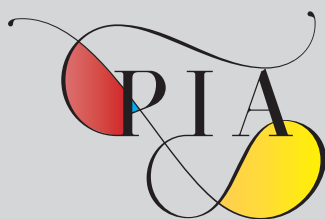


Posso  
offrirti  
qualcosa  
da bere ?\*

à emporter

- TRATTORIA GOURMANDE -



\*prenons un verre

# Mangia bene

## GRIGNOTER

*Starters*

-

**Petites sardines  
à l'huile d'olive**

*Small sardines in olive oil*

**7€**

**Sélection de charcuteries  
Italiennes** (Seul ou à partager)

Mortadelle de Bologne,  
Coppa di Parma IGP, Bresaola tranchée

**9€**

**Wahouu de Chisps  
et Jambon cru**

Chips nature et jambon sec supérieur

**6€**

## SE RASSASIER

*Main plates*

-

**Quiche Lorraine**

**9€**

**Quiche Aux trois fromages**

**9€**

**Penne au saumon**

**11€**

**Penne à la carbonara**

**11€**

## ET CRAQUER

*Desserts*

-

**Coulant tiède au chocolat** (Bio)

et coulis de fruits rouges

*Warm organic chocolate fondant,  
with a red berry coulis*

**6€**

**Salade de fruits frais**

*Fresh fruit salad*

**4,50€**

**Yaourt nature ou aux fruits**

*Yoghurt, plain or with fruit*

**2,50€**

**Häagen-Dazs Vanille Macadamia** (100 ml)

*Häagen-Dazs*

*Macadamia Nut Brittle Icecream (100 ml)*

**5€**

# Ridi Spesso

## APERITIVO

### Martini

Rosso ou Bianco - 14,4% (5 cl)

5€

### Porto rouge

Graham's Fine Tawny - 19% (6 cl)

5€

### Pastis - 45% (2 cl)

5€

### LeBlanc

cassis, mûre ou pêche Cartron (12 cl)

4€

### Gin Gibson's - 37,5% (4 cl)

7€

### Gin Dry Gin Bombay

Sapphire - 40% (4 cl)

8€

### Whisky Aberlour

Reserve single malt - 40% (4 cl)

8€

### Ricard - 45% (2 cl)

5€

### Rhum Havana Club

3 Ans - 40% (4 cl)

7€

### Whisky J&B rare - 40% (4 cl)

7€

### Vodka Absolut - 40% (4 cl)

7€

## B I R R E

### Bière Pression

1664 Blonde - 5,5% (25 cl) 4,50€ (50 cl) 6,50€

Picon bière (25 cl) 5€ (50 cl) 7€

Bière de saison (25 cl) 4,70€ (50 cl) 8€

### Bières Bouteille

1664 sans alcool 0.0 - 0% (33 cl) 6€

Grimbergen Blanche - 5.5%, 6€

Ambrée - 6.5%, Rouge - 6% (33 cl)

Triple secret des Moines (33 cl) 6,50€

Pietra Ambrée (33 cl) 6,50€

Brooklin Defender IPA (33 cl) 6,50€

Bête Ambrée (33 cl) 7€

## DIGESTIVO

### Calvados Drouin 5 ans d'âge

45% (4 cl)

7€

### Get 27 - 21% (4 cl)

6€

### Baileys Irish Cream - 17% (4 cl)

7€

### Cognac Hennessy VS - 40% (4 cl)

7€

# P S C H I I I I T

Vittel	(50 cl) 4 €	(1 L) 5 €
San Pellegrino	(50 cl) 4 €	(1 L) 5 €

Coca Cola 33cl	4,50 €
Coca Cola sans sucre 33cl	4,50 €
Sprite 25cl	4,20 €
Orangina 25cl	4,20 €
Perrier 33cl	4,50 €
Schweppes agrumes 25cl	4,20 €
Schweppes indian tonic 25cl	4,20 €
Fanta orange 25cl	4,20 €
Fuzetea 25cl	4,20 €
Nectar d'abricot 25cl	4,20 €
Nectar d'ananas 25cl	4,20 €
Nectar de pamplemousse 25cl	4,20 €
Nectar multivitaminé 25cl	4,20 €
Jus d'orange 25cl	4,20 €
Jus de pomme 25cl	4,20 €
Jus de tomate 25cl	4,20 €

# DOPO

Thé & infusion Palais des Thés <i>demandez nous notre sélection</i>	3 €
Café expresso, déca	2,50 €
Café crème	2,50 €
Double expresso	3,50 €
Infusion	3 €

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.  
Free carafe or glass of water on request.

# dolce vita

## PICCOLI VINI

<b>IGP Pays D'OC</b> (25 cl)	<b>7€</b>
<i>Les Petites Arcades Sauvignon Blanc</i>	
<b>IGP Pays D'OC</b> (25 cl)	<b>7€</b>
<i>Les Petites Arcades Grenache Rosé</i>	
<b>IGP Pays D'OC</b> (25 cl)	<b>7€</b>
<i>Les Petites Arcades Merlot Rouge</i>	

## VINI BIANCHI

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Sauvignon blanc</b>	<b>7€</b>	<b>14€</b>	<b>20€</b>
<i>Entre-deux-Mers - Château de L'Aubrade</i>			
<b>IGP pays d'OC Maison Castel</b>	<b>5€</b>		<b>19€</b>
<i>Grande réserve - Chardonnay "Terra vitis"</i>			
<b>AOP Côtes du Rhone</b>	<b>6€</b>		<b>17€</b>
<i>Les Jarlotiers 2024</i>			
<b>AOP Luberon</b>	<b>4,50€</b>		<b>17€</b>
<i>Les Barabans Blanc 2023</i>			

## VINI ROSATO

	15cl	37,5cl	75cl
<b>IGP Méditerranéen</b>	<b>4,50€</b>		<b>19€</b>
<i>Wine O Clock</i>			
<b>IGP Ile de beauté</b>	<b>6€</b>		<b>19€</b>
<i>Casa Suarellu (vin corse)</i>			

## VINI ROSSI

	15cl	37,5cl	75cl
<b>Vin de France</b>			
<b>AOP Côtes du Rhône</b>	<b>6€</b>		<b>25€</b>
<i>Village - Ste Cécile les vignes - Les Jarlotiers "BIO"</i>			
<b>AOP ST Nicolas de Bourgueil</b>	<b>6,50€</b>		<b>28€</b>
<i>Domaine des Oliviers</i>			
<b>AOP Bordeaux</b>	<b>6,50€</b>	<b>15€</b>	<b>28€</b>
<i>Château Malbec "Terra vitis"</i>			
<b>Maison Castel Grande Réserve</b>	<b>5€</b>		<b>19€</b>
<i>Pinot Noir Rouge 2022</i>			
<b>Vin Italien</b>			
<b>Chianti Riserva</b>	<b>6€</b>		<b>30€</b>
<i>Crono</i>			

## VINS PICHET

	25cl	46cl
<b>IGP Pays OC MERLOT ROUGE</b>	<b>6€</b>	<b>11€</b>
<i>FLEUR DE LYS</i>		
<b>IGP Pays OC MERLOT ROSE</b>	<b>6€</b>	<b>11€</b>
<i>FLEUR DE LYS</i>		
<b>IGP Pays OC Sauvignon Blanc</b>	<b>6€</b>	<b>11€</b>
<i>FLEUR DE LYS</i>		

## BOLLICINE

-

### PROSECO

Botter

### CHAMPAGNE - 12%

Delamotte Brut

### CHAMPAGNE - 12%

De Castellane Brut

12cl	375cl	75cl
5,50€		18€
9€	28€	
		45€

### RÉGALEZ VOUS AUSSI SUR ...



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.