

DIGESTIFS

Cognac (Pierre Ferrand 10 Générations)	10.
Armagnac (Bordeneuve VSOP)	9.5
Calvados (Christian Drouin AOC)	8.

EAUX DE VIE & GRAPPA

Abricot du Vésuve (Capovilla)	15.
Mirabelle (Capovilla)	13.
Poire BIO (Vergers de Titoy)	8.
Vieille Prune BIO (Vergers de Titoy)	8.
Grappa di Nebbiolo (Punset Bianca)	7.
Grappa Stravecchia (Punset Barricata)	8.

LIQUEURS & AMARI

Liqueur de noix (Vergers de Titoy)	6.
Liqueur de truffes (Vergers de Titoy)	6.
Liqueur de châtaignes (Vergers de Titoy)	6.
Limoncello Villa Massa	5.
Amaro Montenegro	7.
Amaro Fernet Branca	7.
Amaro Branca Menta	7.
Amaretto Disaronno	6.
Crème de menthe Cabanel	6.

APÉRITIFS

Vermouth Col Dei Venti (bianco, rosso, extra dry)	6.
Kir (cassis, mûre, pêche)	5.
Kir royal (cassis, mûre, pêche)	11.
Porto rouge	6.

SPIRITUEUX

RHUM AMBRÉ	
Mount Gay Eclipse	9.
Plantation Gran Anejo	9.
Plantation Xaymaca Special Dry	9.
Moon Rhum	9.

TEQUILA	
Olmeca	8.
Patrón Silver	12.

VODKA	
Zubrowka Biala	7.
Ketel One	8.

WHISKY	
Jameson	8.
Puni Sole Of	11.
Maker's Mark Bourbon	9.
Woodford Reserve	10.
Moon Harbour Pier 2	11.

MEZCAL	
Herencia de Sanchez	7.

PISCO	
Macchu Pisco	8.



Lillet blanc	5.
Lambrusco rouge	6.
Prosecco	7.
Champagne 3C Bourgeois Diaz	10.

BIBITE

SODAS & SIROPS	
Cola italien BIO (27,5cl)	4.
Chinotto (25cl)	4.
Coca Cola Coca Cola Zero (33cl)	4.
Orangina (33cl)	4.
Tonic italien (27,5cl)	4.
Limonade pression (25cl)	4.
Sirup Monin à l'eau (25cl)	4.

JUS DE FRUITS	
Jus bouteilles (25cl) orange bio pomme bio ananas abricot tomate bio multi-fruits bio	4.
Jus pressés orange pamplemousse citron cocktail	6.

EAUX	
Acqua Panna (plate 75cl)	6.
San Pellegrino (75cl)	6.
Perrier (33cl)	4.
Vittel (25cl)	4.

BIRRE

Monzù Blonde 4.7° Pale Lager			
-------------------------------------	--	--	--

BIÈRES ARTISANALES

Nazionale Baladin Blonde 4.7° Italian Ale 100%	4.5	8.5	-
Bière du moment	4.5	8.5	-
Lime basilic Azimut Blanche 4,5° Légère & rafraîchissante, zeste de lime & feuilles de basilic	4.5	8.5	-
Monzù IPA Azimut IPA 6,5° Bien houblonnée, fruits tropicaux & agrumes	-	-	6.
Bière du moment Azimut	-	-	5.

CALDE



CAFFÈ	
Espresso	1.8
Ristretto	1.8
Decaffeinato	1.8
Lungo (allongé)	1.8
Macchiato (noisette)	1.9
Doppio (double)	3.5
Latte (crème)	3.5
Cappuccino	4.5
Viennois	4.5
Corretto (liqueur)	6.

CIOCCOLATO	
Chocolat	4.5
Chocolat viennois	5.

THÉ / TISANE	
Thé Chris'Teas Sencha, English Breakfast, Earl Grey Darjeeling, Vert Menthe, Canelé, Rooibos	5.
Tisane Chris'Teas	5.

25cl.	50cl.	33cl.
3.8	7.	-

Italie

ROUGES

PIÉMONT

Domaine Trediberri 2018 | DOC Langhe

Domaine Trediberri 2014 | DOCG Barolo 100% Nebbiolo

SICILE

Domaine Cantina Cellaro 2018 | IGT Terre Siciliane Lumà Nero d'Avola

ABRUZZES

Domaine Talamonti [Moda] 2017 | DOCG Montepulciano d'Abruzzo

FRIOUL

Domaine Borgo Delle Oche [Rosso Delle Oche] | IGT Venezia Giulia

TOSCANE

Domaine Poderi Sanguineto 2016 | DOC Rosso di Montepulciano

CAMPANIE

Domaine I Pentri [Imbres] 2016 | IGT Beneventano

TRENTIN HAUT-ADIGE

Domaine Peter Dipoli [Jugnum] 2014 | DOP Alto Adige

POUILLES

Nero di Troia 2018 | IGT Puglia

Peybonhomme 2018 [Les vacances de M.Merlot] | VDF

Domaine Coquelicot [L'estampe] 2018 | IGP Périgord

Château Hourtin-Ducasse 2011 | AOC Haut-Médoc

Château Peybonhomme-les-Tours [Énergies] 2017

AOP Blaye Côtes de Bordeaux *“Élevé en amphore”*

Château Mirebeau 2014 | AOC Pessac-Léognan

Domaine Coquelicot [Fusain] 2018 | IGP Périgord

Château Maison Blanche 2000 | AOC Montagne-Saint-Emilion

BLANCS

ABRUZZES

Poggio Dragone 2018 | IGT Abruzzes

CAMPANIE

Falanghina 2018 | IGT Beneventano 100% Falanghina

Au verre ↘ À la bouteille ↘

13cl 25cl 50cl 75cl

7. 13. 24. 29.

- - - 54.

6. 11. 21. 27.

5. 8. 16. 23.

- - - 26.

- - - 39.

- - - 29.

- - - 55.

- - - 28.

5. 10. 19. 24.

6. 11. 20. 26.

7. 14. 26. 32.

- - - 37.

- - - 39.

- - - 39.

- - - 60.

4. 8. 15. 22.

- - - 26.

Italie

ÉMILIE-ROMAGNE

Domaine Celli [Le Querce] 2017 | DOCG Romagna Albana

“Mcelloux”

6. 11. 21. 27.

FRIOUL

Domaine Borgo Delle Oche [Bianco Delle Oche] | IGT Venezia Giulia

6. 11. 21. 27.

VÉNÉTIE

Davide Vignato [El Gian] 2017 | DOC Gambellara

- - - 27.

SUD-OUEST

Château Tour Blanc [Sables Fauves] 2010 | IGP Landes 100% Ugni blanc

5. 9. 17. 25.

BORDEAUX

Château Valrose 2015 | AOC Bordeaux

6. 11. 21. 27.

SAUTERNE

Le 5 de Sigalas 2018 | AOC Bordeaux Supérieur 100% sémillon

“Sauternais | mcelloux”

- - - 29.

France

ROSÉ

FRANCE

Wine O'Clock 2018 | IGP Méditerranée

5. 9. 17. 23.

Odyssée 2019 | Côte de Provence

6. 11. 23. 28.

Italie

TOSCANE

Fattoria Sardi 2019 | IGT Toscana

- - - 28.

ABRUZZES

Cantina Indigeno Mp3 2017 *“Longue macération”*

- - - 32.

ORANGE

VÉNÉTIE

Canaja de Carolina 2015

“Blanc de macération”

29.

BULLES

VÉNÉTIE

Bellenda [Col di Luna] | DOP Prosecco

28.

ÉMILIE-ROMAGNE

Ignazio Giovine | DOCG Moscato d'Asti

“Mcelloux”

26.

Domaine Podere [Albone] 2017 | DOP Lambrusco di Sorbara

28.

BORDEAUX

Peybonhomme-les-Tours [L'Amour du Risque] 2019 | VDF

“Pétillant naturel”

29.

AISNE

Domaine Bourgeois Diaz [3C] Champagne

55.

France

Italie