

## *Nos Entrées*

- Mozzarella Burrata et sa trilogie de tomates au basilic 12.50€
- Nectarine grillée et rotie et sa chiffonnade de Porchetta 10€
- Filet de rouget barbet sur coleslow au pesto d'aneth 9.50€
- Palet d'aubergine à la pizzaiola 8.50€
- Calamars frits à la Napolitaine 11€
- Assiette de charcuterie italienne 11€
- Assiette de légumes marinés 12€
- Planche mixte à partager 21€

## *Nos Plats*

- Carpaccio de Vitello Tonnato, frites 23€
- Fusilli effiloché de lapin aux poivrons et aux olives 22€
- Tortellone aux fromages al tartufo 20€
- Squadretti sauce avocats épinards aux éclats de poivrons et burrata 19€
- Escalope de veau à la Milanaise 19.50€
- Gnocchi aux gambas et salicorne 22€
- Lasagne au Four 16.50€
- Risotto aux petits pois et cœur de laitue poêlé 19€

## *Nos Desserts et Fromages*

- Assiette de fromages 9.50€
- Café/thé gourmand 9.50€
- Gratin d'abricots à la lavande et éclats de palet aux amandes 9.50€
- Tiramisu ananas vanille rhum 9.50€
- Crème brûlée à la pistache 8.50€
- Mousse au chocolat et son accompagnement 9.50€
- Citron liégeois aux fraises 9€
- Baba Napolitain au rhum 9.50€
- Chichi pizza Nutella 7.50€

## *Mes Glaces*

Coupe café, Coupe chocolat 8€

Coupe amarena 8€

Coupe rhum raisins 4cl 8.50€

Coupe limoncello 4cl 8.50€

Coupe colonel 4cl 8.50€

Coupe Williams 4cl 8.50€

### Coupe de glace et sorbets au choix :

(supplément chantilly ou chocolat chaud 1€)

1 boule 3€, 2 boules 5€, 3 boules 8€

*Parfums* : *Glaces* : vanille, chocolat, tiramisu, stracciatella,  
noisettes romaines, amarena, rhum raisin, café

*Sorbets* : citron, poire, framboise, fruit de la passion, mandarine,  
myrtilles

### *Menu Enfant* 12€ *jusqu'à 8 ans*

pâtes sauce tomate ou bolognaise  
ou  
Lasagne

Glace (2 boules au choix)  
Ou  
Chichi pizza Nutella

Une boisson au choix (hors bouteille d'eau)

### *Vous Etes Allergiques ?*

*Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.*

# Graffiti

## Mes Cocktails

*Graffiti* 10cl (vodka, fraise Tagada, prosecco) 7.50€

*Spritz* 40cl (apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange) 9€

*Amarena Cherry* 25cl (prosecco, liqueur de cerises, sirop de cerises, amarena) 8.50€

*Mojito* 30cl (rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse) 9€

*Planteur* 30cl (rhum, jus d'orange, jus de citron, grenadine, vanille) 9€

*Sorrentino* 25cl (limoncello, jus de citron, prosecco) 8.50€

*Américano* 20cl (martini blanc, martini rouge, campari, eau gazeuse, rondelle d'orange) 9€

## Mes Cocktails Sans Alcool

*Virgin Mojito* 30cl (citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse) 7€

*Colibry* 30cl (Cocktail de fruits, grenadine) 6.50€

## Mes Apéritifs

Coupe de prosecco 10cl 7€

Kir au prosecco 10cl 7.50€

Kir vin blanc 10 cl 6€

(Cassis, mûre, pêche)

Ricard 2 cl 5€

Porto rouge 4 cl 5€

Martini rouge/blanc 4 cl 5€

Marsala crème amande 4 cl 4.50€

Rhum blanc Dillon 5.50€ 4 cl (**avec soft +1.5€**)

Whisky 4 cl (**avec soft +1.5€**)

Aberlour 12 ans 9.50€

Jack Daniels 8€

William Lawson 7€

## Bières (avec sirop 2cl +0.50€)

Lefte blonde pression 25cl 4.70€

Peroni Nastro Azzuro 33cl 5.10€

## Digestifs 4cl

Rhum arrange maison 7€

Vodka Tagada 7€

Limoncello, amaretto, Get27,

Poire, cognac, grappa 7.50€

vieille prune Souillac 9€

## Boissons

Coca cola / Coca cola Zéro 33cl 4.50€

Orangina, ice tea 25 cl 4.50€

Perrier 33 cl 4.50€

Limonade 25 cl 4.50€

## Boissons Chaudes

Café 100% arabica / décaféiné 2.70€

Café noisette 2.90€

Cappuccino 6€

Thé, infusions 3.50€

Irish coffee / Amaretto coffee 10€

## Jus De Fruits 20 cl 4.50€

Fraise, poire, abricot, pomme, pêche, tomate

## Sirops 2€

Grenadine, citron, fraise, pêche, menthe, cerise

## Eaux

Evian, San Pellegrino 1 L 6€

Evian, San Pellegrino 50 cl 4€

**Carafe d'eau** Gratuite

# Carte Des Vins

<u>Les Rouges</u>	Bouteille 75 cl	1/2 Bouteille 37,5 cl	Au verre 15 cl
Saumur Champigny, Les Chanteraines	25€	14€	~
Sancerre, Neveu	45€		~
Brouilly, Château Des Tours	30€	17€	~
1ère Côtes De Blaye, Château Gazin-Montaigu	27€	16€	~
St Nicolas De Bourgueil	28€	~	~
Bardolino, Chiaretto Lamberti DOC	26€	15€	
Nero D'Avola Sicile b.IO bpuntoio (BIO)	39€	~	~
Chianti Leonardo Da Vinci DOCG	30€	17€	7€
Montepulciano D'Abruzzo DOC Cantina Zaccagnini	37€	~	~
Valpolicella classico «storica» Fabiano DOC	28€	15€	6.50€
Lilium Toscana Governo	36€		~

## Les Rosés

Côtes de Provence, les Barescas	25€	14€	~
Bardolino, Chiaretto Lamberti DOC	28€	14.50€	6.50€

## Les Blanc

Lacrima Christi Del Vesuvio, Cantina Scala DOP	28€	~	~
Frascati Cantina Fontana Candida DOP	27€	~	~
Orvieto classico, La Carraia	28€		6.50€

## Les Pétillants

Prosecco DOC Blanc, Rosé	36€	~	~
Lambrusco Rosé, Rouge	24€	~	~
Moscato d'Asti DOCG Tenimenti Ca'Bianca	29€	~	~

## Les Vins En Carafe

### Rouge

Merlot pays d'oc IGP	14€	8€	5.50€
----------------------	-----	----	-------

### Blanc

Bourgogne-Aligoté AOC	17€	9€	7€
-----------------------	-----	----	----

### Rosé

Vin Du Pays De l'Aude	14€	8€	5.50€
-----------------------	-----	----	-------