



Bienvenue  
à la boîte bleue  
craquonne

## GUIDE DES BONS PRODUITS

- La **fior di latte d'Agerola** est une mozzarella qui vient de Naples (un délice!)
- Notre **jambon de Parme** et notre **parmigiano reggiano** (parmesan) ont tous les deux 24 mois d'affinage minimum.
- Nos **pestos** sont 100 % faits maison avec beaucoup de love.
- Nos **tomates cerises** sont confites, pour vous en servir même l'hiver!
- Le **pecorino romano DOP** est le demi-frère du parmesan.
- Les **bocconcini di bufala** sont de délicieuses petites perles de mozzarella di bufala.
- Tous nos **légumes** sont chinés au marché chaque semaine par César.
- La **stracciatella** est le cœur de la burrata, la partie la plus gourmande et creamy!

**Notre charcuterie est italienne, notre viande est française.**



## Pizza bambino

Tomate, fior di latte,  
jambon, tomates cerises,  
basilic

9

## PIZZE POMODORO

<b>PARMIGIANA</b>	<b>16</b>
Tomate, aubergines frites, bocconcini di bufala, pesto de basilic, parmigiano reggiano, basilic	
<b>FRANCESE</b>	<b>13,50</b>
Tomate, fior di latte d'Agerola, jambon blanc, champignons, basilic	
<b>PERLA</b> ♥	<b>18</b>
Tomate, bocconcini di bufala, jambon de Parme, pesto rosso (pesto de tomates séchées), parmigiano reggiano, basilic	
<b>DIAVOLA 2.0</b>	<b>14</b>
Tomate, provola fumé, saucisse piquante (juste ce qu'il faut), poivre, olives de Gaeta, basilic	
<b>LA BOITE NOIRE</b>	<b>18</b>
Tomate, bocconcini di bufala, tomates cerises, jambon de Parme, roquette, crème balsamique, basilic	
<b>MAXI BURRATA</b> ♥ ♥	<b>17,50</b>
Tomate, burrata di Puglia, roquette, pesto rosso (pesto de tomates séchées), basilic (supplément jambon de Parme 3,50€)	
<b>CALZONE</b>	<b>14,50</b>
Tomate, fior di latte d'Agerola, champignons, jambon blanc, œuf, organ bio, basilic	
<b>PACCHETELLE</b>	<b>15</b>
Purée de tomates sucrées, fior di latte d'Agerola, ricotta salata sicilienne, saucisson doux, basilic	
<b>MARGHERITA</b>	<b>11</b>
Tomate, fior di latte d'Agerola, basilic	
<b>NAPOLI</b>	<b>12,50</b>
Tomate, fior di latte d'Agerola, anchois, fleurs de câpres, basilic	
<b>VEGETARIANA</b> ♥	<b>14,50</b>
Tomate, fior di latte d'Agerola, aubergines frites, courgettes, poivrons, parmigiano reggiano, tomates jaunes, organ bio, basilic	
<b>TARTUFO</b> ♥ ♥ ♥	<b>17</b>
Tomate, fior di latte d'Agerola, jambon truffé, parmigiano reggiano, huile de truffe, basilic	
<b>CARNE PEPE</b>	<b>15</b>
Tomate, provola fumé, viande hachée, pecorino romano DOP, oignons rouges de Tropea, basilic	



## PIZZE BIANCA

<b>LA BOITE BLEUE</b> ♥ ♥	<b>13,50</b>
Fior di latte d'Agerola, gorgonzola, guanciale de montagne (lardons pour les frenchy), pommes de terre, poivre, basilic	
<b>NORMA</b>	<b>14</b>
Fior di latte d'Agerola, pacchetelle (purée de tomates sucrées), aubergines frites, tomates cerises jaunes, menthe, ricotta salata (fromage salé de brebis), basilic	
<b>TRUFFELINA</b> ♥ ♥ ♥	<b>17</b>
Crème de truffe, fior di latte d'Agerola, burrata di Puglia 250g, parmigiano reggiano, roquette, basilic	
<b>REGGIO CALABRE</b>	<b>14</b>
Fior di latte d'Agerola, provola fumé, nduja (farce pimentée), tomates cerises jaunes, pecorino romano DOP, basilic	
<b>ZUCCA</b>	<b>16,50</b>
Fior di latte d'Agerola, crème de potiron, provola fumé, guanciale de montagne (lardons pour les frenchy), basilic	
<b>CAPRA</b>	<b>13</b>
Fior di latte d'Agerola, chèvre, miel, roquette	
<b>AFFUMICATA</b> ♥	<b>16</b>
Fior di latte d'Agerola, saucisson doux, pacchetelle (purée de tomates sucrées), stracciatella fumée, basilic	
<b>4 FORMAGGI</b>	<b>14</b>
Fior di latte d'Agerola, gorgonzola, provola fumé, caciocavallo, basilic	

### SUPPLEMENTO

• Fleurs de câpres	<b>1</b>	• Saucisson doux	<b>2,5</b>
• Œuf	<b>1,5</b>	• Aubergines cuisinées	<b>2,5</b>
• Champignons	<b>1,5</b>	• Pesto	<b>2,5</b>
• Parmigiano reggiano	<b>2</b>	• Jambon de Parme	<b>3,5</b>
• Pecorino romano DOP	<b>2</b>	• Bocconcini di bufala	<b>3,5</b>
• Chèvre	<b>2</b>	• Stracciatella fumée	<b>3,5</b>
• Jambon blanc	<b>2,5</b>	• Burrata	<b>4</b>
• Saucisse piquante	<b>2,5</b>	• Jambon truffé	<b>4,5</b>



## DOLCI

---

<b>TIRAMISÙ</b> Il tradizionale au café	5,5
<b>COOKIMISÙ</b> ♥♥♥ Oui oui c'est bien un tiramisù cookie + pépites de choc (hmmmm)	5,5
<b>PIZZETTA NUTELLA</b> Petite pizza au Nutella (miam) sous poudrée de crumble, à déguster seul ou à deux	7
<b>ROULÉ NUTELLA</b> Petite pizza roulée au Nutella	7
<b>TORTA AL LIMONE</b> ♥♥ Tarte citron (très) revisitée by LA BOITE NOIRE	5,5

*Buon  
appetito!*



# carte des drink

## BIRRE

---

- PERONI** **3**  
Bière blonde italienne légère
- LA BLONDE À JEAN LOUIS** **4,5**  
Pale ale à l'amertume discrète et aux saveurs délicatement maltées.  
Brassée pour éteindre la soif en toutes saisons et toute l'année.
- LA BLANCHE À JEAN LOUIS** **4,5**  
American wheat ale légèrement troublee par sa dose de blé.  
Nez houblonné et fraîchement citronné, belle attaque, fruitée en bouche avec  
une amertume légère.
- LA CBD À JEAN LOUIS** **4,5**  
American pale ale.  
Note herbacée laissant transparaître un ingrédient secret, la fleur de chanvre.
- L'INDIENNE « IPA » À JEAN LOUIS** **4,5**  
Historiquement houblonnée massivement pour supporter son voyage  
jusqu'aux indes britanniques.  
Elle laisse l'amertume des houblons s'exprimer tout en laissant place  
aux arômes de fruits exotiques, litchi et mangue.

## SOFT

---

- COCA-COLA | COCA-COLA ZERO | NESTEA PÊCHE  
LIMONADE | ORANGINA** **2**

## AQUA

---

- SAN PELLEGRINO 50 CL | CRISTALINE 50 CL** **2**

### JEAN LOUIS, ARTISAN BRASSEUR

Après avoir été kidnappé par des extra-terrestres en plein concert, l'évasion de Jean Louis se termine au milieu des champs de blé de sa région natale : la Drôme.

Dans sa chute, alors qu'il a une grande soif, une idée brillante lui vient à l'esprit : brasser sa propre bière bio, locale et artisanale.

Depuis ce jour, Jean Louis brasse avec amour.

Ses différentes recettes de bières traditionnelles et crafts sont fabriquées de manière locale et collaborative dans sa brasserie valentinoise.



# carta dei vini

## VINO BIANCO

---

- CÔTE DE GASCOGNE “JOY SAINT-ANDRÉ”** **14**  
Vin de Provence, sud de la France. Notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). Le JOY est moelleux, frais, aérien et gourmand.
- PECORINO FANTINI “TERRE DI CHIETI IGT”, 2020** **18**  
Vin des Abruzzes, sur la côte Adriatique. Note de fruits à chair blanche, particulièrement la poire. En bouche, il est structuré, frais avec une bonne acidité et une belle persistance.
- BOMBINO MACERATO “IGT PUGLIA”** **33**  
Ce délicieux vin orange des Pouilles (région du sud de l'Italie) est aérien et élégant, aux arômes de noix, de fruits blancs mûrs et d'agrumes confits. Sa structure est forte et minérale.

## VINO ROSATO

---

- CÔTE DE PROVENCE “APOLINE”** **10**  
Un rosé pâle de Provence qui révèle un bouquet charmeur de petits fruits frais, des notes de fleurs et de pêche blanche. Léger, frais et aérien. APOLINE nous appelle pour l'apéro !

## VINO FRIZZANTE

---

- PROSECCO** **14**  
Vin blanc pétillant du nord-est de l'Italie (Vénétie). Arômes d'agrumes et d'acacias de fleurs avec une acidité bien équilibrée. Fruité et juteux.
- PROSECCO DOC ROSÉ “SUTTO”** **18**  
Les vignes de la famille SUTTO se situent au nord-est de l'Italie. Sa robe est jaune paille et brillante, le nez est floral, avec des arômes légers de pêche et de poire. La bouche est très aromatique, harmonieuse et fraîche. L'apéritif par excellence.



## VINO ROSSO

---

### **BARDOLINO** **14** **“CAPITOLO 33”**

Issu des vignobles du Lac de Garde (à Vérone au nord de l'Italie), le Bardolino est un joli rouge vif, avec des notes de groseille rouge et de cerise. Doux, attrayant, avec une bonne structure et un style facile à boire.

### **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC** **14** **“TALAMONTI MODÀ”**

Vin rond, puissant et bien équilibré de la région des Abruzzes à l'est de Rome. Aux bouquets de fruits rouges mûrs qui sont également présents dans la bouche, ainsi que des notes élégantes de chêne et d'épices.

### **SAN MARZANO PRIMITIVO** **14** **“IGT PUGLIA I TRATTURI”, 2020**

San Marzano est un petit village des Pouilles, dans le sud de l'Italie. Vin à la robe rubis profond à reflets violacés, au nez caressant avec des notes de prune et de cerise, et même épicé. Bouche structurée, vin corsé et gourmand à la fois.

### **CAMPI FLEGREI DOP** **25** **“FARRO”**

Vin particulier du Sud de l'Italie. Il est volcanique, puissant et fumé. Au nez, il y a des odeurs de cerise, de framboise et de rose. En bouche, les tanins sont souples, corsés et bien fondus.

### **CASINA BRIC 460** **47** **“ANSI LANGHE ROSSO DOC”, 2017**

Le vignoble de Gianluca Viberti produit des vins à la fois très fins et redoutablement puissants. Le vin présente une robe rubis intense, brillante. Au nez, c'est une explosion d'arômes de fruits mûrs, légèrement épicé. En bouche, ce vin a du corps, des tannins avec une certaine rondeur, non intrusifs.