

LA BOITE 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 foccacia

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

• Basilic 0,5

• Fleurs de câpres 1

• Œuf 1,5

• Champignons 1,5

• Olives 1,5

• Roquette 1,5

• Tomates cerises 1,5

• Parmigiano reggiano 24 mois 2

• Mortadelle 2,5

• Chèvre 2

• Jambon blanc 2,5

• Saucisse piquante 2,5

• Aubergines 2,5

• Saumon fumée 3,5

• Pesto de basilic 2,5

• Pesto de menthe 2,5

• Yaourt grec à la menthe 2,5

• Jambon de Parme 24 mois 3,5

• Mozzarella di Bufala 3,5

• Burrata 4

• Jambon truffé 4,5

• Pastrami casher 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



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

BIBITA CALDA

CAFÉ

Ristretto, espresso ou allongé

THÉ HARNEY AND SONS

Menthe poivrée, citron, jasmin, framboise

