

NATIONAL

de 14^H30 à minuit

SALUMI G-FREE

BLACK ANGUS 11€
CAPOCOLLO 10€
CINTA SENESE 12€
SALAMELLA PICCANTE 9€

FORMAGGI V/G-FREE

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P 9€
PECORINO FIORE SARDO D.O.P 9€
MOZZARELLA DI BUFALA 125GR D.O.P 12€
BURRATA 125GR D.O.P, TOMATES SÉCHÉES 13€
RICOTTA, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL, ORIGAN 12€
GOUDA VIEUX 48 MOIS D'AFFINAGE 9€

CICCHETTI

PETITS POIVRONS FARCIS AU THON 11€
PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE 7€

VERDURE V/G-FREE

légumes marinés à l'huile d'olive

AUBERGINES, MENTHE & PIMENT 9€
CHAMPIGNONS DES BOIS 10€
ARTICHAUTS 10€
COURGETTES 8€

DOLCI V

MADELEINE / FINANCIER / MARBRÉ CHOCOLAT 3€
PANNA ROTTA, COULIS DE FRUIT DE SAISON 13€
CAKE DU MOMENT 9€
TIRAMISU 12€

(V) VEGETARIEN / VEGETARIAN - (G-FREE) SANS-GLUTEN / GLUTEN-FREE

prix nets, service compris

APERITIVI

AMERICANO

14€

AMERIQ (*q bitter, q vermut rosso, soda, zeste de citron*)

TIFOZI (*campari, punt & mes, orangina, rondelle d'orange*)

NERONE (*cynar, q vermut rosso, chinotto, zeste d'orange*)

GIUDIA (*cynar, rabarbaro nardini, tonic water, zeste de citron*)

C'EST PAS DE L'EAU (*q bitter bianco, q vermut bianco, tonic water, romarin*)

SPRITZ

13€

APEROL (*aperol, prosecco, soda, rondelle d'orange*)

Q BITTER (*q bitter, prosecco, soda*)

CYNAR (*cynar, prosecco, tonic water, concombres*)

Q BIANCO (*q vermut bianco, prosecco, menthe*)

BIANCO D'ORIENTE (*q bianco, yuzu, eau de rose, fleur de lotus, prosecco, soda*)

IL CLASSICO

15€

BELLINI (*champagne, purée de pêche blanche*)

VINI

BIANCO

ÉXILÉ VDF *lise et bertrand jousset, loire (2017)* 🍷 8€ / 37€

BENAVIDAS IGT *vignale di cecilia, piemonte (2017)* 🍷 9€ / 45€

RIBOLLA GIALLA DOC *i clivi, friuli (2017)* 11€ / 54€

MALVASIA IGT *zidarich, friuli (2011)* 🍷 14€ / 71€

ROSATO

MAQUE IGT *porta del vento, sicilia (2017)* 🍷 8€ / 39€

CHÂTEAU LÉOUBE AOC *côtes-de-provence (2017)* 10€ / 46€

ROSSO

RENOSU IGT *dettori, sardegna (2017)* 🍷 8€ / 40€

"UMBERTA" BARBERA D'ASTI *cantina iuli, piemonte (2017)* 🍷 9€ / 42€

MORGON AOC *domaine marcel lapierre, beaujolais (2017)* 🍷 11€ / 55€

TRIVIUM IGT *podere orto, lazio (2015)* 🍷 12€ / 57€

14cl – 75cl

BOLLICINE & CHAMPAGNE

PIÈGE À FILLE VDF *les capriades, pascal potaire (2015)* 🍷 9€ / 45€

NERA BRUT MILLÉSIMÉ DOCG *de faveri, veneto* 9€ / 48€

BLANC DE NOIRS *fleury nv* 14€ / 84€

14cl – 75cl

nv "no vintage" / 🍷 vin vivant

SIDRO & BIRRE

CIDRE SMALL BATCH *maison sassy (33cl)* 8€

L'AUTENTICA *birra moretti (33cl)* 6€

LA PARISIENNE LIBÉRÉE / LA ROUSSE / LE TITI PARISIEN *la brasserie parisienne (33cl)* 7€

SELEZIONE 19 *mastri birrai umbri (37.5cl)* 12€

SODAS

PERRIER (33cl) 6€

PIMENTO GINGEMBRE (25cl) 6€

HOT GINGER BEER *luscombe (32cl)* 7€

CEDRATA *baladin (25cl)* 6€

SPUMA NERA / COLA *baladin (33cl)* 6€

COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT / COCA-COLA ZERO (33cl) 6€

ROSE LEMONADE / MANDARIN & SEVILLE ORANGE JIGGER *fentimans (25cl)* 7€

GAZZOSA / DRY BITTER TONIC / SUPERIOR ITALIAN / WILD BOTANICAL TONIC WATER *imperdibile (20cl)* 6€

ICED DRINKS

(lait & sucre à votre discrétion)

THÉ GLACÉ MAISON *philip's blend, collection t. (earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan & bergamote)* 7€

INFUSION GLACÉE MAISON *n°6 dé-tox, l'infuseur (pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté & cassis)* 7€

CAFÉ FRAPPÉ *gringo, il nostro caffè* 7€

CITRONNADE

citron, gingembre, miel & curcuma 8€

JUS D E T O X

(jus préparés chaque matin avec produits frais & bonne humeur)

10€

carotte, pomme, orange, gingembre & citron

betterave, orange, carotte & curcuma

concombre, céleri, pomme & citron

NATIONAL

CAFÉ

CAFÉ *Gringo, il nostro caffè* 4€

DÉCAFÉINÉ (*naturellement décaféiné à l'eau*) 4€

CAFÉ LATTE 5.5€

CAPPUCCINO 5.5€

CHOCOLAT CHAUD 5€

THÉS

THÉS *collection t.* 5.5€

ginseng citron (*sencha, racines de ginseng, citron*)

ballade à marrakech (*thé vert de chine, feuilles de menthe*)

mistral gagnant (*thé blanc bai mu dan, pamplemousse, framboise et fleur*)

philip's blend (*earl grey à base de darjeeling, assam, ceylan et bergamote*)

irish breakfast (*mélange de thés corsés à la mode irlandaise*)

sencha op fuji (*sencha végétal & légèrement iodé*)

INFUSIONS

INFUSIONS *l'infuseur* 5.5€

n°1 ligne (*citronnelle, chicorée, rooibos, ananas, pissenlit, réglisse*)

n°2 calme (*fleur d'oranger, verveine, fenouil, bleuet, lavande*)

n°3 digestif (*romarin, sauge, thym, menthe, anis, réglisse, basilic*)

n°4 tonique (*menthe, citron, gingembre, ginseng, maté, cannelle*)

n°5 délice (*verveine, marjolaine, coquelicot, vigne rouge, framboise*)

n°6 dé-tox (*pomme, genévrier, hibiscus, ortie, maté, cassis*)

INFUSIONE DI ROSMARINO / TIMO *infusion de romarin ou thym frais* 5€

CANARINO *infusion d'écorces de citron* 5.5€

TEA TIME

de 15^H à 18^H

15€

eau détox, boisson chaude au choix

& assortiment de gâteaux et pâtisseries

*toutes nos boissons lactées sont proposées
avec du lait d'amande ou de soja*

