

PER L'APERITIVO

PLANCHE DÉCOUVERTE ♥♥	29
Charcuterie & fromage italiens (2 à 4 personnes)	
TRILOGIE D'ARANCINI ♥	12
Boules de risotto panées à la truffe, aux 4 fromages et au ragù	
FOCACCIA AUX HERBES	6
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 foccacia

PARMA ♥	16
Tomates cerises, mozzarella di Bufala, melon, jambon de parme 24 mois, huile d'olive, crème balsamique	
BURRATA	15,50
Tomates cerises, courgette au citron, burrata di Puglia, pesto de menthe	
VIAGGI	17
Chou rouge, tomates cerises, pastrami casher, yaourt grec à la menthe, oignons pickles, miel, noix	

PIATTI

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 BIANCA

TRUFFELINA	18
Crème de truffe, fior di latte, champignons, après cuisson : burrata, parmigiano reggiano 24 mois, roquette, basilic	
CAPRA	13,50
Fior di latte, chèvre, miel, après cuisson : roquette, basilic	
SAUMON & BURRATA	18
Fior di latte, après cuisson : burrata, saumon fumée, citron, aneth	
5 FORMAGGI ♥	14,50
Fior di latte, gorgonzola, provola fumée, après cuisson : parmigiano reggiano 24 mois, mozzarella di Bufala, basilic	
PRIMAVERA	16,50
Ricotta di Bufala, fior di latte, tomates cerises, après cuisson : tagliatelles de courgettes cuisinées, pesto de menthe, origan bio, basilic	
MELONE	16
Fior di latte, tomates cerises, après cuisson : carpaccio de melon, crème balsamique, jambon de Parme 24 mois, basilic	
MORTADELLA ♥	18
Fior di latte, crème de truffe, après cuisson : mortadelle, burrata, parmigiano reggiano 24 mois, basilic	
PARNASSA ♥♥	20
Fior di latte, oignons pickles, après cuisson : chou rouge, pastrami casher, yaourt grec à la menthe, miel, noix, menthe	

PIZZE POMODORO

PARMIGIANA ♥	16
Tomate, aubergines frites, après cuisson : mozzarella di Bufala, pesto de basilic, parmigiano reggiano 24 mois, basilic	
FRANCESE	14
Tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, basilic	
PASTRAMI	17
Tomate, fior di latte, champignons, oignons pickles, après cuisson : pastrami casher, basilic	
DAVOLA 2.0	14
Tomate, fior di latte, provola fumée, olives, après cuisson : saucisse piquante (juste ce qu'il faut), poivre, basilic	
LA BOÏTE NOIRE ♥♥♥	19
Tomate, après cuisson : mozzarella di Bufala, parmigiano reggiano 24 mois, jambon de Parme 24 mois, roquette, tomates cerises, 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 en Margherita di Bufala 3,5€	
NAPOLI	13
Tomate, fior di latte, anchois, fleurs de câpres, basilic	
VEGETARIANA ♥	14,50
Tomate, fior di latte, carottes, aubergines frites, poivrons, parmigiano reggiano 24 mois, origan bio, basilic	
TARTUFO	18
Tomate, fior di latte, après cuisson : jambon truffé, parmigiano reggiano 24 mois, crème de truffe, basilic	
CARNE PEPE	14,50
Tomate, fior di latte, viande hachée, provola fumée, parmigiano reggiano 24 mois, oignons pickles, basilic	
CAPRICCIOSA	16
Tomate, fior di latte, jambon blanc, artichauts, olives, champignons, basilic	
CALZONETTA	17
Tomate, ricotta di Bufala, mortadelle, burrata, olive, origan bio, basilic	
PIZZA BAMBINO	9
Tomate, fior di latte, jambon blanc, olives, basilic	
DOLCI	
TIRAMISÙ	6
Il tradizionale au café	
COOKIMISÙ ♥♥	6
Tiramisù cookie & pépites de choc	
ROULÉ NUTELLA	8
À déguster seul(e) ou à deux	
SOUPE DE FRUITS ♥	6
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 BOÏTE NOIRE	22	4
Robe aux reflets verts, arômes de fruits frais. Fraîcheur exceptionnelle, finale longue et savoureuse.		
SAINT-ANDRÉ 2021 - DOMAINE DE JOY	24	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 2021 - DOMAINE DE BALUCE	23	4,5
Vin blanc sec très floral, avec des notes boisées discrètes, complexe et avec beaucoup de finesse.		
CANTINA CELLARO 2020 - LUMÀ GRILLO ♥	28	5
Un vin de Sicile aux parfums délicats du Grillo, un cépage blanc local.		

VINO ROSATO

IGP MÉDITERRANÉE 2022 ÉDITION LA BOÏTE NOIRE	22	4
Robe rose pâle avec de jolis reflets framboise. Arômes fruités de groseille fraîche. Doux, frais et équilibré en bouche.		
CÔTE DE PROVENCE BIO 2022 ♥♥	32	-
CHATEAU ROSAN		
Rosé tendre, nez délicat (agrumes), bouche suave et tonique		

VINO ROSSO

IGP MÉDITERRANÉE MERLOT 2022 ÉDITION LA BOÏTE NOIRE	22	4
Robe pourpre, arôme de fruits frais avec une pointe de cerise. Tanins doux et ronds.		
NERO D'AVOLA - SOLÉA 2021	30	6
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	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.		
CROZES HERMITAGE 2022 - MICHELAS ST JEMS	40	-
Un Crozes-Hermitage sur le fruit, élégant et accessible. Notes de cerises et de fruits noirs		



VINO FRIZZANTE

PROSECCO	25	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.		
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 étancher la soif en toutes saisons et toute l'année.		
LA BLANCHE À JEAN LOUIS 33CL		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 33CL		5
American pale ale. Note herbacée laissant apparaître 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 faisant 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	
JUS DE FRUITS (ALAIN MILLAT) 20CL	4
Poire, tomate, abricot, fraise	

AQUA

SAN PELLEGRINO 50CL	2
EVIAN 50CL	2