



Base Tomato

MARGHERITA Tomate, mozzarella	11
REGINA Tomate, mozzarella, jambon blanc (supplément champignon 1,50€)	12,50
4 FRENCHIES Tomate, mozzarella, bleu d'auvergne, camembert, reblochon	13
HIPSTER Tomate, mozzarella, saucisse piquante, olives	13
VEGEDREAM Tomate, mozzarella, poivrons, aubergines, oignons pickles	13,50
CHAUSSON Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf	13,50
LA BOITE BLEUE Tomate, mozzarella, bœuf haché, oignons pickles	14
BIQUETTE Tomate, mozzarella, chèvre, roquette, miel, noix	14,50

Base Crème

CHÈVRE MIEL Crème, mozzarella, chèvre, miel	12,50
POULE SUPRÊME Crème, mozzarella, poulet cuisiné, poivrons, Philadelphia	13,50
SAVOYARDE Crème, mozzarella, pomme de terre, reblochon, lardons, oignons pickles	14
COT-COT Base moutarde à l'ancienne, mozzarella, poulet cuisiné, pomme de terre	14
FORESTIÈRE Crème de champignons, mozzarella, jambon cru, tulipe de Tête de moine	15,50
ST MARCELLIN Crème, mozzarella, oignons caramélisés, Saint Marcellin entier, roquette, miel	14,50

Nos Signatures Italiennes

LA BOITE NOIRE Tomate, bocconcini di bufala, parmigiano reggiano, jambon de Parme 24 mois, roquette, crème balsamique, basilic	19	TRUFFELINA Crème de truffe, fior di latte, burrata di Puglia, parmigiano reggiano, champignons, roquette, basilic	18
TARTUFO Tomate, fior di latte, jambon truffé, parmigiano reggiano, crème de truffe, basilic	18	PARMIANA Tomate, aubergines frites, bocconcini di bufala, pesto de basilic, parmigiano reggiano, basilic	16

Pizza Enfant

Tomate, mozzarella, jambon blanc	9
----------------------------------	---

Plat

LASAGNES DE BOEUF Lasagnes à la viande de bœuf cuisson 10 heures	15
--	----

Desserts

TIRAMISÙ	6
COOKIMISÙ Oui oui c'est bien un tiramisù cookie + pépites de choc (supplément Nutella 2€ pour les maxis gourmands)	6
ROULÉ AU NUTELLA	7
PIZZA CRÈME DE PRALINE	7

Supplements

• Oignons 1,5	• Pomme de terre 1,5	• Miel 1,5	• Roquette 1,5	• Oeuf 1,5	• Champignons 1,5	• Tête de moine 2
• Chèvre 2	• Bleu d'auvergne 2	• Camembert 2	• Reblochon 2	• Lardon 2	• Légumes cuisinés 2,5	• Pesto de basilic 2,5
• Jambon blanc 2,5	• Mozzarella 2,5	• Mozzarella di Bufala 3,5	• Saint Marcellin 3,5	• Jambon cru 3,5	• Burrata 4	

Vin rouge

IGP MÉDITERRANÉE 2019 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE Robe pourpre, arôme de fruits frais avec une pointe de cerise. Tanins doux et ronds.	13
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
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	79

Vin blanc

IGP CHARDONNAY MÉDITERRANÉE 2021 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE Robe aux reflets verts, arômes de fruits frais. Fraîcheur exceptionnelle, finale longue et savoureuse.	13
SAINT-VÉRAN 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

Vin rose

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
---	----

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 e 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

Bière

LA BLONDE À JEAN LOUIS 33CL Pale ale à l'amertume discrète et aux saveurs délicatement maltées. Brassée pour éteindre la soif en toutes saisons et toute l'année.	5
LA BLANCHE À JEAN LOUIS 33CL American wheat ale légèrement troublee 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

Eau

SAN PELLEGRINO 50CL	2
EVIAN 50CL	2

Soft

COCA-COLA COCA-COLA ZERO NESTEA PÊCH ELIMONADE ORANGINA 33CL	2
JUS DE FRUITS (ALAIN MILLAT) 20CL Poire, tomate, abricot, fraise	3,5