

## Nos Cocktails (alcool)

Nos cocktails sont réalisés avec amour par les serveurs,  
nous n'utilisons pas de prémix, c'est un peu plus long, mais tellement meilleur.

**Amalfito (Mojito Italien) : rhum Havana 3 ans, limoncello, eau gazeuse, menthe, sucre de canne 8,90€**

**Italicus : Italicus (bergamote, lavande mélange de fraîcheur et d'agrumes), prosecco, eau gazeuse, olives vertes 8,50€**

**Moscow mule : vodka Poliakov, ginger beer, citron vert 6,50€**

**London mule : gin Gordon, ginger beer, citron vert 6,50€**

**Apérol Spritz : apérol, prosecco, orange, eau gazeuse 6,50€**

**St Germain Spritz : prosecco, liqueur St Germain (fleur de sureau), eau gazeuse 8,50€**

**Limoncello Spritz : prosecco, limoncello, sucre de canne, eau gazeuse, citron 6,50€**

**Picon Spritz (le spritz du nord) : picon, prosecco, eau pétillante, orange : 6,90€**

**Cuba libre : rhum clan caribbean, coca cola, citrons verts 6,50€**

## Nos Cocktails (softs)

**Virgin Amalfito : sucre de canne, sirop de rhum Monin caribbéen, limonade, citron et menthe 5,00€**

**Capri : citron, grenadine, jus d'orange, limonade 5,00€**

**Ma limonade bleue : limonade, sirop de curacao, citron vert 5,00€**

## Nos Apéritifs

**Marsala fine doc secco (amer) 6cl : 5,90€**

**Disaronno (l'Amaretto original, liqueur Italienne) 4cl : 6,50€**

**Martini rouge ou blanc 6cl : 4,50€**

**Picon au vin blanc ou à la leffe 25cl : 5,50€ ; 50cl : 11,00€**

**Kir au prosecco (violette, mure ou cassis) 10cl : 5,90€**

## Nos bières

**Anostenke : lpa 33cl : 4,50€**

**Anosteké : blonde 33cl : 4,50€**

**Bracine triple 33 cl : 5,20€**

**Bière de la table d'Emeline 75cl : 9,00€**

**Leffe pression ou panaché 25cl : 3,90€ ; 33cl : 4,90€ ; 60cl : 7,80€**

**Monaco (bière, limonade et grenadine) 25cl : 4,50€ 33cl : 5,50€**

## Softs

- Coca cola ou coca zero ou coca cherry : 33cl : 3,50€  
Cola Baladin : sans colorant ni conservateur, commerce équitable, sucre de canne 33cl : 5,40€  
Perrier nature ou avec rondelles de citron vert : 33cl : 3,50€  
Orangina 25cl : 3,50€  
Jus de fruits granini : orange 25cl : 3,50€  
Lauretana : L'eau Italienne, très douce (plate ou gazeuse) 50cl : 4,00€ ; 1L : 5,00€  
San Pellegrino 50cl : 4,00€ ; 1L : 5,00€  
Vittel 50cl : 3,50€ ; 1L : 4,00€  
Eau et sirop Monin (menthe, fraise, grenadine, cerise, citron) 40cl : 2,50€  
Diabolo (menthe, fraise, grenadine, cerise, citron) 40 cl : 3,00€  
Fuzze tea 25cl : 2,90€  
Thé glacé Macario (Italien) à la pêche, à la menthe ou au citron 27,5cl : 4,20€  
**Rafraichissements Macario**  
Aranciata (orangeade à l'orange sanguine), Lemonata (citronade) 27,5cl : 4,20€  
Supplément sirop monin : 0,50€

## Nos Vins Italiens:

### Pétillant : blanc

Prosecco Blanc : Doc Idéal à l'apéritif, un goût authentique de l'Italie la coupe de 10cl : 5,00€ 75cl : 22,00€

### Blanc

Pinot Grigio (sec) produit en Venetie Doc 75cl : 14,90€

### Rosés

Bardolino : vin léger et fruité, produit en Venetie 75cl : 14,60€

Lacryma Christy : Del Vesuvio Dop, sorrentino à la fois sec et fruité, idéal risotto 75cl : 21,50€

Les larmes du Christ on donné ce vin sur les pentes du Vésuve

### Rouges

Bardolino : nez de fruits rouges, ensemble bien équilibré 75cl : 14,60€

Lacryma Christy : Del Vesuvio Dop, sorrentino à la fois sec, corsé et persistant 75cl : 21,50€

Les larmes du Christ on donné ce vin sur les pentes du Vésuve

Chianti Masirenzo 75cl : 23,60€

Parfait avec une pizza cuite au feu de bois, arômes charmeurs et raffinés

Valpolicella Damiani 75cl : 22,60€

nez frais et gourmand de fruits rouges (cerises framboises) Venetie Doc

Amarone de la Valpolicella Zironda région Vénétie 75cl : 39,90€

vin puissant et raffiné, arômes de fruits secs, tabac et épices ; robe rouge intense, saveur riche et veloutée,  
notes de fruits confits et douceur exceptionnelle

### Vins au verre ou au pichet (France)

Vin du moment : verre de 12cl : 3,80€ ; pichet de 25cl : 6,90€ ; pichet de 50cl : 13,00€

- Blanc : Chardonnay 9 clés (France)
- Rosé : Syrah grenache (France) 9 clés
- Rouge : Merlot rouge (France) 9 clés

## Nos digestifs

**Disaronno (l'Amaretto original, liqueur Italienne) 4cl : 6,50€**

**Limoncello 4cl : 5,00€**

**Gin Glacialis 4cl : 5,90€**

**Vodka Poliakov 4cl : 5,00€**

## Whiskies

**Paddy : Blend, Irlande, triple distillation, 40°, vieilli 3 ans 4cl : 5,00€**

**Jameson : assemblage, Irlande, triple distillation, vieilli en futs de bourbon 40° 4cl : 5,00€**

**White Mac cay : blend, triple maturation, 40°, Ecosse 4cl : 5,00€**

**Jack Daniels n°7, 40°, 4 cl : 5,00€**

**Aberlour 10 ans : single malt, Ecosse, 40° 4cl : 7,50€**

**Glenfiddish 12 ans : single malt, Ecosse, vieilli en futs de Bourbon, 40° 4cl : 7,90€**

**Caol Ila : single malt tourbé, Ecosse, 43° 4cl : 7,90€**

**Four Rose : bourbon, Usa Kentucky, 40° 4cl : 7,00€**

**Yushan signature : single mal, Taiwan, vieilli en futs de Bourbon, 46° 4cl : 7,90€**

**Crème de Whisky Baileys : Irlande, 17° 4cl : 5,00€**

**Whisky (Mack kay) coca : 6,90€**

## Rhums

**Diplomatico Mantuano : Venezuela, 40°, vieilli jusqu'à 8 ans 4cl : 6,50€**

**3 Rivières : Martinique Aoc, 40°, rhum agricole ambré, mûré de 12 à 18 mois 4cl : 4,50€**

**Clan Caribbean : Caraibes, 35°, notes de vanille noire, caramel et épices 4cl : 5,00€**

**Zaccapa 23 ans: Guatemala, solera, grande réserve, vieilli en futs de chêne 4cl : 9,90€**

**Santa Teresa : Venezuela, 40°, solera, rhum de mélasse 4cl : 9,90€**

**Havana 3 ans : Cuba, 40°, rhum blanc vieilli 4cl : 5,00€**

**Havana 7 ans : Cuba, 40°, rhum ambré, vieilli 4cl : 6,00€**

**Don Papa 7 ans : Philippines, 43°, assemblage de rhums vieillis 4cl : 7,50€**