

La carte des Boissons

Hostaria del Re

Bar Ristorante Italiano

Boisson Artisanales Italiennes :

Jus des fruit Bio (Pêche, Poire, Abricot, Pomme, Tomate, Orange pressée)	4.50€
Soda Piémontaises Molecola, Molecola sans sucre	4.50€
Sodas Siciliennes Bio (Orangeade, Citronnade, Orangeade Rouge)	4.70€
Sodas Siciliennes (Limonade, Chinotto)	4.50€
Tonique	4.00€
Ice tea Bio Cortese Trévis (Pêche ou Citron)	4.70€
Diabolo (Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Myrtille)	4.50€
Sirop à l'eau (Menthe, Citron, Grenadine, Fraise Myrtille)	3.00€

Eaux :

Evian 1 Lt, San.Pellegrino 1 Lt	5.00€
Evian 0.50 Lt, San.Pellegrino 0.50 Lt	3.50€

Bières :

Moretti Lager	0.25 l 4.50€	0.33 l 6.00€	0.50 l 9.00€
Affligem blonde	0.25 l 4.70€	0.33 l 6.20€	0.50 l 9.40€
Grimbergen blonde bt 0.33 l			6.00€
Ichnusa Blonde Sardaigne bt 0.33 l 4.7%			5.50€
Loirette blanche Nache BIO bt 0.33 l			6.00€
Loirette ambrée BIO bt 0,33 l 7.5%			6.00€
Corona bt 0.33 l			6.50€
UMA Ginger beer BIO (sans alcool) 0.33 l			6.00€
Moretti (sans alcool) 0.33l			5.50€

Les apéritifs :

Coupe de Prosecco 12 cl	7.00€
Coupe de Champagne 12 cl	13.50€
Nos Spritz :	10.00€
Aperol – Campari – Limoncello – Fleurs de sureau – Myrtille – Violette.	
Spritz sans alcool	9.00€
Americano	9.00€
Negroni (Campari, Martini Rouge et Gin)	10.00€
Sbagliato (Campari, Martini Rouge et Prosecco)	10.00€
Campari – Marsala – Martini - Porto	7.00€
Kir (cassis, pêche, mure, framboise)	7.00€
Kir royale (cassis, pêche, mure, framboise)	13.50€
Pastis	6.00€

Cocktails:

Gin Tonic, Vodka Tonic	10.00€
Cuba libre, Whisky et Cola, Mojito	12.00€
Virgin Mojito	9.00€
Disaronno mule (Amaretto, lime, Uma Ginger beer Bio)	12.00€

Whiskey, Rhum 4 cl:

Jhonnie Walker Red Label	9.00€
Knockando 12 ans	12.00€
Jack Daniel's	10.00€
Lagavoulin 16 ans	14.00€
Bacardi blanc ou Havana ambré	10.00€

Notre selection de Vins au Verre 15 cl

Les Rouges

Primitivo , I.G.P., Lucarelli	7.00€
Valpolicella classico superiore, D.O.C., Rafaél, Tommasi	8.50€
Villa Antinori Rosso (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah et Petit Verdot), I.G.T., Antinori	12.00€
Gamay Touraine , A.O.P., Le Bois Jacou	6.50€

Les Blancs

Malvasia-chardonnay , I.G.T, Ortonese, Caldora	7.00€
Trebbiano-Chardonnay , I.G.T., Villa Antinori	8.50€
Sauvignon Touraine , A.O.C., L'Arpent des Vaudons	6.50€
Vouvray Moelleux Biodynamique, A.O.P., Domaine d'Orfeuille	9.00€

Les Rosé

Chiaretto Bardolino Rosé , D.O.C., Tommasi	7.00€
Provence , A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence, Fragrance 2025	6.50€

Notre selection de Vins Italiens

Les Rouges :

Veneto

Valpolicella classico superiore, D.O.C., Rafaél, Tommasi	41€
Ripasso Valpolicella, D.O.C., Tommasi	52€
Amarone della Valpolicella classico, D.O.C.G., Tommasi	85€

Piemonte

Barolo, D.O.C.G., Prunotto	90€
Nebbiolo Langhe, D.O.C., Giordano	42€

Toscana

Chianti Bio, D.O.C.G., Famalgallo	35€
Rosso di Montalcino, Pian delle vigne, D.O.C., Antinori	60€
Malbec, I.G.T., Vie Cave, Aldobrandesca	65€
Villa Antinori Rosso (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah et Petit Verdot), I.G.T., Antinori	60€

Sardegna

Carignano del Sulcis, D.O.C., Rocca Rubia Riserva , Santadi	50€
Cannonau, D.O.C., Costera, Argiolas	42€
Turriga 2018, Cannonau, Bovale, Carignano, Malvasia nera, I.G.T., Argiolas	135€

Puglia

Primitivo, I.G.P., Lucarelli	34€
Negramaro, I.G.T., Neprica, Tormaresca	35€

Les Blancs

Toscana

Trebbiano-Chardonnay, I.G.T., Villa Antinori 42€

Sardegna

Vermentino di Sardegna, D.O.C., Is Argiolas, Argiolas 45€

Nuragus di Cagliari, D.O.C., S'elegas, Santadi 35€

Puglia

Malvasia-chardonnay, I.G.T, Ortonese, Caldora 32€

Chardonnay, I.G.T., Tormaresca 39€

Les Rosés

Veneto

Chiaretto Bardolino Rosé, D.O.C., Tommasi 34€

Sardegna

Cannonau-Malvasia, I.G.T., Serra Lori, Argiolas 34€

Notre selection de Bulles

Lambrusco, I.G.T., Ceci 30€

Prosecco superiore extra-dry, D.O.C.G., Serena 40€

Champagne Brut Origine, A.O.C., A. Bergère 74€

Champagne Brut, A.O.C., Ruinart 110€

La Cave Française de Liji

Les Rouges :

Gamay Touraine, A.O.P., Le Bois Jacou	30€
Côt Touraine, A.O.C., Cent Visages	38€
Chinon Le Domaine, A.O.P., Bernard Baudry	37€
Saumur Mazurique, A.O.P., Arnaud Lambert	38€
Herault Les Creisses, Cab-Sauvignon, Syrah et Grenache, I.G.P., Philippe Cheneslong	60€
Saint Emilion Lussac, A.O.C., Château de Barbe Blanche	60€

Les Blancs :

Sauvignon Touraine, A.O.C., L'Arpent des Vaudons	30€
Saumur blanc Midi, A.O.P., Arnaud Lambert	38€
Puilly-Fumé La Charmette, A.O.C., Benoit Chaveau	49€
Vouvray Moelleux Biodynamique, A.O.P., Domaine d'Orfeuille	45€

Les Rosés :

Provence, A.O.C. Coteaux d'Aix-en-Provence, Fragrance 2025	30€
Provence Cuvée Olivier, A.O.P. Côtes de Provence La Londe, Château Tour Saint Honoré	42€

Caffetteria:

Caffé espresso Illy classico 100% Arabica	2.50€
Deka Lavazza	2.70€
Caffé double	4.80€
Caffé macchiato	3.00€
Cappuccino, caffelatte	4.50€
Caffé Allongé	3.00€
Thé et infusion Kusmi Tea	4.00€
Caffé corretto (Sambuca ou Grappa)	4.50€
Caffé frappé	4.80€

Grappa 4 cl.:

Sarpa di Poli	10.00€
Poli Cleopatra (Amarone della Valpolicella)	14.00€
Uva viva Italiana Poli	10.00€

Digestifs et alcools 4 cl.:

Limoncello, Amaretto, Sambuca, Mirto	7.00€
Calvados, Armagnac	10.00€
Cointreau, Grand Marnier	10.00€
Gin, Vodka, Get 27 ou 31, Menthe Pastille	7.00€
Baileys	7.00€