



VOLFONI
PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS



*La Mamma
a encore frappé !*



ENGLISH MENU

COCKTAILS

Merci le barman!

SIGNATURES

LE VOLFONI 18cl.....	9.5
Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, boisson à la cranberry, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , menthe fraîche, cerise Amarena	
SARONNO 17cl.....	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, Amaretto Walcher  , purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , nectar d'ananas, boisson à la mangue, jus de citron vert ⁽³⁾ , menthe fraîche, rondelle de citron vert séchée	
NEGRONI 8cl.....	8.9
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, zestes d'orange	
PIÑA PARADISO 16cl.....	8.9
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de coco ⁽²⁾ , nectar d'ananas, jus de citron vert ⁽³⁾ , framboises, noix de coco rapée, tranche d'ananas séchée	
PISTACCHIO LOVER 16cl.....	8.9
Rhum Bacardi Carta Oro, sirop de pistache, jus de pomme ⁽⁴⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , poudre de pistache	
FRESCO LIMONE 16cl.....	8.9
Prosecco DOC Riccadonna, soda au pamplemousse, sorbet citron, sirop de rhubarbe	
MOJITO AMOROSO 16cl.....	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, purée de kalamansi (agrumes), sirop de sucre de canne, sucre cassonade, citron vert, baies roses, Perrier	
CAÏPIRINHA COLADA 12cl.....	9.5
Cachaça Sagatiba, purée de coco ⁽²⁾ , jus de pomme ⁽⁴⁾ , citron vert, fleur de pensée	
ITALIANO MULE 14cl.....	9.5
Gin Bombay Citron Pressé, Limoncello Walcher  , ginger beer, sirop de miel, jus de citron vert ⁽³⁾ , clou de girofle, rondelle de citron jaune séchée	
TIRAMISÙ ORGASM 14cl.....	9.5
Baileys Irish Cream (liqueur de whisky), Amaretto Walcher  , crème fouettée, expresso, biscuit savoiardi (cuillère), chocolat en poudre	

RETROUVEZ TOUS NOS CLASSIQUES

(Mojito, Moscow mule, Gin tonie, Sex on the beach...)

SUR DEMANDE⁽⁵⁾

À PARTIR DE

8.9€

SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ 19.5cl.....	6.9
Crodino (apéritif amer italien), Perrier, tranche d'orange	
EXOTICO 18cl.....	6.9
Nectar d'ananas, boisson à la mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , tranche d'ananas séchée, menthe fraîche	
FRUTTA ROSSA 18cl.....	6.9
Boisson à la fraise, jus de pomme ⁽⁴⁾ , purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , brin de romarin, rondelle de citron jaune séchée	
VIRGIN SPRITZ 16cl.....	6.9
Martini Vibrante (sans alcool), tonic, tranche d'orange, menthe fraîche	
VIRGIN FRESCO LIMONE 16cl.....	6.9
Soda au pamplemousse, jus de citron vert ⁽³⁾ , sirop de rhubarbe, sorbet citron	
VIRGIN PISTACCHIO LOVER 18cl.....	6.9
Tonic, jus de pomme ⁽⁴⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , sirop de pistache, poudre de pistache	
DÉTOX⁽⁵⁾ VOLFO 32cl.....	7.5
Boisson à la fraise, jus de pomme ⁽⁴⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , miel, framboises, gingembre, menthe fraîche, rondelle de citron jaune	

HIVERNAUX



AVEC ALCOOL



FALL IN LOVE 18cl....

8.9
Rhum Bacardi Spiced, sirop de noisette, jus de pomme⁽⁴⁾, nectar d'abricot, jus de citron vert⁽³⁾

SANS ALCOOL

VIRGIN FALL IN LOVE 20cl... 6.9

Sirop de noisette, jus de pomme⁽⁴⁾, nectar d'abricot, cannelle, jus de citron vert⁽³⁾

⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits. ⁽³⁾ Boisson concentrée de citron vert à diluer.

⁽⁴⁾ À base de jus concentré. ⁽⁵⁾ Contient des anti-oxydants (ici présents dans le gingembre)  : BIO.

⁽⁶⁾ La liste des cocktails classiques est disponible en restaurant. Fall in love = tomber amoureux. Martini Vibrante : alcool < 0.5% vol.

SPRITZ

Break



APEROL ou CAMPARI SPRITZ 14cl	8.2
Aperol ou Campari, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, tranche d'orange	
AGRUMI SPRITZ 14cl	8.5
Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Sarti Rosa (apéritif à l'orange sanguine), framboises, baies roses, Perrier, tranche d'orange	
SPRITZ DE LA MAMMA 14cl	8.5
Aperol infusé à l'ananas et à la noix de coco, Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Perrier, tranche d'ananas séchée, noix de coco râpée	
BELLINI SPRITZ 14cl	8.5
Purée de pêche ⁽²⁾ , Prosecco DOC Riccadonna, rondelle de citron jaune, romarin	
LIMONCELLO SPRITZ 14cl	8.7
Limoncello Walcher  , Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, rondelle de citron jaune	
HUGO SPRITZ 14cl	10.5
Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, rondelle de citron jaune	

COCKTAIL À PARTAGER

AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ 75cl	35
Aperol, Prosecco DOC Riccadonna, Perrier, tranche d'orange	

SANS ALCOOL

EXOTICO 75cl	19
Nectar d'ananas, boisson de mangue, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , menthe fraîche	



BIÈRES

Attention à la mousse !

À LA PRESSION

	25 cl	50 cl
PORETTI 4 (BIÈRE ITALIENNE)	4.5	8.5
GRIMBERGEN BLONDE	5.5	9.5
BROOKLYN IPA	5.2	9.2
CYNAR BIRRA	5.7	9.7



BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE	33cl
BLONDE ALE	8

INDIA PALE ALE (IPA)	33cl
RED ALE	8

APÉRITIFS

Aperitivo

AMERICANO 16cl	6.9
Campari, Martini Rosso, Perrier, quartier d'orange	
MARTINI 6cl	5
Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry	
CAMPARI 4cl	5
COUPE DE PROSECCO 14cl	6.9
APEROL BITTER 4cl	5
MARTINI RISERVA BITTER 4cl	5.5
VERMOUTH BIANCO / ROSSO 6cl	7.5
Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino	
CYNAR AMARO 6cl	6.5
APÉRITIF ANISÉ 2cl	3.5

⁽¹⁾ La meilleure heure. ⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits.

⁽³⁾ Boisson concentrée à base de citron vert à diluer. ⁽⁴⁾ À base de jus concentré. Break = Vacances. Aperitivo = Apéritif.

SOLO OU À PARTAGER

On fait moit-moit ?



À partager / Crodino

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 6.5

Une au choix parmi : Jambon de Parme, saucisson à la truffe d'été*, jambon blanc aux herbes, jambon blanc à la truffe d'été* ou speck

CASA DI TORTELLINI 7.5

Ravioli 4 fromages, sauce crémeuse au Parmesan, galette sarde, Parmesan

CALAMARS À LA ROMAINE 7.9

Sauce tartare by Volfoni

BURRATINA OU STRACCIATELLA 7.9

Focaccia

GNOCCHIS FRITS FOURRÉS AU GORGONZOLA 7.9

Sauce crémeuse au Gorgonzola

BILLES DE MOZZARELLA PANÉES 8.5

Sauce tomate

CROQUETTES PASTA CHAMPIGNONS 8.9

Croquettes de gratin de pâtes frites aux champignons, sauce crémeuse au Parmesan

CAMEMBERT INVERNO 13.5

Speck, Camembert di bufala fondu sur une pizzetta, noisettes, miel, romarin, roquette

PLANCHE DELLA MAMMA 17.5

Stracciatella, billes de Mozzarella panées, saucisson à la truffe d'été*, speck, galettes sardes

PLANCHE VOLFONI GIGANTE 23.9

Gnocchis frits fourrés au Gorgonzola, calamars à la romaine, jambon de Parme, speck, croquettes pasta champignons, jambon blanc aux herbes, galettes sardes

SALADES

Les plus fraîches de la carte !

FORMAGGIO CALDO 15.7

Pizzetta au chèvre chaud fondant, noisettes, carottes rôties, crumble Parmesan pesto, mélange de salades, vinaigrette balsamique noisette, miel

BURRATINA & PARMA 15.9

Burratina, jambon de Parme, butternut rôtie, noisettes, mélange de salades, vinaigrette balsamique noisette

CÉSAR BY VOLFONI 16.9

Poulet mariné au pesto et pané, gnocchis frits, Parmesan, salade romaine, tomates cerise séchées, sauce César



Formaggio Caldo

NOS SUPPLÉMENTS

BURRATINA : 4.5€
STRACCIATELLA : 4€

CHARCUTERIES : 3€
Jambon blanc à la truffe d'été*, speck, jambon de Parme, jambon blanc aux herbes, guanciale, pepperoni

* Tuber aestivum Vittad. Casa di tortellini = maison de tortellini.

AU FOUR

Chaud devant !

LASAGNE TRADITIONNELLE	16.9
Stracciatella, sauce al ragù (bolognaise), béchamel, Parmesan	
CANNELONI À LA FORESTIÈRE	15.9
Poêlée de pleurotes et champignons, béchamel, Mozzarella, roquette, Parmesan	
CHEESY GNOCCHI	16.9
Gorgonzola, guanciale crispy (charcuterie italienne), béchamel Gorgonzola, Mozzarella	
LASAGNE RUSTICA	17.5
Porchetta (cochon de lait cuit à la broche), butternut, Mozzarella, béchamel, Parmesan, sauce crémeuse au butternut et à la 'Nduja (légèrement piquant)	



Lasagne Rustica / Cheesy Gnocchi

PLATS

Les recettes secrètes de la Mamma !

INVOLTINI DI POLLO	17.9
Ballotines de poulet farcies à la Ricotta et aux épinards, purée de pomme de terre au pesto, carottes rôties, jus de veau à la sauge	
SAUMON PESTO & BUTTERNUT	20.9
Pavé de saumon mariné au pesto, butternut rôtie, sauce crémeuse au citron, tombée d'épinards, crumble Parmesan pesto, pommes de terre rôties	
PORCHETTA DELLA MAMMA	21.9
Porchetta rôtie (cochon de lait cuit à la broche), pommes de terre rôties et carottes rôties, jus de veau à la sauge	
TAGLIATA DE BŒUF	21.9
Pièce de bœuf émincée, sauce crémeuse au Gorgonzola, pommes de terre rôties	
ESCALOPE MILANAISE	21.9
Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate, Parmesan	



Porchetta della Mamma

PÂTES & RISOTTOS

Pasta la vista

MAFALDINE PESTO & STRACCIATELLA

Stracciatella, Parmesan, pesto, tomates cerise séchées 12.9

RADIATORI CACIO E PEPE

Sauce relevée et crémeuse au Pecorino et poivre 13.9

Supplément Stracciatella +4

SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADITIONNELLE

Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf 14.5

RADIATORI SPECK & BUTTERNUT

Stracciatella, speck, sauce crémeuse à la butternut et à la 'Nduja (légèrement piquant) 14.9

MAFALDINE AL TARTUFO

Sauce crémeuse aux champignons et à la truffe d'été*, Parmesan 14.9

Supplément jambon blanc à la truffe d'été* +3

SPAGHETTI ALFREDO

Poulet mariné au pesto et pané, Parmesan, sauce crémeuse au Parmesan 17.5

MAFALDINE SALMONE

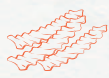
Saumon, sauce crémeuse au citron, saumon fumé, citron snacké, roquette 17.5

RISOTTO CHAMPIGNONS & BURRATINA

Burratina, poêlée de pleurotes et champignons, sauce crémeuse au Parmesan 16.9

POLPETTE & RISOTTO DE FREGOLA SARDA

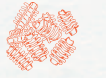
Boulettes de bœuf cuisinées panées, fregola sarda façon risotto, tomates cerise séchées, roquette, sauce crémeuse au Parmesan 18.9



MAFALDINE



SPAGHETTI



RADIATORI



FREGOLA SARDA



Risotto champignons & Burratina

Radiatori speck & butternut

CARTE DE NOS PRODUITS ITALIENS



PIZZAS

Legalize Margherita!

MARGHERITA	10.9	PARMA	15.9
Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate	
PEPPERONI	13.5	<i>Supplément Burratina</i>	+4.5
Pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		BELLA STRACCIA	15.9
CACIO E PEPE	13.7	Speck, Stracciatella, compotée de figue, roquette, Parmesan, Mozzarella, base crémeuse à la Scamorza	
Sauce relevée et crémeuse au Pecorino et poivre, roquette		PORCHETTA MIA	16.5
<i>Supplément façon Carbonara (jaune d'œuf et guanciale crispy)</i>	+3	Porchetta crispy (cochon de lait cuit à la broche), Ricotta, pickles d'oignons rouges, roquette, pommes de terre rôties, Scamorza, Parmesan, base crémeuse à la Scamorza	
REGINA	13.9	QUATTRO FORMAGGI	15.5
Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		<i>(option base crème fraîche)</i>	
CALZONE	14.9	Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	
Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate		AL TARTUFO	17.5
CHÈVRE AU MIEL	14.9	Burratina fourrée à la sauce aux champignons et à la truffe d'été*, champignons, Parmesan, Mozzarella, roquette, base crémeuse aux champignons et à la truffe d'été*	
Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette, base crème fraîche		<i>Supplément jambon blanc à la truffe d'été*....</i>	+3
SQUADRA POLLO	15.5	SALMONE	17.9
Poulet mariné au thym, Scamorza, poêlée de pleurotes et champignons, Mozzarella, Parmesan, base crème fraîche		Saumon fumé, Mozzarella, tomates cerise séchées, Parmesan, roquette, base crème fraîche à l'aneth	

COMME À NAPLES ET AFIN DE PRÉSERVER LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS, TOUTES NOS CHARCUTERIES ET FROMAGES (TYPE STRACCIATELLA, BURRATINA) SONT AJOUTÉS APRÈS CUISSON.



Parma / Porchetta mia / Bella Straccia

MENU BAMBINO

jusqu'à 8 ans

PIZZA BAMBINO (15CM)

Margherita ou Regina
ou

PÂTES

à la bolognaise
ou à la sauce crémeuse au Parmesan
(avec ou sans jambon blanc aux herbes)

8.9

DESSERTS

Glace à l'italienne
ou beignets Nocciolata

VITTEL FRUITÉ FRAISE

& FRAMBOISE 33 cl
OU SIROP À L'EAU 18 cl
OU OASIS 25 cl

MENU CAMPIONE

de 8 à 12 ans

PIZZA CAMPIONE (22CM)

3 fromages ou Regina
ou

PÂTES

à la carbonara ou
spaghetti Alfredo

11.9

DESSERTS

Glace à l'italienne
ou moelleux chocolat noisette

VITTEL FRUITÉ FRAISE & FRAMBOISE 33 cl

OU SIROP À L'EAU 33 cl OU OASIS 25 cl
ou POUR 1€ DE PLUS

COCA-COLA 33 cl OU FUZE TEA 25 cl
OU SPRITE 25 cl OU ORANGINA 25 cl

DESSERTS

Un peu de douceur...

Tiramisù Nocciolata / Tiramisù bombs al pistacchio



Panna cotta exotique / Citron & Nocciola

TIRAMISÙS

LE TRADITIONNEL 7.9

COCKTAIL TIRAMISÙ 9.5

ORGASM (avec alcool)

Baileys Irish Cream (liqueur de whisky),
Amaretto Walcher, crème fouettée,
expresso, biscuit savoiardi (cuillère)

BOMBS AL PISTACCHIO (4 pièces) ... 7.9

Boules de tiramisù à la pistache, éclats de
pistaches caramélisées, crémeux Mascarpone

NOCCIOLATA 7.9

Crémeux Mascarpone Nocciolata, Nocciolata,
noisettes caramélisées



*Boire ou manger,
les 2 ?*



NOS DESSERTS (TRÈS) GOURMANDS

BEIGNETS NOCCIOLATA 5.9

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata coulant,
noisettes caramélisées

PANNA COTTA EXOTIQUE 6.5

Panna cotta vanille, coulis de fruits exotiques,
crumble d'amandes

CALZONE DELLA MAMMA 7.5

Pommes caramélisées, crème d'amandes,
crémeux Mascarpone, sauce caramel

CITRON & NOCCIOLA 7.5

Crémeux Mascarpone au citron, biscuit noisette,
crème au citron, noisettes caramélisées,
crumble d'amandes

MOELLEUX CHOCOLAT 7.9

NOISETTE

Noisettes caramélisées, crème de noisette, glace

CRÈME BRÛLÉE PISTACHE 8.5

Éclats de pistaches caramélisées

CAFÉS & DOLCE

AFFOGATO 5

Expresso, glace

CAFÉ & BEIGNETS NOCCIOLATA ... 6.5

Beignets de pâte à pizza, Nocciolata coulant,
noisettes caramélisées, expresso

CAFÉ & BOMBS AL PISTACCHIO .. 6.9

Boules tiramisù à la pistache,
éclats de pistaches caramélisés, expresso

CAFÉ GOURMAND 7.9

Café + 3 mignardises

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à l'intérieur du restaurant, en libre accès près du bar.
Gelato = Glace. Dolce = desserts. Pistacchio = pistache.

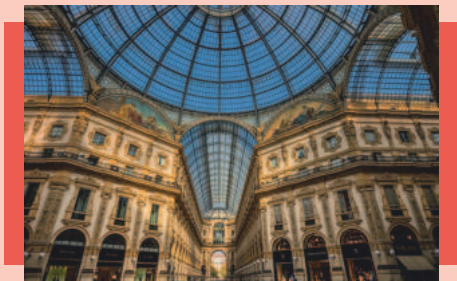
Le saviez-vous ?

LA GALERIE VICTOR EMMANUEL II, C'EST LE « SALON DE MILAN » !

Ouverte en 1877, elle relie la cathédrale de Milan à la Scala et est célèbre pour son architecture élégante en verre et fer.

Au cœur de la galerie, tourner trois fois sur soi-même en écrasant le talon sur le toro (le taureau) en mosaïque promettrait chance et prospérité !

Des milliers de visiteurs s'essaient à ce rituel chaque année.



GLACES À L'ITALIENNE



Sun'day by Volfoni

GLACE À L'ITALIENNE 5

TOPPINGS AU CHOIX +1

Nocciolata, noisettes caramélisées, éclats de pistaches caramélisées, crème de noisette, nappage pistache, pâte à tartiner chocolat noisette, amandes effilées, cerises Amarena, éclats d'Amaretti

SUN'DAY BY VOLFONI 6.8

Glace à l'italienne, sauce caramel, noisettes caramélisées



LES CAFÉS



EXPRESSO, RISTRETTO, DÉCAFEINÉ 2.2

DOUBLE EXPRESSO 4.3

CAPPUCCINO 3.9

CAFÉ CRÈME 3.9

CAFÉ MACCHIATO 3.9

CAFÉ FRAPPÉ 3.9

ICED LATTE 3.9

AFFOGATO 5

Expresso, glace

CHOCOLAT CHAUD ONCTUEUX 4

THÉS OU INFUSIONS 3.5

Earl Grey, Darjeeling, thé vert jasmin, thé vert menthe, verveine, tilleul



VINS & PROSECCOS



Les Italiens ont du talent !

VINS DE LA CASA

BLANC - Bianco

SICILIA DOC GRILLO CASA GIACONDI - Sicile

14 cl 25 cl 50 cl

3.9 6 14

ROSÉ - Rosato

SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIACONDI - Sicile

3.9 6 14

ROUGE - Rosso

SICILIA DOC NERO D'AVOLA CASA GIACONDI - Sicile

3.9 6 14

BLANC - Bianco

VENEZIA DOC TERRE DI VERONA - Vénétie
PINOT GRIGIO

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.2 9.9 15.9 24

SOAVE CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

6.5 12.5 24.5 31.5

FRIULI DOC AQUILEIA CHARDONNAY

6 21 29

BOLANI - Frioul - Vénétie Julienne

SARDENIA IGT - SARAGAT VERMENTINO ISOLA DEI NURAGHI - Sardaigne

6.9 13.5 26.5 34

ROSÉ - Rosato

VERONESE IGT CANTINA VALPANTENA - Vénétie

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.2 9.9 15.9 22

BARDOLINO CHIARETTO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

6.2 11.9 23.3 29.9

FRIULI DOC PINOT GRIGIO RAMATO

5.9 19.5 29

GIOVANNI PUIATTI - Frioul - Vénétie Julienne

ROUGE - Rosso

CHIANTI DOCG AZIENDA UGGIANO TORREQUERCIE - Toscane

14 cl 25 cl 50 cl 75 cl

5.4 10.3 20.1 25

PIEMONTE DOC BARBERA VISTAMONTE - Piémont

5.5 10.5 20.5 25.9

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

5.4 10.4 20.3 25

DOC RONCHI - Abruzzes

BARDOLINO CLASSICO DOC - ZONIN 1821 - Vénétie

6.7 12.9 25.3 31

PUGLIA IGT DIVERSO ROSSO - Pouilles

6.2 21.5 31

BARBERA D'ASTI DOCG CONTI BUNEIS - Piémont

7.5 14.5 28.5 35.9

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

7.9 15.3 30.5 38.9

ZONIN 1821 - Vénétie

PROSECCOS, LAMBRUSCO & MOSCATO

14 cl 75 cl

PROSECCO DOC RICCADONNA EXTRA DRY

6.9 32

PROSECCO DOC RICCADONNA ROSÉ

35

MOSCATO D'ASTI DOCG RICOSSA ANTICA CASA

6.9 29

LAMBRUSCO REGGIANO DOC MEDICI ERMETE ROSSO DOLCE

5.5 24.9

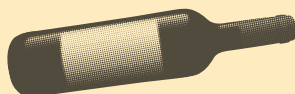
DOC = Dénomination d'Origine Contrôlée, DOCG = Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie
IGT = Indication Géographique Typique

🍷 : BIO. Prix TTC en Euros service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.
VDF. Levallois-Perret. SAS au capital de 10 000€. RCS Nanterre n°528 881 907

ORIGINES DES VINS



**NOTRE SOMMELIER VOUS
CONSEILLE PAR ICI !**



SOFT & EAUX

ICE TEA DELLA CASA 16cl.....	3.9
Thé noir, boisson à la cranberry, jus de pomme, sirop de pêche, jus de citron vert ⁽³⁾ , rondelle de citron jaune	
LIMONADE SICILIENNE 27.5cl.....	4.7
Limonata (citron), aranciata rossa (orange sanguine), naturel	
NECTARS ET JUS DE FRUITS 20cl...	4.7
Nectar de pêche, nectar d'abricot, jus de tomate, jus de pomme, jus d'ananas ⁽⁴⁾ , jus d'orange ⁽⁴⁾	
COCA-COLA 33cl.....	4.5
COCA-COLA SANS SUCRES 33cl.....	
PERRIER 33cl.....	4.5

SPRITE 25cl, OASIS TROPICAL 25cl,...	4.5
ORANGINA 25cl.....	
FUZETEA PÊCHE /	4.5
THÉ VERT MENTHE CITRON 25cl.....	
SCHWEPPES 25cl.....	4.5
Indian tonic, agrumes	
.....	
	25cl 50cl 1L
VITTEL	3.2... 4.2... 5.5
S.PELLEGRINO	4.2... 5.5
PERRIER FINES BULLES	4.2... 5.5

DIGESTIFS ITALIENS

AMARETTO WALCHER ■ 4cl.....	6
AMARETTO ROASTED ADRIATICO 4cl	8
AMARETTO BIANCO ADRIATICO 4cl	8
LIMONCELLO WALCHER ■ 4cl.....	5.5
LIMONCELLO DES POUILLES	7.5
MAMMA MIA ! 4cl.....	
GRAPPA FONTE VIVA 4cl.....	8.5
GRAPPA BIANCA NARDINI 4cl.....	8.7

SPIRITUEUX

VODKAS	4cl
ERISTOFF / SKYY	6
GREY GOOSE ORIGINAL	9.5
RHUMS & CACHAÇA	4cl
BACARDI CARTA ORO	6.7
BACARDI SPICED	7
APPLETON ESTATE SIGNATURE	7
SANTA TERESA 1796	12
CACHAÇA SAGATIBA	6
WHISKIES	4cl
BOURBON WILD TURKEY	7.9
BUSHMILLS	6.2
GINs	4cl
BOMBAY SAPPHIRE	6.7
BOMBAY CITRON PRESSÉ	7
TEQUILA	4cl
CAZADORES BLANCO	8.2

⁽³⁾Boisson concentrée de citron vert à diluer ■ : BIO. ⁽⁴⁾À base de jus concentré.

Virre d'amour
et de pizzas !

