **Prosecco Extra Dry DOC, Sunny Farm**   7
 « fines bulles, poire, pomme et frais »
 « fine bubbles, pear, apple and fresh »

12 **Franciacorta Brut DOCG, Cortefusia** 12
 « fleurs blanches, miel, beurre, fruits exotiques, minéral et salin »
 « white flowers, honey, butter, exotic fruits, mineral and salty »

Gin & Tonic 4cl

12 **Bombay the original, Angleterre & Franklin Indian Tonic** 12
 Agrumes, épices douces, genévrier
 Citrus fruits, sweet spices, juniper

13 **Boudier Olives noires de Nyons, France & Franklin Mallorcan** 13
 Salin, intense, méditerranéen
 Saline, intense, Mediterranean

11 **Malfy Rosa Pink Grapefruit, Italie & Franklin Pink Grapefruit-Bergamot** 13
 Pamplemousse rose, floral, frais
 Pink grapefruit, floral, fresh

14 **Malfy Limone, Italie & Franklin Indian Tonic** 13
 Citron vif, zesté, rafraîchissant
 Live lemon, zesty, refreshing

14 **Hendricks, Ecosse & Franklin Elderflower-Cucumber** 14
 Concombre, rose, herbacé
 Cucumber, pink, herbaceous

14 **Engine BIO, Italie & Franklin Mallorcan** 14
 Saugé, citronnelle, poivre
 Sage, lemongrass, pepper

13 **Monkey 47, Allemagne & Franklin Pink Grapefruit-Bergamot** 16
 Épicé, floral, complexe
 Spicy, floral, complex





Signature Cocktails

PINO'S NEGRONI

gin Malfy Rosa, vermouth martini riserva ambrato, Amaro Santoni, distillat de thym
Malfy Rosa gin, Martini riserva ambrato vermouth, Amaro Santoni, thyme distillate

15

EL PEPE

tequila Cazadores reposado, Aperol, cordial au Palo Santo Paragon, jus d'ananas, jus de citron vert, espuma de coco
Cazadores reposado tequila, Aperol, Paragon Palo Santo cordial, pineapple juice, lime juice, coconut espuma

16

このカクテルが欲しい

whisky Toki Suntory, liqueur de fleur de sureau St Germain, wasabi, puree de yuzu, cordial de verveine maison
Toki Suntory whisky, St Germain elderflower liquor, wasabi, yuzu puree, homemade verbena cordial

16

CARMENCITA

Mezcal San Cosme joven, concentré de gingembre Gimber, puree de passion, jalapeno, jus de citron vert, cordial Paragon au poivre blanc du Penja
Joven San Cosme mezcal, Canton ginger concentrate, passionfruit puree, jalapeno, lime juice, Paragon white pepper from Penja cordial

17

TWITEA

gin bombay infusé au thé Earl Grey, liqueur de bergamote Italicus, jus de citron jaune, sucre, pêche bitter Fee Brothers
Bombay gin infused with Earl Grey, Italicus bergamot liquor, lime juice, simple syrup, Fee Brothers peach bitter

15

Signature Mocktails

KUKULKAN

mezcal sans alcool Fluère, purée de pamplemousse, jus de citron vert, cordial Paragon au Labdanum
Fluère non alcoholic mezcal, grapefruit puree, lime juice, Paragon Labdanum cordial

12

NEPAL PASSION

purée de passion, basilic frais, cordial aux baies de Timur, jus de citron vert, Fever-Tree Ginger Beer
passion fruit puree, fresh basil, Timur berry cordial, lime juice, Fever-Tree Ginger Beer

12

NDINDIJAMU

amaretto sans alcool Sober, cordial Paragon au Vetiver, jus de citron jaune, eau de coco Maya
Sober non-alcoholic amaretto, Paragon vetiver, lemon juice, Maya coconut water

12

Mules

avec jus de citron vert et Franklin ginger beer

with lime juice & Franklin ginger beer

Moscow mule, vodka Grey Goose

13

London Mule, gin bombay

12

Mexican Mule, tequila Cazadores reposado

13

Mezcal Mule, mezcal San Cosme Joven

15

Caribbean mule, rhum Bacardi Anejo Cuatro

12





Vermouth 6cl & Bitter 4cl

Martini riserva ambrato bianco	8
Martini riserva rubino rosso	8
Campari	7
Martini riserva bitter	7

Whisky 4cl

Toki Suntory, Japon	10
Bulleit Bourbon, Kentucky	10
Balvenie 12 double wood, Speyside	14
Lagavulin 16, Islay	16
Macallan 15, Speyside	19

Rhum 4cl

Bacardi Anejo Cuatro, Cuba	9
Diplomatico Reserva exclusiva, Venezuela	11
Santa Teresa 1796, Venezuela	13
Centenario 25, Costa Rica	17
Diplomatico Single Vintage 2004, Venezuela	19

Cognac 4cl

Camus Iles de Re fine island	8
Camus XO	19

Aperitif 4cl

Pontarlier Anis à l'ancienne	5
------------------------------	---

Tequila & Mezcal 4cl

Cazadores reposado	10
Casamigos anejo	12
Patrón Añejo	15
Azul reposado	19
San Cosme joven	12
Casamigos joven	14

Vodka 4cl

Grey Goose, France	11
Belvedere, Pologne	11

Digestif 4cl

Limoncello di Capri	7
Grappa di Moscato Simona	7
Grappa di Nebbiolo Simona	7
Grappa di Barolo Millesimata 2009 Simona	15
Amaro Montenegro	7
Amaro del Capo	7
Fernet Branca menta	7
Sambuca Molinari	7
Amaretto Disaronno	7
Genepy Herbetet	7

Supplément Longdrink	+3
----------------------	----



Soda

Coca-Cola	33cl 5
Coca-Cola zero	33cl 5
Estathe limone	25cl 4.5
Estathe pêche	25cl 4.5
Limonata San Bernardo	26cl 5.5
Aranciata San Bernardo	26cl 5.5
Franklin	20cl 5
Elderflower-Cucumber tonic	
Pink Grapefruit- Bergamot tonic	
Indian tonic	
Mallorcan	
Ginger Ale	
Ginger Beer	
Eau de coco Maya <i>Coconut water</i>	31cl 5.5
Soda Pamplémousse Three Cents <i>Pink Grape fruit soda</i>	20cl 5

Eau

Sparea Naturale <i>Still</i>	50cl 4.5
	100cl 6
Sparea Frizzante <i>Sparkling</i>	50cl 4.5
	100cl 6
Supplément sirop ou tranche	+0.5

Jus de fruit

L'ARBRE A JUS

Orange	25cl 5.5
Pomme <i>Apple</i>	
Abricot <i>Apricot</i>	
Tomate <i>Tomato</i>	

Sirop

Grenadine	3.5
Citron <i>Lemon</i>	
Pêche <i>Peach</i>	
Menthe <i>Mint</i>	
Diabolo	4.5

Caffetteria BOASI

Ristretto	3
Espresso	3
Macchiato	3.5
Marocchino	4
Marocchino nocciolata	4.5
Lungo	3.5
Americano	4
Doppio	4.5
Cappuccino	5
Babyccino ☺	5
Latte	5.5
Flat white	5.5
Mocaccino	6
Chai latte maison	5.5
Dirty chai latte	6.5
Matcha latte	6
Chocolat chaud	4.5
Caffe Shakerato	5.5
Verre de lait	3

Decaffeinato +0.5

Caffe corretto 5
digestif au choix hors grappa di Barolo

Espresso martini 14
vodka Belvedere, Kahlua, espresso, sucre

Supplément lait d'amande *extra almond milk* +0.5

Thé & Infusion LA VIA DEL THE

Earl Grey impérial 5

Sencha

Mint Marrakech

Il sogno di Michelangelo

Oolong saveur crème et châtaigne

Oolong cream and chestnut flavour

Camomille

Supplément lait ou tranche +0.5



Vin Rouge

VALLE D'AOSTA

Enfer d'Arvier DOC, Cooperative Enfer 2021 [petit rouge] ♥

« intense, corsé, fruits noirs et bonne longueur »
« intense, full-bodied, black fruit and good length »

75cl

50

Le Prisonnier, Anselmet 2022 [cornalin, Fumin, mayolet, petit rouge]

« fruits rouges confiturés, fumé, tannins harmonieux et riche en bouche »
« jammy red fruits, smoky, harmonious tannins and rich on the palate »

80

PIEMONTE

Barolo « Angela » DOCG, Marengo Mauro 2020 [nebbiolo]

« sec, notes de violette, acidité et tannins équilibré »
« dry, violet notes, balanced acidity and tannins »

70

Grignolino DOC, Sette 2022 [grignolino] ♥

« canneberge, énergique, frais et léger »
« cranberry, energetic, fresh and light »

46

Barbera d'Asti DOCG, Sette 2022 [barbera]

« cerise, prunes, corsé et savoureux »
« cherry, plums, full-bodied and tasty »

46

Barolo « Badarina » DOCG, Bruna Grimaldi 2020 [nebbiolo]

« framboise, herbes, balsamique, tannins puissant et minéral »
« raspberry, herbs, balsamic, powerful and mineral tannins »

80

Nebbiolo Langhe DOC, Francesco Versio 2021 [nebbiolo] ♥

« fraise des bois, cerises, forêt d'automne, rafraîchissant et tannins précis »
« wild strawberry, cherries, autumn forest, refreshing and precise tannins »

48

Barbaresco « Nubiola » DOCG, Pelissero 2019 [nebbiolo] ♥

« floral, notes d'herbes douce, excellente longueur »
« floral, sweet herb notes and excellent length »

70

Barbaresco « Vanotu » DOCG, Pelissero 2015 [nebbiolo]

« sauge, thym, velouté et persistant »
« sage, thyme, velvety and persistent »

130

LOMBARDIA

Sfursat « Carlo Negri » DOCG, Nino Negri 2015 [nebbiolo] ♥

« prunes, mures, note boisé et charnue »
« plums, blackberries, woody notes and fleshy »

75

CAMPANIA

Aglianico Beneventano IGT, Terre Borboniche 2022 [aglianico]

« baies rouges, fleurs séchées, cacao et velouté »
« red berries, dried flowers, cocoa and velvety »

35

FRULI VENEZIA GIULIA

Schioppettino IGP, I Clivi 2022 [schioppettino] ♥

« pastèque, cerise, poivre, doux et frais »
« watermelon, cherry, pepper, sweet and fresh »

44

Merlot IGP, I Clivi 2022 [merlot]

« fruits rouges, balsamique, riche, tanins soyeux et savoureux »
« red fruits, balsamic, rich, silky and tasty tannins »

44





Classiques Cocktails




NEGRONI	14
gin bombay, vermouth Martini riserva rubino, Campari	
BLOODY MARIA	15
tequila Cazadores reposado, liqueur de piment d'Espellette, jus de tomate, sauce worcester, sel de céleri, poivre noir, jus de citron vert, jalapeño	
<i>Cazadores reposado tequila, Espelette chilli liquor, tomatoe juice, wocester sauce, celer salt, black pepper, lime juice, jalapeño</i>	
GIN BASIL SMASH	15
gin bombay, basilic frais, jus de citron jaune, sucre	
<i>bombay gin, fresh basil, lemon juice, simple sirup</i>	
AMARETTO SOUR	14
amaretto Disaronno, jus de citron jaune, blanc d'oeuf, Angostura Bitter	
<i>Disaronno amaretto, lemon juice, white egg, Angostura Bitter</i>	
PINA COLADA	15
rhum Planteray Pineapple, crème de coco, jus d'ananas	
<i>Planteray Pineapple rum, coconut cream, pineapple juice</i>	
PORNSTAR MARTINI	17
vodka Grey Goose, purée de passion, liqueur de passion, jus de citron vert, sirop de vanille, shooter de franciacorta Cortefusia	
<i>Grey Goose vodka, passion fruit puree, passion fruit liquor, lime juice, vanilla syrup, shot of franciacorta Cortefusia</i>	
MOJITO	14
rhum Bacardi Anejo Cuatro, menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, Angostura Bitter, eau gazeuse	
<i>Bacardi Anejo Cuatro rum, fresh mint, lime juice, simple syrup, Angostura Bitter, soda</i>	
PALOMA	15
tequila Cazadores reposado, jus de citron vert, cordial au baies de Rue Paragon, fleur de sel, soda au pamplemousse rose Three Cents	
<i>Cazadores reposado tequila, lime juice, Paragon Rue berry cordial, flower of salt, Three Cents pink grapefruit soda</i>	

Classiques Mocktails

VIRGIN NEGRONI	12
gin sans alcool Ceder's Classic, Martini Floreale, bitter Juniper	
<i>Ceder's Classic non alcoholic gin, Martini Floreale, Juniper bitter</i>	
VIRGIN MOJITO	11
menthe fraîche, jus de citron vert, sucre, eau gazeuse	
<i>fresh mint, lime juice, simple syrup, soda</i>	
VIRGIN PINACOLADA	11
purée de coco, jus d'ananas	
<i>coconut puree, pineapple juice</i>	
VIRGIN AMARETTO SOUR	12
amaretto sans alcool Sober, jus de citron jaune, blanc d'oeuf	
<i>Sober non alcoholic amaretto, lemon juice, white egg</i>	
VIR-GIN TONIC	12
Ceder's Classic non alcoholic gin & Francklin Mallorcan	




VENETO

- Amarone della Valpolicella « Paerno » DOCG, Vaona Odino 2017** [corvinone, corvina, rondinella, mollinara] 75cl 70
 « pruneaux, gingembre, réglisse, velouté et persévérant »
 « prunes, ginger, licorice, velvety and persistent »
- Pinot Nero « Back to basic » DOC, Pizzolato 2022** [pinot noir] BIO   35
 « framboise, réglisse, tannins fins et belle longueur »
 « raspberry, liquorice, fine tannins and nice length »
- Passito « Donna Luna » DOC, Pizzolato 2019** [raboso piave] BIO  50cl 24
 « tarte aux myrtilles sauvages, herbes balsamique, doux et accueillant »
 « wild blueberry tart, balsamic herbs, sweet and welcoming »
- « Ti Amo » IGT, Savian 2021** [merlot, cabernet franc, refosco] BIO 40
 « tarte aux myrtilles sauvages, herbes balsamique, doux et accueillant »
 « wild blueberry tart, balsamic herbs, sweet and welcoming »



TOSCANA

- Cabernet « Vigna al Mare » IGT, I Mandorli 2021** [cabernet sauvignon]  60
 « baies mûres, herbes méditerranéennes, riche et juteux »
 « ripe berries, Mediterranean herbs, rich and juicy »
- « Gigino » IGT, Barbanera 2021** [sangiovese, merlot, cabernet sauvignon]  50
 « fruits rouges, chocolat blanc, épices grillées, persistant et équilibré »
 « red fruits, white chocolate, toasted spices, persistent and balanced »
- Bolgheri « le Serre Nuove » DOC, Orneillaia 2021** [merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot] 80
 « fruits murs, épices grillées, soyeux, parfaitement équilibré et finale savoureuse »
 « ripe fruits, grilled spices, silky, perfectly balanced and tasty finish »
- Rossovigliano IGT, Paolo e Lorenzo Marchionni 2021** [sangiovese]   46
 « petits fruits rouges, notes de garrigue, fin et rafraîchissant »
 « small red fruits, notes of garrigue, fine and refreshing »
- Lucente IGT, Tenuta Luce della Vite 2021** [merlot, sangiovese] 68
 « cassis, griotte, souple, tannins polis et persistant »
 « blackcurrant, morello cherry, smooth, polished tannins and persistent »
- Rosso di Montalcino DOC, Campo ai Sassi 2022** [sangiovese] 48
 « fruits rouges murs, broussailles méditerranéenne, balsamique, long et savoureux »
 « ripe red fruits, Mediterranean brushwood, balsamic, long and tasty »
- Brunello di Montalcino DOCG, Catselgiocondo 2018** [sangiovese]  100
 « petits fruits des bois, balsamique, minéral, long et chaleureux »
 « small wood fruits, balsamic, mineral, long and warm »
- Le difese IGT, Tenuta San Guido 2021** [cabernet sauvignon, sangiovese] 68
 « cassis, myrtille, épices douces, structuré et équilibré »
 « blackcurrant, blueberry, sweet spices, structured and balanced »

PUGLIA

- Sei Anime IGP, Cignomoro 2022** [primitivo, negroamaro, nero di troia, aglianico, susumaniello, malvasia nera]  46
 « cassis, amandes grillées, gianduja, complexe et onctueux »
 « blackcurrant, grilled almonds, gianduja, complex and creamy »

SICILIA

- Frappato « Dumè » DOC, Gorgi Tondi 2023** [Frappato] BIO 35
 « herbes aromatique, groseille, frais et persuasif »
 « aromatic herbs, currant, fresh and persuasive »
- Ètna rosso « Clo » DOC, Iuppa 2021** [nerello mascalese, nerello capuccino]  44
 « cerise, grenade, minéralité volcanique, ample et chaleureux »
 « cherry, pomegranate, volcanic minerality, full and warm »
- Terre del Sommaco DOC, Mandrarossa 2019** [nero d'avola]  46
 « petits fruits noirs, violette, doux, tannins délicats et finale fraîche »
 « small black fruits, violet, smooth, delicate tannins and fresh finish »

Vin Blanc

VALLE D'AOSTA

75cl

La Copine, La Plantze 2023 [sauvignon blanc]
« ananas, poivrons vert, céréales, agile et vif »
« pineapple, green peppers, cereals, agile and lively »

38

PIEMONTE

Moscato d'Asti DOCG, Saracco 2023 [moscato] ♥
« perlant, peches, fleurs d'oranger et légèreté »
« sparkling, peach, orange flower and lightness »

35

VENETO

Piwi Bianco « Huakai » IGT, Pizzolato 2022 [bronner] BIO 🌱
« sec, fruits exotiques, harmonieux et épicé »
« dry, exotic fruit, harmonious and spicy »

35

Chardonnay « Back to basic » DOC, Pizzolato 2022 [chardonnay] BIO 🌱
« zest de citron, amandes grillées, foin et belle acidité »
« citron zest, grilled almonds, hay and good acidity »

35

Passito « Alba Chiara » IGT, Pizzolato 2019 [glera] BIO
« confiture d'abricot, miel, vanille, ample et chaleureux »
« apricot jam, honey, vanilla, full and warm »

50cl 24

TOSCANA

« **In Bianco » IGT, Barbanera 2024** [sangiovese] ♥
« cerise noir, fleur d'oranger, floral, riche et minéral »
« black cherry, orange blossom, floral, rich and mineral »

38

SICILIA

Bertolino Soprano DOC, Mandrarosso 2022 [grillo] ♥
« pêche blanche, cèdre, herbes fraîches, frais et savoureux »
« white peach, cedar, fresh herbs, fresh and tasty »

46

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano « San Pietro » DOP, I Clivi 2023 [Friulano]
« sec, fleurs sauvages, silex, excellente acidité et salinité marquée »
« dry, wild flowers, flint, excellent acidity and marked salinity »

40

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi « Colle Bianco », Eduardo Dottori 2022 [verdicchio] 🌱♥
« noisette, miel, goût plein et harmonieux »
« hazelnut, honey, full and harmonious taste »

46



Vin Rose


VENETO

Chiaretto di Bardolino « Campo delle rose » DOP, Ca' de' Rocchi 2023 [corvinona, rondinella]
« cerises sauvage, florale, frais et vif »
« wild cherries, floral, fresh and lively »

75cl

30


VALLE D'AOSTA

« Patri Meo », Priod 2023 [merlot] 
« fruité, frais, tannins juste, délicatement floral et élégant »
« fruity, fresh, tannins just, delicately floral and elegant »

36



Bollicine

FRANCIACORTA

Brut DOCG, Cortefusia [chardonnay, pinot noir, pinot blanc] 
« fleurs blanches, miel, beurre, fruits exotiques, minéral et salin »
« white flowers, honey, butter, exotic fruits, mineral and salty »

60

VALDOBBIADENNE


Extra Dry DOC, Sunny Farm [glera]  
« fines bulles, poire, pomme et frais »
« fine bubbles, pear, apple and fresh »

30

Brut « BRT » DOCG, Duca di Dolle [glera, verdiso, perera]
« fruits mûrs, sec, bonne structure et finale saline »
« ripe fruits, dry, good structure and saline finish »

35

CHAMPAGNE

Les Grandes Côtes Extra Brut blanc de noir, Pierre Gerbais 2011-2018 Solera [pinot noir] 
« pain grillés, fruits blanc, agrumes, finale sèche et minérale »
« toasted bread, white fruit, agrumes, dry and mineral finish »

80

Blanc de Blanc Brut, Ruinard [chardonnay]
« pêche, bulles vivifiante, excellente acidité et enveloppant »
« peach, invigorating bubbles, excellent acidity and enveloping »

110



coup de coeur de la maison
Favorite of the house



vin nature autocertifié
self-certified natural wine



vin vegan
vegan wine

BIO

vin Bio
organic wine

veuillez noter qu'en de rares occasions, le millésime peut être sujet à changement
please note that on rare occasion, the vintage may be subject to change