



Apéritifs

ESPAÑA



Las cervezas :

“ Moritz Radler ”, bière blanche Catalane au citron à 2.8° (33cl) 5.10€

Las sidras :

“ Sidra dulce MAELOC ecológica ”, cidre doux nature écologique à 4,1° (33cl) 5.10€

ITALIA

Bière italienne “Moretti” (33cl) 6.10€

Martini Bianco, Rosso, Rosato (5cl) 4.90€

Campari (5cl) 4.90€

Las cañas :

Affligem (Bièrre pression) (25cl) 4.60€ (50cl) 7.90€

Affligem Carmin (Bièrre pression aux fruits rouges) (25cl) 5.20€ (50cl) 8.60€

Moretti (bièrre pression italienne) (25cl) 3.90€ (50cl) 6.90€

Whisky Ballantine's (5cl) 6.10€

Whisky Shkelton (5cl) 6.80€

Vermouth San Bernabe Gran Reserva (8cl) 4.80€

Ricard (2cl) 4.00€

Kir (15cl) 5.50€

Les sans alcool :

Cocktail de jus de fruits sans alcool (30cl) 5.50€

Virgin Mojito (Mojito sans alcool) 5.50€

Jus de fruits (orange, ananas, abricot, fraise, pomme) (20cl) 3.20€

Soda (Coca, Coca zero, Fanta orange et citron, Sprite, Fuzetea) (33cl) 3.70€

Diabolo (grenadine, fraise, cassis, citron, menthe, pêche, violette) (33cl) 3.50€

Sirop à l'eau (grenadine, fraise, cassis, citron, menthe, pêche, violette) 1.50€

San Pelegrino (Eau pétillante) (50cl) 4.25€ (75cl) 5.50€

Acqua Panna (Eau plate) (75cl) 5.50€

Cocktails:

España :

Tinto de Verano (vin rouge, fanta citron, citron) (20cl)	7.00€
Cuba Libre (rhum, coca, citron vert) (20cl)	7.50€
Agua de Valencia (cava, gin, vodka, orange) (12cl)	7.50€
Mojito (rhum, sirop sucre de canne, moscato d'asti, citron vert, menthe)	8.00€
Sangria maison (vin rouge, martini blanc, oranges, pommes, épices) (20cl)	5.50€
Pichet de sangria maison (1L)	16.00€

Italia:

Bellini (jus d'abricot, prosecco, crème de cassis) (15cl)	7.00€
Apérol spritz (apérol, prosecco, eau gazeuse) (15 cl)	7.50€
Américano (martini rouge, campari, eau gazeuse) (12cl)	7.00€
Il Padrino (amaretto, whisky) (10cl)	7.00€
Latin Lover (jus de fraise, moscato d'asti, citron) (15cl)	7.00€
Martini royale rosato (martini rosé, prosceco) (15cl)	8.00€

Sélection de Vins au verre du moment (15cl) :

España :

Cava "Seleccion Raventos" (Vin effervescent à la méthode champenoise)	6.50€
Rioja "Diamante" Blanco (Vin blanc semi doux)	5.50€
Demandez notre sélection de vin au verre espagnol blanc, rouge ou rosé	5.50€

Italia:

Moscato d'Asti	6.50€
Prosecco	6.00€
Marsala Superiore S.O.M. (8cl)	5.00€
Cremovo (Marsala aromatisé aux œufs) (8cl)	5.50€
Crema di Mandorla (Marsala aux amandes) (8cl)	5.50€
Demandez notre sélection de vin au verre italien blanc, rouge ou rosé	5.50€

ITALIA



SALUTE

Italia

(75cl)

Sicilia :

D.O.C Sicilia "Nero d'Avola", Alikase, Leonarda Tradi 31€
Nero D'avola (100%). Robe Rouge Foncé et Vif, Notes de Mûres et Cassis, Grand Texture et Plénitude

DOC Passito di Pantelleria «Ben Ryé» Donnafugata (Blanc Liqueureux doux) 56€
Zibibbo (100%). Onctueux aux notes de miel, abricot et caramel. (37.5cl)

Puglia :

DOP Primitivo di Manduria « Sessantanni » Cantine San Marzano 48€
Primitivo (100%). Vignes centenaire, notes de prunes, confiture de cerise, riche, intense, équilibré et élégant.

DOP Salice Salentino « Taló » Cantine San Marzano 29€
Negroamaro et Malvasia. Intense, corsé, rond et équilibré, notes de café et de chocolat.

IGP Negroamaro « Il Pumo » Cantine San Marzano 26€
Negroamaro (100%). Intense, persistant, épicé et harmonieux avec des notes de cassis et de baies.

IGP Fiano del Salento « Taló » Cantine San Marzano (Blanc) 28€
Fiano (100%). Vif, bonne acidité et structure. Bouquet riche en notes florales.

IGP Rose di Primitivo « Tramari » Cantine San Marzano (Rosé) 28€
Primitivo (100%). Tres belle minéralité, arômes de fraises framboises et pomme rouge.

Campania :

IGP Benevento Aglianico « Janare » La Guardiense 22€
Aglianico (100%). Riche, équilibré et fruité.

DOP Sannio Piediroso « Cantone » La Guardiense 38€
Piediroso (100%). Tannique et fruité avec des notes de mûres et de vanille.

Tous nos prix sont ttc service compris.

Toscana :

D.O.C.G Chianti Colli Fiorentini Riserva

Sangiovese, Canaiolo, Merlot. Belle structure, Tannique et Rond aux notes de Cerises Noires

42€

DOCG Brunello di Montalcino, Pian delle Quercie

Sangiovese (100%). Frais et persistant aux arômes de cerises mures.

53€

Veneto :

DOC Valpolicella, Cantina Caorsa

Corvina, Rondinella. Frais et intense aux notes de fruits rouges.

25€

DOC Bardolino Classico, Cantina Caorsa

Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara, Rossignola. Léger, fruité et sec.

23€

DOC Valpolicella Ripasso, Classico Superiore « Le Morete » Manara

Corvina, Rondinella, Molinara. Équilibré aux arômes de fruits rouges.

33€

DOC Amarone della Valpolicella Classico « Corte Manara » Manara

Corvina, Rondinella, Molinara. Corsé et intense d'une exceptionnelle persistance.

60€

DOCG Recioto della Valpolicella Classico « El Rocolo » Manara (50cl)

Corvina, Rondinella. Doux, frais et corsé aux notes de fruits des bois.

45€

I.G.T Veneto, "Scaia"

Corvina (100%). Frais, Vif, Exubérant, avec des Arômes de Pommes, Melon, Citron et Pêche

28€

I.G.T Veneto, "Scaia"

Garganega et Chardonnay. Jolie Robe Grenat, Fruité, avec des Arômes de Griottes, Prunes et Framboises

28€

DOC Bardolino Classico Chiaretto, Cantina Caorsa (Rosé)

Corvina, Rondinella, Molinara. Léger et frais aux arômes fruités de raisin.

25€

DOC Prosecco Extra Dry, Masottina (Blanc effervescent)

Glera (100%). Fruité et équilibré aux bulles fines et persistantes.

28€

DOCG Valdobbiadene Prosecco Extra Dry, Masottina (Blanc effervescent)

Glera (100%). Arômes élégants, avec des notes floraux et fruitées de pommes, poire et pêche.

30€

Tous nos prix sont ttc service compris.

Emilia Romagna :

DOC Lambrusco Gasparossa, Cavicchioli (Rouge effervescent) 25€
Lambrusco Gasparossa di Castelvetro (100%). Pétillant et doux aux arômes de fruits rouges.

Trentino-Alto-Adige :

DOC Alto Adige « Lagrein » Cantina Tramin 30€
Lagrein (100%). Structuré et riche aux notes de fruits rouges, florale et légèrement épicée.

IGT Rosso delle Dolomiti, Cantina Tramin 27€
Schiava, Pinot Noir et Merlot. Léger et fruité.

DOC Alto Adige « Pinot Nero » Cantina Tramin 35€
Pinot Noir (100%). Persistant, épicé et harmonieux avec des notes de cassis et de baies.

Piemonte :

DOCG Dolcetto « Trifula » Cascina Luisin 34€
Dolcetto (100%). Sec et fruité, attaque vive et une légère amertume sur le final.

DOCG Barolo « Leonardo » Stroppiana 69€
Nebbiolo (100%). Tanins doux et équilibrés aux arômes de fruits rouges.

DOCG Barbaresco « Paolin » Cascina Luisin 65€
Nebbiolo (100%). Fin et élégant aux notes de poivre vert, épices et amande amère.

DOC Monferrato Rosso, Gianni Doglia 25€
Nebbiolo (100%). Harmonieux, capiteux, tannique et complexe.

DOCG Barbera d' Asti, Gianni Doglia 25€
Barbera (100%). Bouquet persistant de mûres, belle structure avec un tanin souple et agréable.

DOCG Moscato d'Asti Gianni Doglia (Blanc moelleux effervescent) 28€
Muscat blanc (100%). Légèrement pétillant, doux et fruité aux arômes d'agrumes.

Lombardia :

DOC Rosso di Valtellina « Santarita » Mamete e Prevostini 33€
Nebbiolo (100%). Sec aux arômes de baies sauvages.

DOCG Valtellina Superiore « Sassella » Mamete e Prevostini 45€
Nebbiolo (100%). Expressif aux notes florales et anisé, de thym séché et de fraise sauvage.

Tous nos prix sont ttc service compris.

ESPAÑA



SALUD

España...

(75cl)

Rioja :

D.O.Ca Rioja, Campo viejo	Crianza		24€
Tempranillo, Garnaca y Mazuelo. Intense, puissant et onctueux.			
D.O.Ca. Rioja, B.Martinez Corta « Soros »	Crianza	MAGNUM	52€
Tempranillo (100%). Intense, puissant et onctueux.			
D.O. Rioja, B.Vinicola Real « Viña Los Valles 50/50 »	(Bio)		31€
Granache et Graciano. Ample, charnu, tanins puissants et structure équilibrée.			
D.O. Rioja, B.Vinicola Real « 200 Monges »	Reserva		86€
Tempranillo, Graciano, Grenache. Equilibré et gourmand, intense et persistant.			

Rueda:

D.O. Rueda, Verdejo « Viña Albina »	(Blanc)	21€
Viura (100%). Couleur jaune paille, charnu et frais, vin intéressant et complexe.		

Priorat :

D.O. Priorat, Proyecto Garnachas de España « Fosca Del Priorat »		30€
Grenache (100%). Attaque vive, riche, savoureux et équilibré.		
D.O. Priorat, B.Scale Dei « Cartoixa »	Reserva	83€
Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon. Note de fruits confits, balsamique, tanins soyeux, belle longueur en bouche.		
D.O. Priorat, B.Scale Dei « Pla Dels Angels »	(Rosé)	40€
Garnacha (100%). Couleur claire, frais et fruité, bouche gourmande et persistante.		

Monterrei :

D.O. Monterrei « Pazo de Monterrey »	30€
Mencia (100%). Rond et léger, aux notes fruitées.	

Tous nos prix sont ttc service compris.

Toro :

D.O. Toro, Bodegas Matsu « El Picaro »	75cl	24€	MAGNUM	46€
<i>Tinta de Toro (100%). Notes fruitées, vin structuré et gourmand.</i>				
D.O. Toro, Bodegas Matsu « El Recio »	75cl	38€	MAGNUM	74€
<i>Tinta de Toro (100%). Puissant, charnu, bien structure, final long et persistant.</i>				
D.O. Toro Bodegas Matsu « El Viejo »				76€
<i>Tinta de Toro (100%). Puissant, note de fruits rouges confits, très persistant.</i>				

Ribera Del Duero :

D.O. Ribera del Duero, « Pata Negra »	Crianza	33€
<i>Tinto Fino (100%). Equilibré et rond aux notes de fruits murs et épicées.</i>		
D.O. Ribera del Duero, B.Dominio De Atauta « Parada de Atauta »		46€
<i>Tinto Fino (100%). Attaque vive, notes de fruits rouges, tanins doux et gourmand.</i>		
D.O. Ribera Del Duero, B.Legaris « Legaris »	Reserva	55€
<i>Tinta Fina (100%). Notes de fruits des bois, d'épices et balsamique, fin de bouche intense.</i>		

Navarra :

D.O.Navarra « Gran Feudo »	Crianza	23€
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache et Tempranillo, Savoureux, belle fraîcheur et gourmand.</i>		

Tierra Del Vino de Zamora :

D.O. Tierra del Vino Zamora, B. Viñas Del Cenit « Via Cenit »	47€
<i>Tempranillo (100%). Frais, charnu aux notes d'épices douces et fruits frais.</i>	

Cava :

Cava « Forns Raventos » Brut nature artisanal, (Blanc effervescent à la méthode champenoise)	29€
<i>Macabeu, Xarel-lo et Parellada. Frais et fruité, bulles élégantes et persistantes.</i>	

Tous nos prix sont ttc service compris.



Digestifs



ESPAÑA (5cl)

Liqueur de Mûres YARA	5€
Liqueur de noisettes YARA	5€
Liqueur de pêches YARA	5€
Liqueur de pommes YARA	5€
Aguardiente Don Danilo (Eau de vie aux herbes)	6.50€
Aguardiente Don Danilo (Eau de vie au miel)	6.50€
Whisky Shackleton	6.30€
Brandy de Jerez "Veragua" reserve	8.50€
Brandy Insigne Napoleon	6.20€

ITALIA (5cl)

Limoncello (Liqueur de citrons)	6€
Mandarino (Liqueur de mandarines)	6€
Amaretto (Liqueur aux amandes)	5.50€
Grappa "Greco di tufo" (Eau de vie)	7.00€
Rum Don Papa	6.50€
Rum Diplomático	7.50€
Get 27	6€

Boissons chaudes :

Café expresso (100% Arabica) et Décaféiné	2€
Capuccino	3.50€
Double expresso	3€
Thé (menthe, fruits rouges, earl grey) ou Infusion (verveine, tilleul)	3€