



LA BOÎTE NOIRE

ÉPICERIE & PIZZERIA

PER L'APERITIVO

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

PIATTI

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

PIZZE POMODORO

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

VINO BIANCO

IGP CHARDONNAY MÉDITERRANÉE 2021 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE	20	4
Robe aux reflets verts, arômes de fruits frais. Fraîcheur exceptionnelle, finale longue et savoureuse.		
SAINT-VÉРАН 2020 CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS	37	-
Vin blanc sec et minéral, belle structure harmonieuse et délicate.		
SAINT-ANDRÉ 2020 - DOMAINE DE JOY	21	4,5
Vin de Provence, sud de la France. Notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). Le JOY est moelleux, frais, aérien et gourmand.		
BEAUJOLAIS BLANC 2020 - DOMAINE DE BALUCE	23	4,5
Vin blanc sec très floral, avec des notes boisées discrètes, complexe et avec beaucoup de finesse.		
MEURSAULT 2019 - DOMAINE JEAN PASCAL	71	-
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.		

VINO ROSATO

IGP MÉDITERRANÉE 2021 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE	20	4
Robe rose pâle avec de jolis reflets framboise. Arômes fruités de groseille fraîche. Doux, frais et équilibré en bouche.		

VINO ROSSO

CÔTE DU RHÔNE IGP 2019 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE	20	4
Robe pourpre, arôme de fruits frais avec une pointe de cerise. Tanins doux et ronds.		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ANTICO BLASONE	24	4,5
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		
MERCUREY 2018 - DOMAINE DU MEIX-FOULOT	43	-
Un vin au nez intense et complexe de fruits rouges. La bouche est relevée par ces fruits, avec une belle structure tannique, mais délicate.		
NERO D'AVOLA - SOLÉA 2019	30	6
Vin rouge de Sicile vinifié par la maison Cellaro avec une bouche ample et généreuse, complexe, avec des tanins souples et veloutés.		
SAINT-JOSEPH « LES SALAMANDRES » 2020 DOMAINE MUCYN	44	-
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.		
CÔTE RÔTIE 2019 - DOMAINE BURGAUD	86	-
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.		

BIBITA CALDA

CAFÉ	2
Ristretto, espresso ou allongé	
THÉ HARNEY AND SONS	3,5
Menthe poivrée, citron, jasmin, framboise	

PIZZA BAMBINO

Tomate, fior di latte, jambon blanc, olives, basilic	9
--	----------

PIZZE STAGIONALE

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

PIZZE BIANCA

TRUFFELINA	18
Crème de truffe, fior di latte, burrata di Puglia, parmigiano reggiano, champignons, roquette, basilic	
CAPRA	13,50
Fior di latte, chèvre, miel, roquette, basilic	
5 FROMTONS (FORMAGGI)	14,50
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 !	
STRACCIA EST LÀ	19
Crème, pesto de basilic, fior di latte, jambon de Parme 24 mois, stracciatella, basilic	

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

LES BULLES



DOC PROSECCO - CÀBELLI	21	5
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.		
CHAMPAGNE BRUT « SOUVENIR » DOMAINE SELOSSE-PAJON	50	-
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.		
CHAMPAGNE BLANC DE BLANC GRAND CRU « SACRE BLANC » - DOMAINE SELOSSE-PAJON	72	-
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		

BIRRE

PERONI 33CL	3,5
Bière blonde italienne légère	
LA BLONDE À JEAN LOUIS 33CL	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 33CL	5
American wheat ale légèrement troublée par sa dose de blé. Nez houblonné et fraîchement citronné, belle attaque, fruitée en bouche avec une amertume légère.	
LA CBD À JEAN LOUIS 33CL	5
American pale ale. Note herbacée laissant transparaître un ingrédient secret, la fleur de chanvre.	

L'INDIENNE « IPA » À JEAN LOUIS 33CL	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.	

PRESSION 25CL	3,5
PRESSION 50CL	6

SOFT

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

AQUA

SAN PELLEGRINO 50CL	3,5
SAN PELLEGRINO 1L	5
AQUA PANNA 75CL	4,5

Les millésimes sont susceptibles de changer en cours d'année, n'hésitez pas à nous consulter. Nos vins sont disponibles à emporter moyennant une réduction du prix équivalente à 7€

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