

# BIENVENU WELCOME

## Cocktails Menù

### Les Créations (12)

#### Number 1

Tequila, Citron, sucre au romarin, jus de pomme

*Tequila, Lemon, rosemary sugar, apple juice*

#### Number 2

Bombay Gin, Jus Framboise, sucre au basilic

*Bombay Gin, raspberry juice, basil's Sugar*

#### Number 3

Rum, jus de ananas, sucre au sauge, citron

*Rum, pineapple juis, Salvia's sugar, lemon*

### Les Classiques (12)

#### Margarita

Tequila, Triple sec, jus de lime

#### Sex On the Beach

Vodka, liqueur à la pêche, Jus d'orange et cranberry

*Vodka, peach spirit, Juice d'orange and cranberry*

#### Daiquiri

Bacardi blanc, jus de lime, sucre liquide

#### Americanos

Martini Rouge, Bitter Campari, Eau pétillante

#### Moscow Mule

Vodka, jus de Lime, Ginger Beer

#### Spritz (Aperol, Campari, Martini)

Aperol, Campari, Martini, Prosecco DOCG, Eau pétillante

#### Black Spritz

Jagermeister, Prosecco DOCG, Eau pétillante

#### Bloody Mary

Jus de Tomate, Vodka, Citron, Worcestershire, Tabasco

#### Bacardi Mojito / Black Mojito

Bacardi blanc / Jagermeister, Eau pétillante, Lime, sucre de canne, menthe

#### Gin Tonic Bombay

Gin Bombay, Tonic

#### Jack & Cola

Jack Daniel's Whisky, Coca Cola

#### Bacardi Cuba Libre

Bacardi Blanc, Coca Cola, Citron vert

### CRODINO

Le plus célèbre  
apéritif sans  
alcool Italien

(6)



### Long NO Alcool (7)

#### In the Night

Ananas, orange, citron, grenadine, sucre liquide

*Pineapple, orange, Lemon, granadine, liquid sugar*

#### Spritz ZERO ALCOOL

Jus d'orange, Bitter, Tonic

*Orange juice, Bitter, tonic*

#### Palermo Vibration ZERO ALCOOL

Jus de pamplemousse, Vermouth sans alcool, Tonic

*Grapefruit juice, Vermouth No Alcol. Tonic Water*

### Apéritif Pilè

### NO Alcool (8)

#### Strawberry Bitter

San Bitter rouge, fraise, lime

*San Bitter red, strawberry, lime*

#### Virgin Mojito

Soda au Mojito, Lime, sucre de canne, menthe

*Mojito' soda, Lime, brown sugar, mente*

#### Caipirinha Baby

Jus de Pomme, fraise, Lime, sucre de canne

*Apple juice, strawberry, Lime, brown sugar*

Les boissons  
sont servies avec  
nachos ou focaccia

#### Martini (7)

Blanc, Rouge

#### Kir o Kir Royale (8)

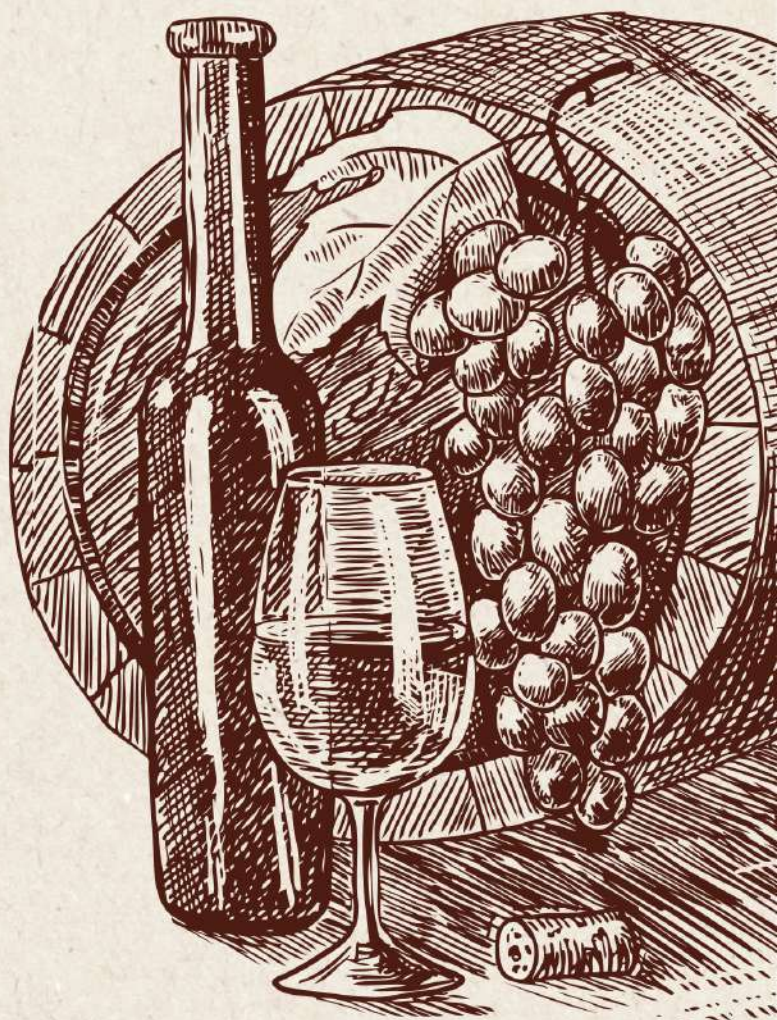
Vin Blanc Sec ou Champagne, Crème de cassis

#### Pastis (5)





# WINE MENU





## VINS ROUGES / RED WINES

### BARBERA D' ASTI SUPERIORE MARIDÀ

CÉPAGE: BARBERA

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

AFFINAGE DE 12 MOIS EN FûTS DE CHÊNE



15 CL.



75 CL.

€ 10

€ 36

### CABANÉ LANGHE

CÉPAGE: CABERNET, BARBERA, NEBBIOLO

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

AFFINAGE DE 36 MOIS EN FûTS DE CHÊNE

€ 45

### NEBBIOLO DI LORETO

CÉPAGE: NEBBIOLO

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

AFFINAGE DE 18 MOIS EN FûTS DE CHÊNE

€ 48

### CHIANTI CLASSICO PEPPOLI VILLA ANTINORI

CÉPAGE: SANGIOVESE, MERLOT E SYRAH

ORIGIN: TOSCANA, ITALY

AFFINAGE DE 9 MOIS EN FûTS DE CHÊNE

€ 12

€ 48

### BAROLO PRIORE CANTINE POVERO

CÉPAGE: NEBBIOLO

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

AFFINAGE DE 36 MOIS EN FûTS DE CHÊNE

€ 65

### AGLIANICO DEL VULTURE PORTALE ADDUCA

CÉPAGE: AGLIANICO

ORIGIN: BASILICATA, ITALY

AFFINAGE DE 12 MOIS EN FûTS DE CHÊNE

€ 60

### LAMBRUSCO CAVICCHIOLI

CÉPAGE: LABRUSCO DI SORBARA

ORIGIN: EMILIA ROMAGNA, ITALY

VIN ROUGE DOUX ET PÉTILLANT

€ 28



## VINS BLANC /WHITE WINES

### ROERO ARNEIS MONROE

CÉPAGE: ARNEIS

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

AFFINAGE DE 3 MOIS SUR-LIES



15 CL.



75 CL.

€ 10

€ 36

### FALANGHINA I.G.T.

CÉPAGE: FALANGHINA

ORIGIN: CAMPANIA, ITALY

AFFINAGE DE 3 MOIS SUR-LIES

€ 8

€ 26

### CHARDONNAY MONROE

CÉPAGE: CHARDONNAY

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

AFFINAGE DE 3 MOIS SUR-LIES

€ 36

### GRAN RUE ALTA LANGA DOCG

CÉPAGE: PINOT NOIRE, CHARDONNAY

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

MÉTHODE CHAMPENOISE

€ 10

€ 49

### PROSECCO DI VALDOBBIADENE PDERIVA

CÉPAGE: GLERA, PINOT, BIANCHETTA

ORIGIN: VENETO, ITALY

MÉTHODE CHARMAT/MARTINOTTI

€ 10

€ 49

### SPUMANTE MILLESIMATO MONROE EXTRA DRY

CÉPAGE: PINOT NOIRE, CHARDONNAY

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

MÉTHODE CHARMAT/MARTINOTTI

€ 32

### MOSCATO D' ASTI

CÉPAGE: MOSCATO

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

VIN BLANC DOUX ET PÉTILLANT

€ 28



## VINS ROSÉ / PINK WINES

LE FLERY CANTINA PESCAJA

CÉPAGE: NEBBIOLO, BARBERA, FREISA

ORIGIN: PIEMONTE, ITALY

PARFUM DE FRUITS BLANCS ET JAUNES, PÊCHE, FRAISE ET FRAMBOISE



€ 10

€ 36

## VINS FRANCAISE / FRENCH WINES

MERCI

CÉPAGE: MARSELAN

ORIGIN: IGP CITÉ DE CARCASSONNE, FRANCE

DOMAINE SAINT-MARTIN

"1919"

CÉPAGE: MERLOT, CABERNET FRANC, SYRAH ET CALADOC

ORIGIN: IGP PAYS D'OC, FRANCE

DOMAINE SAINT-MARTIN

€ 8

€ 35

€ 39



## VINS DE LA MAISON HOUSE WINES

ROUGE BARBERA

BLANC CHARDONNAY

ROSÉ DOLCETTO

1 LT

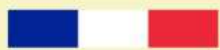
€ 12

0,5 LT

€ 8

0,25 LT

€ 5



# Boissons

*Beverage*



## Eau / Water 1 Lt

|                          |           |      |
|--------------------------|-----------|------|
| San Pellegrino           |           | 6    |
| Evian                    |           | 6    |
| Eau Microfiltrée Plate   | Still     | 1,50 |
| Eau Microfiltrée Gazeuse | Sparkling | 3    |



## Boissons sans alcool

Soft Drinks 4,80

Sprite, Fanta, Oasis, Coca Cola, MoleCola, Perrier  
Estate Peche ou Citron



Eau avec du sirop Water with syrup 2,90

Boissons Premium Lurisia 5,90

Chinotto, Gazzosa, Tonic di Chinotto, Ginger Beer Giangiambre



PUR JUS DE FRUITS PRESSÉS BIO 5,90

Pomme, Poire, Abricot, Pêche, Myrtille, Orange, Pamplemousse, Ananas, ACE, Limonade



**ACHILLEA**  
BIO



La cola artigianale  
de Turin

The artisanal cola  
from Turin

## Bières / Beers

|                |         |      |
|----------------|---------|------|
| Bière Blonde   | 0,25 cl | 5    |
| Bière Blonde   | 0,50 cl | 8    |
| Bière Spéciale | 0,25 cl | 6    |
| Bière Spéciale | 0,50 cl | 9,80 |
| Desperados     | 0,33 cl | 6,50 |
| Heineken 0.0   | 0,33 cl | 5,50 |



# SPIRITS & COCKTAIL AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI (Vodka, Kahlua, Espresso, sucre)

BLACK RUSSIAN (Vodka, Kahlua)

FRENCH CONNECTION (Cognac, Disaronno)

10

GOD FATHER (Scotch Whisky, Disaronno)

GOD MOTHER (Vodka, Disaronno)

## WHISKY

BALLANTINES

8

JACK DANIELS

8

LAPHROAIG 10

12

## COGNAC

HENNESSY

10

COURVOISIER

8

VECCHIA ROMAGNA

6

## RUM

SAINT JAMES

8

VIEUX AGRICOLE

Martiniqua

HAVANA 7 AÑOS

12

Cuba

ZACAPA 23 AÑOS

15

Guatemala

## DIGESTIF

6

LIMONCELLO ARTISANAL

MONTENEGRO *Herbes de Montagne*

AMARO DEL CAPO *Herbes de Montagne*

MIRTO *Myrte de la Sardegna*

SAMBUCA MOLINARI

GENEPEY GRANGER *Herbes de Montagne*

GRAPPA AGE'

