



LA BOÎTE BLEUE

ÉPICERIE & PIZZERIA

PER L'APERITIVO

PLANCHE DÉCOUVERTE Charcuterie & fromage italien (2 à 4 personnes)	29
BURRATA & TARTUFO Burrata crémeuse di Puglia 250 g sur son lit de crème de truffe (une pure merveille), roquette, basilic, accompagnée d'une focaccia	18
FOCACCIA AUX HERBES Pizza blanche, huile d'olive bio, gros sel, origan bio	6

PIATTI

BRUSCHETTA Bruschetta friselle artisanale, potiron rôti, burrata 250g, jambon de Parme 24 mois, basilic	18
LASAGNE AL RAGÙ Lasagne à la viande de bœuf cuisson 10 heures	15
PASTA AL FORNO TRUFFÉES Gratin de macaronis à la truffe, jambon truffé	18

PIZZE POMODORO

PARMIGIANA Tomate, aubergines frites, bocconcini di bufala, pesto de basilic, parmigiano reggiano, basilic	16
FRANCESE Tomate, jambon blanc, champignons, basilic (supplément oeuf 1,50 €)	14
DIAVOLA 2.0 Tomate, fior di latte, saucisse piquante (juste ce qu'il faut), poivre, olives, basilic	14
LA BOITE NOIRE Tomate, bocconcini di bufala, parmigiano reggiano, jambon de Parme 24 mois, roquette, crème balsamique, basilic	19
CALZONE Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf, origan bio, basilic	14,50
MARGHERITA Tomate, fior di latte, basilic	11,50
NAPOLI Tomate, fior di latte, anchois, fleurs de câpres, basilic	13
VEGETARIANA Tomate, fior di latte, potiron rôti, aubergines frites, poivrons, parmigiano reggiano, origan bio, basilic	14,50
TARTUFO Tomate, fior di latte, jambon truffé, parmigiano reggiano, crème de truffe, basilic	18
CARNE PEPE Tomate, fior di latte, viande hachée, parmigiano reggiano, crème de cacioavallo, oignons pickles de Tropea, basilic	14,50
NORMA Tomate, scamorza fumée, aubergines frites, stracciatella, menthe	16

VINO BIANCO



IGP CHARDONNAY MÉDITERRANÉE 2021 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE Robe aux reflets verts, arômes de fruits frais. Fraîcheur exceptionnelle, finale longue et savoureuse.	13
SAINT-VÉРАН 2020 CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS Vin blanc sec et minéral, belle structure harmonieuse et délicate.	30
SAINT-ANDRÉ 2020 - DOMAINE DE JOY Vin de Provence, sud de la France. Notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). Le JOY est moelleux, frais, aérien et gourmand.	14
BEAUJOLAIS BLANC 2020 - DOMAINE DE BALUCE Vin blanc sec très floral, avec des notes boisées discrètes, complexe et avec beaucoup de finesse.	16
MEURSAULT 2019 - DOMAINE JEAN PASCAL Sur le terroir magnifique de la commune de Meursault, le domaine signe ici un très grand vin blanc. Au nez, des fruits jaunes avec une dominante de pêche jaune et abricot. La bouche est vive et précise, sur les fruits frais, pleine de minéralité.	64

VINO ROSATO

IGP MÉDITERRANÉE 2021 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE Robe rose pâle avec de jolis reflets framboise. Arômes fruités de groseille fraîche. Doux, frais et équilibré en bouche.	13
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

VINO ROSSO

CÔTE DU RHÔNE IGP 2019 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE Robe pourpre, arôme de fruits frais avec une pointe de cerise. Tanins doux et ronds.	13
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ANTICO BLASONE Nez intense. Bouquet vineux avec un arôme immédiat de cerise qui évolue sur des notes de mûre et de réglisse avec l'âge du vin. La bouche est sèche et herbacée, ce vin devient rond et puissant et bien équilibré avec les années	17
MERCUREY 2018 - DOMAINE DU MEIX-FOULOT Un vin au nez intense et complexe de fruits rouges. La bouche est relevée par ces fruits, avec une belle structure tannique, mais délicate.	36
NERO D'AVOLA - SOLÉA 2019 Vin rouge de Sicile vinifié par la maison Cellaro avec une bouche ample et généreuse, complexe, avec des tanins souples et veloutés.	23
SAINT-JOSEPH « LES SALAMANDRES » 2020 DOMAINE MUCYN Le vin délivre un nez confit, épicé et fruité avec des notes de mûres et de cassis. La bouche est charnue et équilibrée avec des tanins structurants de raisins mûrs.	37
CÔTE RÔTIE 2019 - DOMAINE BURGAUD Un vin puissant et plein de caractère, notes de fruits noirs, de poivre et une pointe fumée. Une belle structure tannique tout en finesse pour ce cru mythique de la vallée du Rhône.	79

PIZZA BAMBINO

Tomate, fior di latte, jambon blanc, olives, basilic

9

PIZZE STAGIONALE

ZUCCOLA Crème de potiron, fior di latte, saucisse fumée, champignons, basilic	16
VALENGA Fior di latte, fromage à raclette, guanciale (lardons pour les frenchies), pomme de terre, poivre, basilic	15
CAPRICCIOSA Tomate, fior di latte, jambon blanc, artichauts, olives, champignons, basilic	16
RAZZO Crème de gorgonzola au whisky, fior di latte, pommes confites aux oignons, jambon de Parme 24 mois, noix torréfiées, basilic	18
AGATA Crème de potiron, nduja (andouille calabraise), mozzarella di bufala, basilic	15,50

PIZZE BIANCA

TRUFFELINA Crème de truffe, fior di latte, burrata di Puglia, parmigiano reggiano, champignons, roquette, basilic	18
CAPRA Fior di latte, chèvre, miel, roquette, basilic	13,50
5 FROMTONS (FORMAGGI) Fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, parmesan, bocconcini di bufala (supplément jambon de Parme 3,5 €) N'hésitez pas à nous demander si vous préférez en base tomate !	14,50
STRACCIA EST LÀ Crème, pesto de basilic, fior di latte, jambon de Parme 24 mois, stracciatella, basilic	19

SUPPLEMENTO

• Fleurs de câpres	1	• Aubergines	2,5
• Œuf	1,5	• Pesto de basilic	2,5
• Champignons	1,5	• Jambon de Parme 24 mois	3,5
• Parmigiano reggiano	2	• Bocconcini di bufala	3,5
• Chèvre	2	• Burrata	4
• Jambon blanc	2,5	• Jambon truffé	4,5
• Saucisse piquante	2,5		

DOLCI

TIRAMISÙ	6
COOKIMISÙ Oui oui c'est bien un tiramisù cookie + pépites de choc (hmmmm) (supplément Nutella 2€ pour les maxi gourmands)	6
DESSERT DU MOMENT Consultez le serveur	6
ROULÉ NUTELLA À déguster seul ou à deux	7
GELATO Consultez le serveur	

LES BULLES



DOC PROSECCO - CÀBELLI 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.	14
CHAMPAGNE BRUT « SOUVENIR » DOMAINE SELOSSE-PAJON Ce champagne se distingue par sa grande finesse, une fraîcheur immédiate et des arômes délicats. Notes de vanille et de pêche blanche au nez. La bouche est ample et diffuse, avec une acidité bien maîtrisée.	43
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC GRAND CRU « SACRE BLANC » - DOMAINE SELOSSE-PAJON Ce champagne est issu de parcelles sur le terroir d'Avize, très calcaire ce qui lui confère une touche minérale et fraîche. Très élégant et raffiné, on dénote des senteurs de fleurs blanches et de pommes acidulées. Magnifique rondeur en bouche. Un grand champagne	65

BIRRE

PERONI 33CL Bière blonde italienne légère	3,5
LA BLONDE À JEAN LOUIS 33CL Pale ale à l'amertume discrète et aux saveurs délicatement maltées. Brassée pour étancher la soif en toutes saisons et toute l'année.	5
LA BLANCHE À JEAN LOUIS 33CL American wheat ale légèrement troublée par sa dose de blé. Nez houblonné et fraîchement citronné, belle attaque, fruitée en bouche avec une amertume légère.	5
LA CBD À JEAN LOUIS 33CL American pale ale. Note herbacée laissant transparaître un ingrédient secret, la fleur de chanvre.	5
L'INDIENNE « IPA » À JEAN LOUIS 33CL 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.	5

SOFT

COCA-COLA COCA-COLA ZERO NESTEA PÊCHE LIMONADE ORANGINA 33CL	2
SANBITTÈR 10CL Apéritif italien sans alcool, à base d'extraits d'agrumes	3,5
SAN PELLEGRINO AROMATISÉE 20CL Aranciata, Limona, Cedrata	3,5
JUS DE FRUITS (ALAIN MILLAT) 20CL Poire, tomate, abricot, fraise	3,5

AQUA

SAN PELLEGRINO 50CL	2
AQUA PANNA 50CL	2

Les millésimes sont susceptibles de changer en cours d'année, n'hésitez pas à nous consulter.

Notre viande est d'origine France | Notre carte des allergènes est disponible sur demande | Prix nets en euros, service compris