



**CAFÉ PARISIEN
À L'ACCENT ITALIEN
08H - 00H**



CAFÉ PARISIEN À L'ACCENT ITALIEN

Corso, c'est l'esprit de la brasserie et de la vie parisienne.
Corso, c'est avant tout une cuisine familiale à l'accent italien,
faite maison, qui évolue au grès des saisons.

CORSO, C'EST L'AMOUR DES BONS PRODUITS ET L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ

Ce sont des fruits, des légumes,
des produits Bio ou issus de l'agriculture raisonnée.
Des sauces minute, des plats exclusivement faits maison
et de la fraîcheur !

C'est l'envie de privilégier exclusivement
les petits producteurs Français ou Italiens.
C'est la soif de parcourir l'Italie à la rencontre de ses vigneron
et de ses agriculteurs passionnés de beaux produits.
Toutes nos viandes sont labellisées ou proviennent d'éleveurs
qui se soucient du bien-être animal.



CORSO, C'EST AVANT TOUT UN LIEU DE VIE, D'ÉCHANGE, DE PARTAGE.

On boit un verre, déguste un plat, partage un dessert.
En famille, entre amis, avec des collègues
Corso fait partie de ces lieux à Paris qui privilégie
la convivialité.

CORSO, C'EST AUSSI «CORSOPRESTO.FR»

Corsopresto.fr c'est la possibilité de se faire livrer
ou de récupérer vos plats au Corso Trudaine.
Une sélection de produits d'épicerie fine de la Botte à déguster chez soi.
Et nos coups de cœur pour les vigneron de la Botte.
Le pain au Trudaine et Kléber est fait avec notre propre levain bio.



PETIT-DÉJEUNER

TOUS LES JOURS JUSQU'À 11H30

LE CLASSIQUE 9,5

Café, thé Ceylan Bio du matin de la Maison L' Autre Thé
ou Chocolat chaud maison préparé avec du chocolat Valrhona.
Oranges non traitées pressées
Tartine
Beurre d'Isigny et « confiture artisanale de la création »

LE COMPLET 13,5

Le Classique
avec 2 œufs de poules élevées en plein air au plat,
Salade de saison

LE PARFAIT 15,5

Le Classique
avec 2 œufs de poules élevées en plein air au plat,
Salade de saison
Salade de fruits fraîche

GARNITURES

Grosses frites maison..... **3,5**

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

Jambon, fromage..... **2**

À PARTAGER OU PAS

PIZZETTA COMME À ROMA..... 8,5

Très fine et croquante, façonnée minute

Sauce tomate, origan, mozza di bufala, huile d'olive

ARANCI... NO... MAIS SI... !!!..... 7,5

Le classique, l'unique AL RAGÙ

ASSIETTE DE JAMBON DE PARME... 14,5

Tranchée minute

TARAMA EXTRA MAISON..... 10,5

Œufs de cabillaud fumé, citron non traité, huile d'olive

CALAMARI 11,5

Friture de calamars croustillants

TRÈS BELLE MOZZA DI BUFALA 18,5

(2/3 PERSONNES)

En direct d'Italie, 250g de plaisir !

BURRATA EXTRA..... 11

DES POUILLES 150G

Huile d'olive, sel, poivre et basta

MOZZARELLA DI BUFALA PANÉES 10,5

5 pièces mais pas de billets !!!

PETITE ASSIETTE..... 11,5

DE FROMAGES ITALIENS

Gorgonzola, Pecorino Sarde Figù affiné 180 jours,

Taleggio di bufala

ACCOMPAGNER

SÉLECTION DE VIN AU VERRE.....

voir dans la partie «Boissons»



Tous nos produits sont de saison et cuisinés minute.
Nous laissons la part belle aux produits frais.
La majeure partie de nos fruits et légumes sont issus
de l'agriculture Bio ou raisonnée.

Prix nets en euros. TVA incluse au taux de 10% - hors boissons alcoolisées au taux de 20%. La maison n'accepte pas les chèques.

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ 16cl..... **6**
Apérol, Prosecco Bio, Perrier

CAMPARI SPRITZ 16cl..... **6**
Campari, Prosecco Bio, Perrier

TINTORETTO 12cl..... **6**
Jus de grenade, Prosecco Bio

NEGRONI SBAGLIATO 12cl..... **9**
Vermouth rouge, Campari, Prosecco Bio

LE MARCELLO 16cl..... **7,5**
Apérol, Lambrusco, fruits rouges

ST GERMAIN SPRITZ 16cl..... **8,5**
Prosecco Bio, fleur de sureau, citron vert

BELLINI 12cl..... **6**
Coulis de pêche, Prosecco Bio

ROYAL SPRITZ 16cl..... **16**
Piper Heidsick, Aperol

SGROPPINO 12cl..... **9,5**
(comme un colonel mais en mieux)
Sorbet citron, vodka, Prosecco
Le tout mixé daï daï

MOSCOW MULE 16cl..... **9,5**
Vodka Sky, gingembre, citron vert & ginger beer Bio

SANS ALCOOLS

ANALCOLICO SPRITZ 20cl..... **6**
Crodino, Perrier, quartier d'orange & citron

POIL DE CAROTTE 20cl..... **7**
Carotte bio, citron non traité, orange de Sicile

GUILLAUME TELL 20cl..... **7**
Gingembre, pomme Bio, citron jaune

ENTRÉES

ÉLABORÉES À PARTIR DE LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE.
TERROIRS D'AVENIR, ATELIER ITALIEN ET HALLES TROTTEMENT



Et aussi,
nos entrées
à partager !

ŒUFS MAYO AU PESTO 5

Œufs de plein air et mayonnaise maison

PETITE SALADE DE TOMATES DATERINO 8,5 DE SICILE

Tout simplement, huile d'olive, sel & poivre

BELLES ASPERGES DE SAISON 14,5

De France ou d'Italie, vinaigrettes aux herbes

COURGETTES CRUES, HUILE OLIVE 8,5

Citron, grana padano & basilic, un vrai délice

PICCOLO 12,5

TARTARE DE SAUMON "BÖMLO"

Huile d'olive, agrumes, fleur de sel...

TARAMA EXTRA MAISON 10,5

Œufs de cabillaud fumé, citron non traité, huile d'olive

PLATS

RISOTTO PETITS POIS FRAIS, CITRON 16,5

Écossés avec nos ptites mains, parce que vous le valez bien !!!

PAVÉ DE SAUMON "BÖMLO" VOIR L'ARDOISE

Tout simplement grillé à la plancha, huile d'olive & fleur de sel

CORSO BURGER (PAIN BIO MAISON) 17,5

Bœuf Français, Taleggio, Grana Padano,

Chutney de tomates maison, grosses frites maison

VEGETARIAN BURGER (PAIN BIO MAISON) 16

Courgette grillée, chutney de tomates maison,

mozza di bufala, oignons confits

VEAU DU PAYS BASQUE 21,5 COMME UNE MILANESE

(Terroirs d'avenir) Élevé en plein air sans OGM. (Sup. Pâtes 3 euros)

LA VIANDE DU MOMENT ..DEMANDEZ LE PROGRAMME

Selon les humeurs du chef, viande française ou allemande

Vitelo tonato, tartare de bœuf, viande grillée.....

SALADES

ÉLABORÉES À PARTIR DE LÉGUMES FRAIS BIO OU ISSUS DE L'AGRICULTURE RAISONNÉE.
TERROIRS D'AVENIR, PINTUS ET ATELIER ITALIEN. JAMAIS SURGELÉS.
EN PRIVILÉGIANT LES PETITS PRODUCTEURS DE FRANCE ET D'ITALIE.

BURRATA EXTRA 17,5 COURGETTES D'ITALIE

Huile d'olive, Grana Padano, herbes fraîches

BELLE ASSIETTE DE LÉGUMES 13,5 DE SAISON VEGAN

Agriculture raisonnée ou Bio exclusivement

THON À L'HUILE & ROQUETTE 17 OLIVES TAGGIASCHE

Œuf dur élevé en plein air, oignons rouges de Tropéa, herbes fraîches

Une carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande.

PÂTES

SAUCE MINUTE... PAPILLON

SENZA GLUTINE ? AVEC LES PÂTES RUSTICHELLA ARTISANALES BIO (+1,5).
N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER SI UN INGRÉDIENT NE VOUS CONVIENT PAS.

NOTRE SPAGHETTI À LA TOMATE..... 12,5

Mijoté avec ail et basilic frais !

PENNE ALLA RABBIAT... AAAAH !!!..... 13,5

Attention ça peut piquer.

SPAGHETTI OSEILLE FRAÎCHE..... 15,5 CRÈME & CITRON

Il n'y en à jamais trop !!!

PENNE AUX ASPERGES VERTES..... 16

Guanciale (cochons fumée), crème et Grana adano

TAGLIERINI ALLA SICILIENNE..... 17,5

Agretti, thon à l'huile, ail, huile d'olive, sauce tomate

LES FAMEUSES POLPETINE DE BŒUF..... 16,5 & SPAGHETTI

Façonnées à mano avec cœur et passion.

PENNE BOSCAIOLA..... 16,5

Champignons de chez grégory Spinelli, jambon de Parme,
Crème et Grana Padano. Le best of de la maison

STROZZAPRETI CORSO..... 19,5

Saucisse de cochons d'Auvergne élevés en plein air,
Crème truffée, fenouil & Grana Padano

FROMAGES & DESSERTS

PETITE ASSIETTE..... 11,5 DE FROMAGES ITALIENS

Gorgonzola, Pecorino Sarde Figù affiné 180 jours, Taleggio di bufala

TIRAMISU..... 8,5

Biscuit, mascarpone, café et marsala

PANNA COTTA CLASSIQUE..... 7

Coulis de fraises "Ponthier"

LA TORTA CAPRESE (SANS GLUTEN)..... 7,5

Gâteau au chocolat noir et amandes

BRIOCHE PERDUE ET RETROUVÉE..... 9

Glace vanille, et caramel beurre salé

IL CORSO « CAFÉ »..... 9

Sirop de café, Chantilly, meringue & glace café

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX..... 3 MAISON PEDONE

La boule: Vanille, café, pistache de Sicile,
Citron, chocolat, fraise, fruits de la passion

ARTISANAUX

Une carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande.

CARTE

BOISSONS CHAUDES**BAR À THÉ BIO****CEYLAN AHINSA Bio** 5Thé noir du matin - Infusion 5mn
Produit dans les grands jardins de l'île de Ceylan à 600 mètres d'altitude.**YABUKITO Bio** 5,5Thé vert Japonais primeur - Infusion 1mn30
Produit sur l'île de Kyushu, thé rond et végétal aux notes iodées et à la saveur umami marquée**EARL GREY ROYAL Bio** 5Thé noir parfumé - Infusion 5mn
Produit dans les grands jardins du Darjeeling. Riche en bourgeons et pointes blanches aux arômes naturels de bergamote. Parsemé de fleurs de bleuet.**LA CIGALE Bio** 5Infusion à toute heure - Infusion 5mn
Produit en Provence.
Savant mélange équilibré de sauge, fleur de sureau, eucalyptus, réglisse, badiane**BAR À CAFÉ**

avant 12h après 12h

CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ 2,5 3**NOISETTE** 3**AFFOGATO** 6

Glace vanille & café

CAFÉ LATTE CALDO 7

Lait, Chantilly, café sirop de noisette, vanille, caramel ou café

CRÈME, DOUBLE 4,5

Café ou déca

CAPPUCCINO 6**CAFÉ GLACÉ** 6**ITALIAN COFFEE OU IRISH** 10

Comme un Irish coffee mais avec la grappa Poli

BAR À JUS FRAIS MAISON**ORANGE OU PAMPLEMOUSSE** 16cl 6**POMME** 16cl 6**CITRON D'ITALIE** 5cl 5**GUILLAUME TELL** 20cl 7

Pomme, citron, gingembre

POIL DE CAROTTES 20cl 7

Carotte et pointe de citron

BOISSONS FRAÎCHES**RAFRAÎCHISSANTES****SAN GIORGIO** 75cl 6,5

Eau minérale plate ou gazeuse

PERRIER, EVIAN 33cl 5**COCA-COLA** 33cl 5

Rouge ou zéro

SPRITE 33cl 5**SPRITZ SANS ALCOOL** 25cl 6

Crodino, Perrier, orange

CHINOTTO 25cl 5

Le Coca Italien

LIMONADE Bio GALVANINA 35cl 6

Orange sanguine, citron, grenade ou ginger beer

NECTAR DE FRUITS 25cl 5

Fraise, abricot, tomate, mangue, ananas...

ORANGINA, NESTEA 25cl 5**SCHWEPPE****BIÈRES**

bouteille - 33cl

BAP BAP ORIGINALE 5,8° 6

Interprétation parisienne des bières belges, rondes et épicées. Brassée à Paris

BAP BAP VERTIGO 6° 7

Une IPA made in rue Saint-Maur. Ici c'est Paris !

CORONA 33cl 7**LEFFE** 33cl 7**HEINEKEN 00** 33cl **SANS ALCOOL** 7

pression 25cl / 50cl

PIL'S 3,5 5

Bière de soif

MORETTI 4,5 6,5

Italienne légère

BAP BAP BLANC BEC 5,5 8

Artisanale. Blanche qui privilégie les arômes par houblonnage à cru

APÉRITIFS**CAMPARI, KIR, PASTIS** 4cl 4**AMERICANO** 10cl 9**MARSALA CURATOLO ARINI** 4cl 5**CARPANO OU MARTINI** 4cl 4

Rouge, blanc ou dry

CRODINO 10cl 4**PUNT E MES** 4cl 5

VERRES & CARAFES DE VIN

BLANCS

12cl 25cl 50cl

SEC, FLORAL

ORVIETO CASTELLO DI TITIGNANO 6 11 20

Ombrie - Classico superiore
cépage: Trebbiano, Grechetto, Sauvignon blanc, Chardonnay

PAVIA 6,5 12 22

Lombardie - Castello di Stefanago
cépages: Muller thurgau, Riesling **NATURE**

L'ENFANT REBELLE 6 11 20

Loire - A.de Lafarge
cépage: Sauvignon **NATURE**

PASSERINA SUPERIORE 12 23

Abruzzes - Antica Tenuta Pietramore
cépage: Passerina **BIO, VEGAN DEMETER**

SEC ET DROIT

SOAVE LA SOGORA 5 9 17

Vénétie - Cantine di Caprino
cépages: Garganega, Trebbiano

COMME UN CHARDONNAY

DROPELLO 7,5 14 28

Toscane - Fertuna
cépage: Sangiovese

SUAVE AUX NOTES FRUITÉES

PACCAMORA 5,5 10 18

Sicile - Curatolo Arini
cépage: Catarratto **BIO**

PORTANTICA BIANCA 5 9 14

Sardaigne - Curatolo Arini
cépage: Inzolia

PINOT GRIGIO 6,5 11 20

Frioul - Paladin
cépage: Pinot Grigio **NATURE**

ROSÉ CLAIR

12cl 25cl 50cl

BARDOLINO CHIARETTO 5 8 16

Vénétie - Zonin
cépages: Corvina, Molinara, Negrara & Rondinella

FLOWER POWER 6,5 12 22

Toscane - Podere 414
Cépage: Sangiovese **BIO, NATURE**

Le rosé clair peace and love du Corso, bienvenue dans les années 70. Blague à part, une pépite qui vivifie nos papilles.

ROUGES

12cl 25cl 50cl

TRÈS GLOU GLOU

BIOLOGICO 5 9 17

Abruzzes - Cantina Tollo
cépage: Montepulciano d'Abruzzo **BIO**

PACCAMORA 5 10 18

Sicile - Curatolo Arini
cépage: Nero d'Avola **BIO**

PORTANTICA ROSSO 5 8,5 14

Sardaigne - Curatolo Arini
cépage: Nerello mascalese, Nero d'Avola

PLUS SOUTENU, ROND EN BOUCHE

PRIMITIVO I TRATTURIS 9 17

Pouilles - Feudi di san Marzano
cépage: Primitivo

SANGIOVESE 6 11 20

Molise - Di Majo Norante
cépage: Sangiovese

COMME UN AIR DE BON BORDEAUX

LE GRAND VERDUS 6,5 12 22

Bordeaux sup. - Entre deux mers **AG. RAISONNÉE**
cépage: Merlot, Cabernet-Sauvignon

TRÈS NATURE

STEFANAGO ROSSO 6,5 12 22

Lombardie - Castello di Stefanago
cépages: Merlot, Croatina, Barbera **NATURE**

BARBERA DEL MONFERRATO 7 13 23

Piemont - Morando Silvio
cépage: Barbera **BIO, NATURE**

CANNONAU DI SARDEGNA 7 13 23

Sardaigne - Meloni
cépage: Cannonau **BIO, NATURE**



VINS BLANCS

Cette sélection fait honneur aux terroirs de la Botte: son sol, ses cépages, mais aussi et surtout ses Vignerons.
Des vins de plaisir, pour les amateurs que vous êtes. À déguster allegro ou pianissimo, selon votre humeur.

A. Lemaire

		75cl						75cl
SICILE	PACCAMORA	26		OMBRIE	ORVIETO CASTELLO	32		DI TITIGNANO Ombrie - Classico superiore cépage: Trebbiano, Grechetto, Sauvignon blanc, Chardonnay Les familles Incisa et Corsini vinifient de façon éco responsable ce magnifique domaine. Cette belle cuvée vous réconciliera avec une appellation un peu désuète surtout en Italie.
	Sicile - Curatolo Arini cépage: Catarratto Le blanc de la famille Curatolo : frais, aux notes florales et exotiques.	BIO			DROPPELLO	36		
SARDAIGNE	LA ROCCIOSA	41		TOSCANE	Toscane - Fertuna cépage: Sangiovese Né de la volonté du Marquis Incisa de produire vec son ami Giuseppe Meregalli un vin agréable et accessible. Issu du Sangiovese, cépage à baies rouges vinifié en blanc. En bouche, on pourrait croire à un chardonnay.			
	Tenuta di Rocciosa cépage: Vermentino La découverte du moment, vinifié en bio à partir de vieilles vignes. Nez plutôt fleurs blanches avec une bouche vive, sèche typique des vins de la Gallura.	BIO			VERNACCIA	35		
CAMPANIE	ISCHIA BIANCA	36	AG RAISONNÉE	VÉNÉTIE	DI SAN GIMIGNANO Canneta-Podere cépages: Vernaccia, Malvasia Depuis 1990, Valeria & Stefano travaillent en Bio les 15 hectares situés sur les collines de San Gimignano. Vin frais, léger avec des arômes de pommes légèrement citronnées.	BIO		
	Casa d'Ambrà cépages: Biancolella, Forestera Maison fondée en 1863 par Francesco d'Ambrà. Les héritiers ont privilégié les cépages autochtones comme cette cuvée qui reflète parfaitement le travail minutieux de ce vignoble exceptionnel.				SOAVE LA SOGORA	25		
LOMBARDIE	PAVIA	31	NATURE	FRIOUL	Vénétie - Cantine di Caprino cépages: Garganega, Trebbiano Un blanc vif sec et parfumé, légèrement fumé.			
	Lombardie - Castello di Stefanago cépages: Muller thurgau, Riesling Une belle approche du vin nature, facile à boire. Peut-être un peu trop !				PINOT GRIGIO	30		
ABRUZZES	PASSERINA SUPERIORE	36	BIO, VEGAN DEMETER	LOIRE	Frioul - Paladin cépage: Pinot Grigio Carlo, Lucia et Roberto Paladin produisent un vin qui refuse de jouer les effets spéciaux. Couleur paille, fragrances de fleurs d'acacia et de poire. Fraîcheur acidulée.	NATURE		
	Abruzzes - Antica Tenuta Pietramore cépage: Passerina Notre coup de coeur de l'été. Un vin Bio, vif et nature avec un parfum de fleurs blanches et fruits tropicaux.				L'ENFANT REBELLE	30		
BOURGOGNE	HAUTES COTES DE BEAUNE	47	BIO		Loire - A.de Lafarge cépage: Sauvignon Cuvée née à Menetou Salon, de la solidarité entre vignerons face aux forces invincibles des intempéries.	NATURE		
	Domaine Fouquerand cépage: Chardonnay La famille Fouquerand perpétue le savoir-faire viticole depuis 1629. En 2013, le domaine obtient la certifica- tion bio, les parcelles sont traitées sans pesticides. Le vin est fin et délicat, bouquet de fleurs blanches et une petite note de pain beurré. Un chardonnay que j'adore.							

VINS ROSÉS

		75cl						75cl
ZONIN	BARDOLINO CHIARETTO	24		PROVENCE	MINUTY ROSE & OR	48		
	Vénétie - Zonin cépages: Corvina, Molinara, Negrara & Rondinella Un rosé clair, vif, sec, facile à boire entre amis mais avec modération évidemment.				Côtes de Provence cépages: Tibouren, Grenache Un rosé de prestige, équilibré, gourmand qui résume à lui seul tout le savoir-faire de la maison Minuty. Vignoble en conversion Bio.			
TOSCANE	FLOWER POWER	34	BIO, NATURE					
	Toscane - Podere 414 cépage: Sangiovese Le rosé clair peace and love du Corso, bienvenue dans les années 70. Blague à part, une pépite qui vivifie nos papilles.							

VINS ROUGES

			75cl		
PIÉMONT	BAROLO	85			
	Brezza - Castellerò cépage : Nebbiolo La famille Brezza est propriétaire du domaine depuis 1885. Leurs philosophies, faire du vin mono cépages en respectant au mieux le vignoble. Le résultat, un Barolo de très grande classe.	BIO			
VÉNÉTIE	VALPOLICELLA CLASSICO	34			
	Speri cépages : Corvina, Rondinella, Molinara La famille Speri redonne du blason à cette appellation souvent galvaudée. J'ai aimé les arômes de violettes, cerises, mûres et l'avant goût qui révèle de jolis tanins. À noter : le domaine est entièrement en biodynamie.	BIO			
BORDELAIS	LE GRAND VERDUS	34			
	Bordeaux sup. - Entre deux mers AG. RAISONNÉE cépage : Merlot, Cabernet-Sauvignon Avis de grand soif, du bon jus, intense et frais. Instantanément plaisant en bouche grâce notamment à l'élevage en cuves inox et béton. Le domaine en conversion Bio appartient à la famille Le Grix de la Salle depuis 1846 avec un souci écologique omniprésent.				
TOSCANE	CHIANTI FAMILGALLO	34			
	San Fabiano cépages : Sangiovese, Cabernet Sauvignon Guido et Isa Serio mènent aujourd'hui leur domaine en bio. Un chianti à boire comme une entrée en matière, entre amis.	BIO			
TOSCANE	SIMONE SETTI	48			
	Azienda agricola Quasi 1 ettaro NATURE cépage : Sangiovese Simone Setti est un pur et dur, il fait du vin comme autrefois, sans aucun additifs. Vendangés à la main, fermentés avec les levures naturellement présentes sur les peaux. Le vin NATURE à l'état pur. Je me suis régala.				
TOSCANE	BRUNELLO DI MONTALCINO	75			
	Col d'Orcia BIO cépage : Sangiovese Un Brunello gourmand et voluptueux, enveloppant et bien construit. Nez floral et épicé, riche et élégant en bouche. Finale longue, avec des tanins fins et soyeux.				
LOMBARDIE	STEFANAGO ROSSO	32			
	Castello di Stefanago NATURE cépages : Merlot, Croatina, Barbera Giacomo, Antonio et Antonietta Baruffaldi mènent leur exploitation en Bio. Rubis intense aux reflets violacés, ample, souple, aimable, c'est une belle approche du vin nature.				
LOMBARDIE	SANGIOVESE	28			
	Di Majo Norante cépage : Sangiovese On respire l'Italie du sud avec ce vin qui a du caractère. Parfait pour accompagner les pâtes et la viande rouge.				
MOLISE	AGLIANICO	39			
	Di Majo Norante BIO cépage : Sangiovese Ce cépage apporté par les Phéniciens depuis la Grèce est délicat mais remarquable à déguster grâce au savoir de la famille Di Majo Norante depuis 1800. Une belle gourmandise.				
			75cl		
SARDAIGNE	GIBA	33			
	6 Mura agricola AG RAISONNÉE cépage : Carignano Ce vin de tradition et de terroir est extrait des dunes sablonneuses de Porto Pino. Généreux, frais aux notes de cerise et de fraise. En bouche, une acidité bien équilibrée.				
SARDAIGNE	CANNONAU DI SARDEGNA	35			
	Meloni BIO, NATURE cépage : Cannonau Un Cannonau intense, très expressif avec une jolie robe rubis. Arômes de fruits rouges, légèrement terreux qui laissent place à un final fruité et harmonieux. Mon coup de cœur de l'Automne.				
ABRUZZES	BIOLOGICO	26			
	Cantina Tollo BIO cépage : Montepulciano d'Abruzzo Ricardo Brighigna nous démontre qu'il est possible de faire de bons vins Bio tout en étant un des plus importants producteurs en Italie.				
ABRUZZES	MONTEPULCIANO	33			
	Antica Tenuta Pietramore BIO, VEGAN DEMETER cépage : Montepulciano d'Abruzzo Leone Mariapa tient d'une main de maître ce domaine magnifique, il perpétue le travail précis et attentionné initié par son grand père. Un rouge avec du caractère et une très belle tenue en bouche. Lors de la dégustation au domaine, nous avons été conquis, à vous de jouer maintenant.				
CALABRE	CHORA ROSSO	34			
	L'Acino NATURE cépages : Magliocco, Guarnaccia néro, Greco néro La cantina est née en 2006 grâce à la volonté de 3 amis et à leur passion de faire découvrir les vins qui avaient pratiquement disparus. Pari réussi avec ce vin de caractère, intense et merveilleux.				
SICILE	PACCAMORA	25			
	Curatolo Arini BIO cépage : Nero d'Avola Paccamora en sicilien veut dire « pour le moment » : chaque chose en son temps et un temps pour toute chose. Ce qui sied bien au vin.				
SICILE	ETNA ROSSO	45			
	Graci AG RAISONNÉE Alberto Graci fait les vins qu'il aime. Fatalement, ses vins lui ressemblent : ambitieux. De son exploitation menée en bio, il tire des vins racés et typiques qui donnent à boire la beauté du paysage. Un vin élégant et soyeux aux notes florales et fruitées.				
POUILLES	PRIMITIVO	24			
	Feudi San Marzano cépage : Primitivo Nez fruité de cassis et framboise où perce le maquis exposé au soleil et aux vents. La bouche est gourmande, légèrement tonique.				
BOURGOGNE	PINOT NOIR	46			
	Frédéric Leprince AG RAISONNÉE cépage : Pinot noir Frédéric Leprince fait du vin avec le raisin des copains. Mais c'est grâce à son travail en cave par une fermentation naturelle et un élevage long qu'il tire la quintessence de cette belle cuvée... croquante, fraîche, qui pinote qui pinote qui pinote... Une découverte.				



GIN

LES FORTES	4cl
LARIOS	7
BULLDOG	9
SIPSMITH	10
ROKU JAPANESE CRAFT GIN	11
MARCONI 46,	12
POLI ITALIAN DISTILLERIE	

RHUM

HAVANA CLUB 3 ANS CUBA	7
HAVANA CLUB 7 ANS CUBA	9
APPLETON ESTATE JAMAÏQUE	15
SANTA TERESA 1796 VENEZUELA	17
SAGATIBA CACHAÇA	7

VODKA

SKYY USA	8
SKYY CITRUS USA	13
GREY GOOSE FRANCE	11

TEQUILA

SAUZA	8
PATRON SILVER	14

WHISKIES

J&B	7
GLEN GRANT	9
Major's Reserve Speyside	
FOUR ROSES	9
Kentucky Bourbon	
HIGHLAND PARK 12 ANS	13
Orkney Islands	
LAPHROAIG	15
Quarter Cask, Island single malt	
CARDHU 12 ANS	12
LAGAVULIN 16 ANS	20
HIBIKI	20
Japanese Harmony	

LES BULLES

12cl 75cl

CHAMPAGNE

PIPER HEIDSIECK	12	70
Cuvée Brut		
CHAMPAGNE ULLENS	90	
AGRICULTURE RAISONNÉE		
Domaine de Marzilly		
Maxime Ullens à redonné vie au domaine de Marzilly, en biodynamie et en « circuit court ». Un vrai coup de cœur et un excellent champagne de vigneron.		
LAMBRUSCO	6,5	28
Le vin rouge sec pétillant d'Italie		
MOSCATO D'ASTI	7,5	35
Légèrement perlant et sucré		
PROSECCO	7	33
Riccadonna		BIO
ALLA COSTIERA	33	
Blanc nature frizzante, une petite pépite		NATURE

LES DIGESTIFS

4cl

ITALIENS

LIMONCELLO, SAMBUCA	6
AMARETTO DISARONNO	8
AMARO DISTILLERIE POLI	7
GET 27, COINTREAU	7
COGNAC COURVOISIER VSOP	13
COGNAC COURVOISIER XO	25

GRAPPA

POLI SARPA BARRIQUE	9
Affinée 4 ans	
PO DI POLI,	10
MORBIDA DI MOSCATO	
Arômes de muscat	
POLI CLEOPATRA AMARONE	15
Fait avec le raisin d'Amarone	
POLI TORCHIO D'ORO	13
Idéal pour les amateurs de bons cognacs	

