



E A T A L I A N

DRINK & FOOD

Experience



Le goût des produits artisanaux

BIENVENUE

BAR



Café Espresso ou Dek ou Cicoriet	2,50€
Cappuccino ou Latte Macchiato	4,50€
Thé / Infusion Classique	4,50€
Chocolat Chaud Italien	6,50€



La spécialité de la maison



BOMBARDINO

Eggs spirits, brandy, cream

Notre Bombardino est préparé selon la recette traditionnelle italienne avec des ingrédients de qualité.

Chaud, onctueux et réconfortant.



7€

• SPIRITS HOT DRINKS •

Bombardino (eggs spirits, brandy, cream)	7€
Irish Coffee (whisky, café, cream)	10€
Carrebian Coffee (rum, café, cream)	10€
Mexican Coffee (tequila, café, cream)	10€
Punch au Mandarin	5€
Vin Chaud Maison qu'en hiver	6€



THÉS & INFUSIONS ARTISANALES

6€

Servies avec des biscuits et de la crème.



GREEN CHAI

Thé vert à la vanille, cannelle, cardamome, pomme, orange, clous de girofle, amandes.



DRAGON VERT

Thé vert, jasmin, rose, litchi, pamplemousse



VENT D'AUTOMNE

Thé vert à l'ananas, à la noix de coco, aux noix et aux amandes



PERLE NOIRE

Thé noir au grenade, abricot, fruit de la passion et pêche



THÉ DES VOYAGEURS

Thé noir de Ceylan au parfum de citron, bergamote, figue, fleur de lotus, orange et pétales de rose.



NUIT AU CHALET

Thé noir aux agrumes, poivre rose, carthame, amande et arôme de biscuit.



TISANES



ÉQUILIBRE DIGESTIF ET HÉPATIQUE

Menthe poivrée, Badiane, Réglisse, Verveine, Fleurs d'Achillée millefeuille, Graines de Carvi, Rizome de Gingembre



RÊVE DE LÉGÈRETÉ (VENTRE PLAT)

Fenouil, Réglisse, Menthe poivrée, Camomille, Anis vert, Graines de Cumin



BONNE RESPIRATION (BALSAMIQUE, RAFRAÎCHISSANTE)

Feuilles d'Eucalyptus, Pomme, Citronnelle, Racines de Réglisse, Fleurs de Calendula

Prenez le temps, savourez l'instant.



Petit Appétit

LE PLAISIR DES PETITES FAIMS
À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE

CRESCIA

*"Un voyage dans les saveurs
antiques du centre de l'Italie"*

CLASSIQUE (Jambon, mozzarella fior di latte)	8,50
PARMA (Jambon de parme, mozzarella fior di latte)	9,50
DEVIL (Spianata calabria, 'nduja, mozzarella fior di latte)	9,50
CAPRESE BUFALA (Tomate, mozzarella di bufala, basilic)	9,50



La CRESCIA SFOGLIATA de Urbino

CREPES / BUBBLE WAFFEL

SUCRE	5,00
MIEL	5,00
NUTELLA	6,00
NUTELLA ET BANANA	8,00
FRUIT ROUGE ET CONFITURE	8,00
CRÈME DE MARRON ET MARRON GLACÉ	8,00
SUCRE ET GRAN MARNIER	8,00
CHOCOLAT NOIR ET ÉCORCES D'ORANGE ET CARAMEL OU BEURRE SALÉ	8,00
AVEC GLACE (une boule)	+ 2,00



FORMULE GOÛTER

A composer selon vos envies !

SALÉE



CRESCIA
AU CHOIX

BOISSON
AU CHOIX

1 BOULE
DE GLACE

15,00

SUCRÉE



CRÊPE OU
BUBBLE WAFFEL
AU CHOIX

BOISSON
AU CHOIX

1 BOULE DE GLACE
OU BARBAPAPA

13,00

BOISSONS AU CHOIX

SIROPS À L'EAU



- Grenadine
- Menthe
- Fraise
- Pêche
- Citron
- Orgeat

SODAS



- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Fanta Orange
- Ice-T
- Oasis

JUS DE FRUITS



- Orange
- Ananas
- Pomme

AUTRES



- Verre de vin
- Bière



Le plaisir des bonnes choses,
pour petits et grands!

VINS AU VERRE

Sélection Premium



ROUGES

15 cl.

MERCI 100% MARSELAN	8
BARBERA MARIDÀ	10
CHIANTI PEPPOLI	12
BAROLO PRIORE	14



ROSÉ

15 cl.

LE FLERY PESCAJA	10
------------------------	----



BLANCS

15 cl.

FALANGHINA	8
ROERO ARNEIS DOCG	10



BULLES

15 cl.

PROSECCO DI VALDOBBIADENE ...	10
GRAN RUE METODO CHAMPENOISE ...	10

AFTER DINNER

L'art de finir en beauté

COCKTAILS 10

- ESPRESSO MARTINI
(Vodka, Kahlua, Espresso, sucre)
- BLACK RUSSIAN
(Vodka, Kahlua)
- FRENCH CONNECTION
(Cognac, Disaronno)
- GOD FATHER
(Scotch Whisky, Disaronno)
- GOD MOTHER
(Vodka, Disaronno)



WHISKY

BALLANTINES	8
JACK DANIEL'S	8
LAPHROAIG	12



RUM

SAINT JAMES VIEUX AGRICOLE (Martinique)	8
HAVANA 7 ANOS (Cuba)	12
ZACAPA 23 ANOS (Guatemala)	15



COGNAC

HENNESSY	10
COURVOISIER	8
VECCHIA ROMAGNA	6



DIGESTIFS 6

- LIMONCELLO ARTISANAL
- MONTENEGRO *Herbes de Montagne*
- AMARO DEL CAPO *Herbes de Montagne*
- MIRTO *Myrte de la Sardegna*
- SAMBUCA MOLINARI
- GENÉPY GRANGER *Herbes de Montagne*
- GRAPPA AGE'

DIGESTIFS BOUTEILLE SERVIE FRAÎCHE

LIMONCELLO ARTISANAL	25
CRÈME PISTACHE	25
CRÈME MELON	25
CRÈME CAMEL SALÉ	25
MIRTO DE LA SARDEGNA	25
GENÉPY GRANGER	29



*Le plaisir des bonnes choses,
pour petits et grands !*



GELATERIA

GLACES ARTISANALES

EN COLLABORATION AVEC

GROM

IL GELATO COME UNA VOLTA



LES PETITES

"Pour ne pas renoncer à une petite tentation"

1 parfum	3,50 €
2 parfums	5,50 €
3 parfums	7,50 €

LES GLACES NOYÉES "AFFOGATO"

9 €

"Noyer dans le goût"

AFFOGATO AU CAFÉ

(Glaces au choix, café espresso, chantilly)

AFFOGATO AU CHOCOLAT (DAME BLANCHE)

(Glaces au choix, chocolat chaud, chantilly)

AFFOGATO AU GRIOTTE

(Glaces au choix, coulis de griotte, griotte au sirop, chantilly)

AFFOGATO AU AMARETTO DI SARONNO

(Glaces au choix, Amaretto di Saronno, chantilly)

AFFOGATO AU WHISKY

(Glaces au choix, Whisky, chantilly)

AFFOGATO AU GRAND MARNIER

(Glaces au choix, Grand Marnier, chantilly)

AFFOGATO AU VOV

(Glaces au choix, liqueur à l'oeuf, chantilly)

AFFOGATO AU GET 27

(Glaces au choix, Get 27, chantilly)

AFFOGATO À LA GRAPPA AGÉ

(Glaces au choix, Grappa Agé, chantilly)

AFFOGATO AU GENEPEY

(Glaces au choix, Genepey, chantilly)

AFFOGATO AU LIMONCELLO

(Glaces au choix, Limoncello, chantilly)

FRESCH FRUITS À BOIRE

SMOOTHIES	7 €
JUS D'ORANGE ou POMPELMOUSSE PRESSÉE cl. 30	7 €
JUS DE PASTÈQUE ou MELON PRESSÉE cl. 30	7 €
MILK SHAKE	7 €

Qu'en été ☀️



LES CLASSIQUES

9 €

"La tradition à ne pas oublier"

COUPE BISOU

(Glaces Vanille et Noisette, noisettes entières et pepins, coulis de chocolat, chantilly)

COUPE AMARETTO DISARONNO LIQUEUR

(Glaces Vanille, Pistache, Amaretto liqueur Amaretto artisanal, coulis de chocolat, chantilly)

AFTER EIGHT

(Glaces à la Stracciatella et Vanille, coulis de menthe, pepites de chocolat blanc et noir, chantilly)

COUPE CAFFAMEL

(Glaces Café, Caramel salé, biscuit maison, coulis de chocolat, chantilly)

LE ROI CHOCOLAT

(Glaces au Chocolat noir, Vanille, bonbons de chocolat Artisanal, coulis de chocolat, chantilly)

LA REINE GRIOTTE

(Glaces au Vanille, Griotte au sirop, biscuit Artisanal, coulis de Griotte, pepites de chocolat, chantilly)

BANANA SPLIT

(Une Banane, Glaces Fraise, Vanille et Chocolat coulis de chocolat, Griotte au sirop, chantilly)

COUPE AUX FRUITS ROUGE

(Glaces Framboise, Fraise, Fruit de bois fraîches coulis de Fruit de Bois, chantilly)

COUPE SUMMER

(Glaces Fraise, Citron et Mangue, Fruits frais coulis de Passion Fruit, chantilly)

Des ingrédients de qualité, une passion intacte.



GROM sélectionne les meilleures matières premières pour vous offrir un gelato onctueux, naturel et authentique, comme autrefois.



PARFUMES

☞ CHOCOLAT NOIR
☞ PISTACHE
☞ STRACCIATELLA

☞ NOISETTE
☞ VANILLE
☞ MANGUE

☞ FRAMBOISE
☞ FRAISE
☞ CITRON

♥ *Le goût des choses simples, faites avec passion.*