

La carte des Boissons

Hostaria del Re

Bar Ristorante Italiano

Boissons et soda :

Jus des fruit Pago	4.50€
(Orange, Abricot, Pomme, Ace, Fruit du dragon-Goyave, Ananas, Tomate)	
Coca-Cola, Coca-zero, Fuzetea	4.50€
Orangina, Schweppes, Perrier, Limonade	4.50€
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€

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€
Côt Touraine, A.O.P., La Renaudie	6.00€

Les Blancs et Rosé

Malvasia-chardonnay, I.G.T, Ortonese, Caldora	7.00€
Trebbiano-Chardonnay, I.G.T., Villa Antinori	8.50€
Sauvignon Touraine, A.O.P., La Renaudie	6.00€
Zibibbo (moelleux), I.G.T., Curatolo Arini	8.50€
Chiaretto Bardolino Rosé, D.O.C., Tommasi	7.00€

Les Bières :

Grimbergen blonde bt 0.33 l	6.00€
Chimay rouge 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€
Corona bt 0.33 l	6.50€
UMA Ginger beer Bio (sans alcool) 0.33 l	6.00€
1664 (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, Hugo, Myrtille	
Spritz sans alcool	9.00€
Americano	8.50€
Negroni (Campari, Martini Rouge et Gin)	10.00€
Sbagliato (Campari, Martini Rouge et Prosecco)	10.00€
Campari, Porto, Marsala	7.00€
Martini	7.00€
Kir (cassis, pêche, mure, framboise)	7.00€
Kir royale (cassis, pêche, mure, framboise)	13.50€
Pastis	6.00€

Les Cocktails :

Gin Tonic, Vodka Tonic	10.00€
Cuba libre, Whisky et Cola	12.00€
Mojito	12.00€

Whiskey, Rhum et Cognac 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	10.00€
Rémy Martin V.S.O.P.	12.00€

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	7.00€
Calvados, Armagnac	10.00€
Cointreau, Grand Marnier	10.00€
Gin, Vodka, Get 27 ou 31	9.00€

Caffetteria:

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

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	60€
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	32€
Negramaro, I.G.T., Neprica, Tormaresca	35€

Les Blancs

Toscana

Trebbiano-Chardonnay, I.G.T., Villa Antinori 40€

Sardegna

Vermentino di Sardegna, D.O.C., Is Argiolas, Argiolas 44€

Nuragus di Cagliari, D.O.C., S'elegas, Santadi 33€

Puglia

Malvasia-chardonnay, I.G.T, Ortonese, Caldora 30€

Sicilia

Zibibbo(moelleux), I.G.T., Curatolo Arini 40€

Les Rosés

Veneto

Chiaretto Bardolino Rosé, D.O.C., Tommasi 32€

Sardegna

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

Notre selection de Bulles

Lambrusco (rouge), I.G.T., Ceci	30€
Prosecco superiore extra-dry, D.O.C.G., Serena	40€
Champagne Réserve Exclusive Brut, A.O.C., Nicolas Feuillatte	70€
Champagne Brut, A.O.C., Ruinart	110€

Notre selection de Vins Français

Les Rouges :

Côt Touraine, A.O.P., La Renaudie	28€
Chinon Bio, A.O.C., Amirault Grosbois	33€
Saint Georges-Saint Emilion, A.O.P., Château Macquin	37€
Côtes de Provence Bio, A.O.P., Pas du cerf	40€
Pinot Noir Bourgogne, A.O.P., Hautes-côtes de nuits	44€

Les Blancs et Rosés:

Sauvignon Touraine, A.O.P., La Renaudie	27€
Puilly-Fumé, A.O.C., Argile, Chattelier	42€
Anjou Bio, A.O.C., Amirault Grosbois	35€
Côtes de Provence rosé Bio, A.O.P., Château Roubine "Premium"	40€

