



# LA BOÎTE NOIRE

EPICERIE & PIZZERIA

## PER L'APERITIVO

### PLANCHE DÉCOUVERTE ♥♥

Charcuterie & fromage italiens (2 à 4 personnes)

### TRILOGIE D'ARANCINI ♥

Boules de risotto panées à la truffe, aux 4 fromages et au ragù

### FOCACCIA AUX HERBES

Pizza blanche, huile d'olive bio, gros sel, origan bio

Supplément jambon blanc ou mortadelle 2,5€, jambon de Parme 3,5€, jambon truffé 4,5€



## INSALATA

\*Toutes nos salades sont accompagnées de focaccia

### PARMA ♥

Tomates cerises, mozzarella di Bufala, melon, jambon de parme 24 mois, huile d'olive, crème balsamique

### BURRATA

Tomates cerises, courgette au citron, burrata di Puglia, pesto de menthe

### VIAGGI

Chou rouge, tomates cerises, pastrami casher, yaourt grec à la menthe, oignons pickles, miel, noix

## PIATTI

### LASAGNE AL RAGÙ

Lasagne à la viande de bœuf cuisson 10 heures

### PASTA AL FORNO TRUFFÉES

Gratin de macaronis à la truffe, jambon truffé

## PIZZE BIANCA

### TRUFFELINA

Crème de truffe, fior di latte, champignons, après cuisson : burrata, parmigiano reggiano 24 mois, roquette, basilic

### CAPRA

Fior di latte, chèvre, miel, après cuisson : roquette, basilic

### SAUMON & BURRATA

Fior di latte, après cuisson : burrata, saumon fumée, citron, aneth

### 5 FORMAGGI ♥

Fior di latte, gorgonzola, provola fumée, après cuisson : parmigiano reggiano 24 mois, mozzarella di Bufala, basilic

### PRIMAVERA

Ricotta di Bufala, fior di latte, tomates cerises, après cuisson : tagliatelles de courgettes cuisinées, pesto de menthe, origan bio, basilic

### MELONE

Fior di latte, tomates cerises, après cuisson : carpaccio de melon, crème balsamique, jambon de Parme 24 mois, basilic

### MORTADELLA ♥

Fior di latte, crème de truffe, après cuisson : mortadelle, burrata, parmigiano reggiano 24 mois, basilic

### PARNASSA ♥♥

Fior di latte, oignons pickles, après cuisson : chou rouge, pastrami casher, yaourt grec à la menthe, miel, noix, menthe

## PIZZE POMODORO

### PARMIGIANA ♥

Tomate, aubergines frites, après cuisson : mozzarella di Bufala, pesto de basilic, parmigiano reggiano 24 mois, basilic

### FRANCESE

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

### PASTRAMI

Tomate, fior di latte, champignons, oignons pickles, après cuisson : pastrami casher, basilic

### DAVOLA 2.0

Tomate, fior di latte, provola fumée, olives, après cuisson : saucisse piquante (juste ce qu'il faut), poivre, basilic

### LA BOÎTE NOIRE ♥♥♥

Tomate, après cuisson : mozzarella di Bufala, parmigiano reggiano 24 mois, jambon de Parme 24 mois, roquette, tomates cerises, crème balsamique, basilic

### CALZONE

Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf, origan bio, basilic

### MARGHERITA

Tomate, fior di latte, basilic (possible en Margherita di Bufala 3,5€)

### NAPOLI

Tomate, fior di latte, anchois, fleurs de câpres, basilic

### VEGETARIANA ♥

Tomate, fior di latte, carottes, aubergines frites, poivrons, parmigiano reggiano 24 mois, origan bio, basilic

### TARTUFO

Tomate, fior di latte, après cuisson : jambon truffé, parmigiano reggiano 24 mois, crème de truffe, basilic

### CARNE PEPE

Tomate, fior di latte, viande hachée, provola fumée, parmigiano reggiano 24 mois, oignons pickles, basilic

### CAPRICCIOSA

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

### CALZONETTA

Tomate, ricotta di Bufala, mortadelle, burrata, olive, origan bio, basilic

## PIZZA BAMBINO

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



## DOLCI

### TIRAMISÙ

Il tradizionale au café

### COOKIMISÙ ♥♥

Tiramisù cookie & pépites de choc

### ROULÉ NUTELLA

À déguster seul(e) ou à deux

### SOUPE DE FRUITS ♥

Soupe maison de fruits frais selon la saison

### GELATO

Consultez le serveur

## SUPPLEMENTO

|                    |     |                               |     |                     |     |                           |     |                        |     |
|--------------------|-----|-------------------------------|-----|---------------------|-----|---------------------------|-----|------------------------|-----|
| • Basilic          | 0,5 | • Olives                      | 1,5 | • Chèvre            | 2   | • Pesto de basilic        | 2,5 | • Mozzarella di Bufala | 3,5 |
| • Fleurs de câpres | 1   | • Roquette                    | 1,5 | • Jambon blanc      | 2,5 | • Pesto de menthe         | 2,5 | • Burrata              | 4   |
| • Œuf              | 1,5 | • Tomates cerises             | 1,5 | • Saucisse piquante | 2,5 | • Yaourt grec à la menthe | 2,5 | • Jambon truffé        | 4,5 |
| • Champignons      | 1,5 | • Parmigiano reggiano 24 mois | 2   | • Aubergines        | 2,5 | • Jambon de Parme 24 mois | 3,5 | • Pastrami casher      | 5   |
|                    |     | • Mortadelle                  | 2,5 | • Saumon fumée      | 3,5 |                           |     |                        |     |

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

## VINO BIANCO

### IGP CHARDONNAY MÉDITERRANÉE 2022

#### ÉDITION LA BOÎTE NOIRE

Robe aux reflets verts, arômes de fruits frais. Fraîcheur exceptionnelle, finale longue et savoureuse.

### SAINT-ANDRÉ 2021 - 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.

### BEAUJOLAIS BLANC 2021 - DOMAINE DE BALUCE

Vin blanc sec très floral, avec des notes boisées discrètes, complexe et avec beaucoup de finesse.

### CANTINA CELLARO 2020 - LUMÀ GRILLO ♥

Un vin de Sicile aux parfums délicats du Grillo, un cépage blanc local.

## VINO ROSATO

### IGP MÉDITERRANÉE 2022

#### ÉDITION LA BOÎTE NOIRE

Robe rose pâle avec de jolis reflets framboise. Arômes fruités de groseille fraîche. Doux, frais et équilibré en bouche.

### CÔTE DE PROVENCE BIO 2022 ♥♥

#### CHATEAU ROSAN

Rosé tendre, nez délicat (agrumes), bouche suave et tonique

## VINO ROSSO

### IGP MÉDITERRANÉE MERLOT 2022

#### ÉDITION LA BOÎTE NOIRE

Robe pourpre, arôme de fruits frais avec une pointe de cerise. Tanins doux et ronds.

### NERO D'AVOLA - SOLÉA 2021

Vin rouge de Sicile vinifié par la maison Cellaro avec une bouche ample et généreuse, complexe, avec des tanins souples et veloutés.

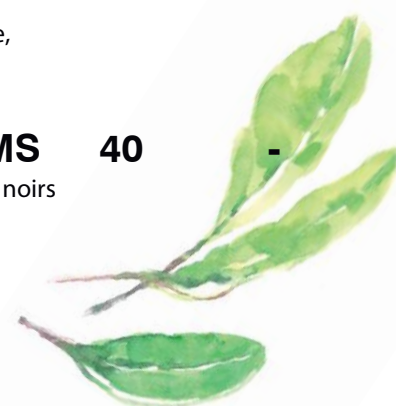
### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

#### ANTICO BLASONE 2019

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.

### CROZES HERMITAGE 2022 - MICHELAS ST JEMS

Un Crozes-Hermitage sur le fruit, élégant et accessible. Notes de cerises et de fruits noirs



## BIBITA CALDA

### CAFÉ

Ristretto, espresso ou allongé

### THÉ HARNEY AND SONS

Menthe poivrée, citron, jasmin, framboise

## VINO FRIZZANTE

### PROSECCO

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

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.

## BIRRE

### PERONI 33CL

Bière blonde italienne légère

### 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.

### 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.

### LA CBD À JEAN LOUIS 33CL

American pale ale.

Note herbacée laissant transparaître un ingrédient secret, la fleur de chanvre.

### 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 faisant place aux arômes de fruits exotiques, litchi et mangue.

### PRESSION 25CL

### PRESSION 50CL

## SOFT

### COCA-COLA | COCA-COLA ZERO | NESTEA PÊCHE

#### LIMONADE | ORANGINA 33CL

### SANBITTÈR 10CL

Apéritif italien sans alcool, à base d'extraits d'agrumes

### JUS DE FRUITS (ALAIN MILLAT) 20CL

Poire, tomate, abricot, fraise

### SIROP

## AQUA

### SAN PELLEGRINO 50CL

### SAN PELLEGRINO 1L

### AQUA PANNA 75CL