

ARSENALE DI BASTILLE



LES ENFANTS D'ABORD

NUGGETS FRITES	12
PIZZA BAMBINO	16
SPAGHETTI BOLOGNESE	16

ANTIPASTI

OEUFS BIO 7

Avec leur mayonnaise maison



FRITES MAISON GOURMANDES 9

Parmigiano reggiano 24 mois

ASSORTIMENTS DE BILLES MOZZA 11

6 pièces de billes mozza et de billes mozza et aubergines frits

ARANCINI 11

Boules de risotto panées al cacio e pepe



BRUSCHETTA PAZZA AL FORNO 12

Pain de campagne, tomate, basilic, ail, mozza parmigiano reggiano 24 mois, huile d'olive, jambon de Parme

LA BURRATA SIMPATICA 12

Tomates cerises, ail, huile d'olive, basilic frais + 3€ supplément truffes

VONGOLE ALLA PESCATRICE 13

Palourdes, ail, huile d'olive, vin du vignoble d'Italie

CARPACCIO 14

De bœuf aux copeaux de parmigiano reggiano 24 mois et sa roquette

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 15

La douzaine au beurre persillé, 6 pour 8€

TOASTS DE SAUMON 16

Au citron vert, baies de roses, câpres sauvage et noix



POKE BOWL VEGAN 17

Composition de légumes du chef

SALADE CÉSAR 17

Laitue romaine, œufs, croûtons, parmigiano reggiano 24 mois, poulet

FARANDOLE DE FROMAGES 19

Dépend des délices de la crème

PLANCHE MIXTE 23

Farandole de fromages et de charcuterie

ARSENALE DI BASTILLE



LES ENFANTS D'ABORD

NUGGETS FRITES	12
PIZZA BAMBINO	16
SPAGHETTI BOLOGNESE	16

ANTIPASTI

OEUFS BIO	7
------------------	----------

Avec leur mayonnaise maison



FRITES MAISON GOURMANDES	9
---------------------------------	----------

Parmigiano reggiano 24 mois

ASSORTIMENTS DE BILLES MOZZA	11
-------------------------------------	-----------

6 pièces de billes mozza et de billes mozza et aubergines frits

ARANCINI	11
-----------------	-----------

Boules de risotto panées al cacio e pepe



BRUSCHETTA PAZZA AL FORNO	12
----------------------------------	-----------

Pain de campagne, tomate, basilic, ail, mozza parmigiano reggiano 24 mois, huile d'olive, jambon de Parme

LA BURRATA SIMPATICA	12
-----------------------------	-----------

Tomates cerises, ail, huile d'olive, basilic frais + 3€ supplément truffes

VONGOLE ALLA PESCATRICE	13
--------------------------------	-----------

Palourdes, ail, huile d'olive, vin du vignoble d'Italie

CARPACCIO	14
------------------	-----------

De bœuf aux copeaux de parmigiano reggiano 24 mois et sa roquette

ESCARGOTS DE BOURGOGNE	15
-------------------------------	-----------

La douzaine au beurre persillé, 6 pour 8€

TOASTS DE SAUMON	16
-------------------------	-----------

Au citron vert, baies de roses, câpres sauvage et noix



POKE BOWL VEGAN	17
------------------------	-----------

Composition de légumes du chef

SALADE CÉSAR	17
---------------------	-----------

Laitue romaine, œufs, croûtons, parmigiano reggiano 24 mois, poulet

FARANDOLE DE FROMAGES	19
------------------------------	-----------

Dépend des délices de la crémière

PLANCHE MIXTE	23
----------------------	-----------

Farandole de fromages et de charcuterie

ARSENALE DI BASTILLE

PRIMI PIATTI



PENNE NORMA

Sauce tomate, aubergine, Mozza fior di latte

15

PENNE AI 4 FROMAGGI

Philadelphia, parmigiano reggiano, mozza fior di latte, gorgonzola

18

PENNE AI SALMONE AFFUMICATO

Y a du cognac!

21

RAVIOLI MIEI

Sauce rosée, tomate cerise, ricotta, champignons, jambon de Parme

22

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Palourdes, persillade, huile d'olive, vin du vignoble d'Italie

23



RAVIOLI AUX TRUFFES

Fourrées à la ricotta et au parmigiano reggiano 24 mois

24

PARPADELLE AUX MORILLES

Notre plat signature, on ne vous en dira pas plus!

26

SECONDI PIATTI

TARTARE DE BOEUF

à l'italienne (cornichons, tomates séchées, échalotte, câpres, jaune d'œuf et copeaux de parmesan) avec ses frites maison et son mesclun

18



CHEESEBURGER

De bœuf, poulet ou végétarien, frites maison et mesclun

18

SUPREME DE VOLAILLE

Penne et champignons sauvages

21

DARNE DE SAUMON GRILLÉE

Accompagnée de ses légumes

22

FILET DE BAR A LA PLANCHA

Accompagné de ses légumes

22

ENTRECOTE

280/300g, accompagnée de ses frites maison et mesclun

29

ARSENALE DI BASTILLE

PIZZA NAPOLETANA



SIGNORINA MARGHERITA

14

Sauce tomate, mozza fior di latte, parmigiano reggiano, basilic

DIAVOLA

17

Sauce tomate, mozza fior di latte, spianata Calabra, oignons confits, basilic, huile d'olive extra vierge

QUEEN NAPOLETANA

17

Sauce tomate, mozza fior di latte, anchois, câpres

MISTER BUFALA

18

Sauce tomate, tomates cerises, mozza fior di bufala campana



VERDURE

18

Sauce tomate, mozza fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, olives, basilic, huile d'olive extra vierge

BRESAOLA

18

Sauce tomate, mozza fior di latte, bresaola, tomates cerises, parmigiano reggiano, roquette

REGINA MIA

19

Sauce tomate, champignons sauvages, et jambon blanc



QUATTRO FORMAGGI

19

Mascarpone, gorgonzola DOP, scamorza, taleggio, parmigiano reggiano

PARMA

20

Sauce tomate, jambon de Parma, parmigiano reggiano, roquette

AL SALMONE

20

Sauce blanche, saumon fumé, parmigiano reggiano, roquette

CAPRICCIOSA

20

Sauce tomate, mozza fior di latte, champignons sauvages, jambon blanc, artichauts, spianata Calabra, olives, huile d'olive extra vierge

TONNO

20

Sauce tomate, mozza fior di latte, filet de thon, câpres, olives noires, basilic, huile d'olive extra vierge



CAPRA

22

Mascarpone, mozza fior di latte, chèvre, miel et noix

AL TARTUFO NERO

24

et Porcini en crème, mozza di bufala, copeaux de truffes noires

BIANCA Composez votre pizza!

25

ARSENALE DI BASTILLE

DOLCISSIMI

TIRAMISU	9
Traditionnel fait maison à l'Amaretto	
PANNA COTTA	9
du piémont faite maison fruits rouges ou mangue	
CRÈME BRÛLÉE	9
TARTA DELLA NONNA	9
TARTE PISTACHE ET RICOTTA	10
FLUTE LIMONCELLO	10
AFFOGATO DI SORENTO	10
Pépites de noisettes, sabayon, vanille et chocolat avec son café renversé	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10
COUPE DE 3 BOULES DE GLACES ARTISANALES	12

ARSENALE DI BASTILLE

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,4
NOISETTE	2,7
ALLONGÉ	2,8
DOUBLE EXPRESSO	4,8
THÉ	4,8
CRÈME	4,8
CHOCOLAT	5,5
CAFE CALVA	6
IRISH COFFEE	6
CAFÉ VIENNOIS	6,5
VIN CHAUD	6,5
CAPPUCINO	6,5

BOISSONS FROIDES

SODA	5
Coca, Orangina, Schweppes, Sprite, Fuze Tea et Redbull	
JUS DE FRUITS	5
PERRIER	5
VITTEL / SAN PELLEGRINO/ABATILLES 50CL	6
JUS DE FRUIT PRESSÉ	6,5
VITTEL / SAN PELLEGRINO / ABATILLES 1L	8
COCKATILS SANS ALCOOL	
VIRGIN MOJITO	7
Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert et eau gazeuse	
VIRGIN COLADA	7
Jus Pina Colada Caraïbos, sucre de canne	
VIRGIN SPRITZ	7
Venezio spritz, eau gazeuse	
VIRGIN COCKTAILS	7
Jus d'orange, d'ananas, citron vert, sirop de grenadine	

ARSENALE DI BASTILLE

BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL	HH
PANACHÉ/ MONACO/ TWIST	4	6	
BIÈRE DU MOIS	4	7	8
Supplément Picon 1€			
1664 BLONDE	4	8	5
1664 BLANCHE	4,5	8,5	5,5
GRIMBERGEN	4,9	9	7
BIÈRES BOUTEILLES			8

Peroni, Corona, Desperados bière sans alcool

APÉRITIFS

RICARD	4
SUZE / MARTINI	5
KIR	7

DIGESTIFS

POIRE	9
COINTREAU	9
TEQUILA	9
BAILEY'S	9
GET 27	9
COGNAC	11
COUPE DE CHAMPAGNE	11
KIR ROYAL	11

GIN

GIBSON	8
BOMBAY SAPHIRE	12

SHOT 2CL

WHISKY

	BTL
CUTTY SARK	70
JACK DANIELS	99
RED LABEL	110
BLACK LABEL	140
CHIVAS	140
LAGAVULIN	200

VODKA

POLIAKOV	8	70
ABSOLUT	9	99
BELVEDERE	10	110
GREY GOOSE	12	140
SUPP SODA JDF		1,5

RHUMS

ST JAMES	8
KRAKEN	9

10 SHOTS 2CL

35

ARSENALE DI BASTILLE

COCKTAILS

HH

10

6

MAÏ TAÏ

Rhum st James blanc, ambré, triple sec, sucre de canne citron vert, sirop d'orgeat

ZOMBIE

Rhum st James blanc, ambré, jus Caraïbos Zombie

MOJITO (FRAISE, MANGUE OU PASSION)

Rhum st James blanc, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe fraîche

PINA COLADA

Rhum st James blanc, sucre de canne, jus d'ananas, crème de coco

TI-PUNCH

Rhum blanc Dillon, sucre de canne, citron vert

CAÏPIRINHA / CAÏPIROSKA (FRAISE, MANGUE OU PASSION)

Cachaça Aguacana/ Vodka, sucre de canne, citron vert, glace pillée

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer

SEX ON THE BEACH

Vodka, crème de pêche, jus d'orange et de cranberry

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert

CUTTY SARK COLA

Whisky cutty sark, coca, zeste d'orange

CUTTY SARK GINGER

Whisky cutty sark, ginger ale/beer, citron vert

KRAKEN STORMY OU COLA

Kraken black spiced, ginger beer ou coca, citron vert

GINGER FIRE

Fireball, ginger beer, citron vert

SPRITZ

Prosecco Perlino, Aperol, eau gazeuse

ARSENALE DI BASTILLE

LA CARTE DES VINS

LES VINS ROUGES

	14CL	POT	
Moulin de Labordes - Bordeaux AOP 2016	7	19	28
Hameau des Ollieux Cuvée Alice - Corbière AOP 2019			29
Réserve de Beauvoise - Brouilly AOP 2018			33
Château de Vaugaudry - Chinon AOP 2019			33
Coste Clavelle - Côtes du Rhône Villages AOP 2018			34
Bourdieu Vertheuil - Cru Bourgeois Haut Médoc AOP 2014			41
Berger-Rive - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP 2019			44
Château Bellerose - Saint-Emilion Grand Cru AOP 2017			59
Les Granières de la Nerthe - Châteauneuf du Pape AOP 2015			75
Château de la Charrière - Pommard AOP 2016			99
■ Borgo SanLéo - IGT Salento Primitivo 2019			33
Borgo SanLéo - Chianti DOCC 2019			35
Montecampo - Valpolicella DOCC 2019			43
■ Principi di Butera Amira - Sicilia DOC Nero d'Avola 2019			49

LES VINS BLANCS

Le Sudiste Chardonnay - Pays d'Oc IGP 2020	7	19	28
La Mouchetière - Muscadet Sèvre & Maine sur lie AOP 2020			31
Château Beautrand - Montbazillac Vieilles Vignes AOP 2019			35
Les Planchants - Bourgogne Aligoté AOP 2019			35
Les Châtaigniers - Sancerre AOP 2019			41
Les Clairières - Pouilly-Fumé AOP 2019			49
Domaine Billard - Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOP 2018			57
Vincent Girardin - Chassagne-Montrachet AOP 2017			145
■ Borgo SanLéo - Venezia DOC Pinot Grigio 2020			35
■ Principi di Butera - Sicilia DOC Insolia 2020			49

LES VINS ROSÉS

Petit Chaumont Gris de Gris - Sable de Camargue IGP 2020	7	19	28
Soif de Pampa - Côtes de Provenances AOP 2019			29
Château de la Tour de l'Evêque - Côtes de Provenances AOP 2020			34
Minuty Prestige - Côtes de Provenances AOP 2020			49