

La Boîte Noire



ARTISAN DE LA PIZZA

Antipasti seul ou à partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE ♥ 16.5

Charcuterie & foccacia : jambon de Parme, mortadelle, ventricina piccante
+3,50 jambon truffé

BURRATA & TOMATES CERISES 15

& foccacia aux herbes

SOGNO DI TARTUFO ♥ 21

Assiette de jambon truffé, straciatella à la truffe & foccacia aux herbes

FOCACCIA & LÉGUMES GRILLÉS 16.5

Poivrons, courgettes, aubergines, tomates cerises, pesto de basilic, grana padano

Insalata accompagnée d'une foccacia

BARI 18

Melon, tomates cerises, mozzarella di Bufala, jambon de Parme, grana padano

CAPRI 16.5

Salade verte, poulet, tomates cerises, oignons pickles, chèvre frais, grana padano, sauce verte *doux et frais*

MONOPOLI 17

Salade verte, courgettes en tagliatelle, burrata, tomates cerises, amandes torréfiées, pesto de basilic

Piatti

LASAGNE AL RAGÙ 17

Notre incontournable lasagne !

GNOCCHIS À LA TRUFFE 19

Gratin de gnocchi à la truffe accompagné d'une salade verte & foccacia

PARMIGIANA ♥ 18

Sauce tomate maison, aubergines panées, mozzarella fondante, grana padano

Pizza Pomodoro

PROPRIANO 16

Tomate, roquette, burrata, tomates cerises, sauce verte, grana padano

PARMIGIANA 16

Tomate, aubergines, après cuisson : mozzarella di Bufala, pesto, grana padano

FRANCESE 14

Tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons

DIAVOLA 2.0 🌶️ 14

Tomate, fior di latte, provola fumé, après cuisson : ventricina piccante, olives noires

LA BOÎTE NOIRE ❤️❤️❤️ 19

Tomate, après cuisson : jambon de Parme, mozzarella di Bufala, grana padano, roquette, crème balsamique, tomates cerises

CALZONE 14.50

Tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, oeuf, origan

MARGHERITA 11.50

Tomate, fior di latte, basilic *possible en margherita di Bufala +3.50*

NAPOLI 14

Tomate, fior di latte, anchois, câpres, basilic

VEGETARIANA 14.50

Tomate, fior di latte, aubergines frites, poivrons, courgettes, grana padano,

CARNE PEPE 16

Tomate, fior di latte, viande hachée, grana padano, provola fumée, oignons pickles

CAPRICCIOSA 16

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

NDUJA 🌶️ 16

Tomate, nduja, après cuisson : mozzarella di Bufala, grana padano

SOLEIL & BURRATA 17

Tomate, après cuisson : tomates cerises, burrata, pesto, grana padano



Pizza Bianca

CAPRA 14

Fior di latte après cuisson : chèvre, miel, roquette

SALMONE 17 *possible en salmone et burrata +4*

Fior di latte, après cuisson : saumon fumé, citron, aneth

5 FROMAGGI ♥ 15

Fior di latte, gorgonzola, provola fumé, scamorza, grana padano

SCAMORZA VERDE 15

Fior di latte, poulet, sauce verte, scamorza, origan

PIZZA DU MOIS

Consultez la team...!

Pizza à la truffe

TRUFFELINA ♥♥ 19

Crème de truffe, fior di latte, champignons, après cuisson : burrata, roquette, grana padano

MORTADELLA ♥ 18

Fior di latte, crème de truffe, mortadelle, burrata, grana padano

BIANCO TARTUFO 18

Fior di latte, après cuisson : roquette, stracciatella à la truffe, grana padano, amandes torréfiées

TARTUFO ♥ 18

Tomate, fior di latte, après cuisson : jambon truffé, grana padano, huile de truffe

Dolci

TIRAMISÙ : Il tradizionale au café 7

COOKIMISÙ : Tiramisù cookie *une vraie folie !* 7

ROULÉ NUTELLA : À déguster à deux... ou pas ♥♥ 10

TARTE AU CITRON : Explosion citronnée 🍋 7

GELATO : Consultez la team...! 7

Supplemento

Flours de câpres	1	Chèvre	2	Oignons caramélisés	2.5	Olives noires	1.5
Mozzarella di Bufala	3.5	Oeuf	1.5	Grana padano	2.5	Roquette	2
Tomates cerises	2	Nduja	3.5	Jambon blanc	3	Stracciatella truffée	4.5
Poulet cuisiné	3.5	Burrata	4	Saucisse piquante	2.5	Jambon de Parme	3.5
Champignons	1.5	Scamorza	2	Jambon truffé	4.5	Basilic	1

Vino Bianco

IGP CHARDONNAY MÉDITERRANÉE 2022 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE

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

IGP CÔTES DE GASCOGNE VENUS 7 DOMAINE HAUT MARIN

Riche en notes florales et fruits blancs

CANTINA CELLARO 2020 – LUMÀ GRILLO

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

Vino Rosso

IGP MÉDITERRANÉE MERLOT 2022 ÉDITION LA BOÎTE NOIRE

Robe pourpre, arômes 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

Arôme de cerise, évoluant vers des notes de mûre et réglisse avec l'âge. Il est sec et herbacé, devenant rond et bien équilibré au fil des années.

PUGLIA DUE DI DUE DOMAINE BOTTER

Vin rouge des Pouilles, riche en fruits rouges et épices.

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.

CHÂTEAU DE BRÉGANÇON CRU CLASSÉ 2023

Vin rosé, robe à la teinte saumonée, arômes fruités et gourmands, notamment de fraise et de banane.



4.5 23

4.5 24

5 28

4.5 23

6 30

4.5 24

28

4.5 23

6 33

Vino Frizzante

PROSECCO

Vin blanc pétillant du nord-est de l'Italie.
Arômes d'agrumes et d'acacias de fleurs.
Fruité et juteux.

CHAMPAGNE BRUT « SOUVENIR » DOMAINE SELOSSE-PAJON

Grande finesse, une fraîcheur immédiate et des arômes délicats. Notes de vanille et de pêche blanche au nez.

Bière

PERONI 33CL

Bière blonde italienne légère.

LA BLONDE À JEAN LOUIS 33CL

Pale ale à l'amertume discrète et aux saveurs maltées. Brassée pour éteindre la soif en toutes saisons.

LA BLANCHE À JEAN LOUIS 33CL

American wheat ale légèrement troublée par sa dose de blé. Fruitée en bouche avec une amertume légère.

L'INDIENNE « IPA » À JEAN LOUIS 33CL

Historiquement houblonnée massivement pour supporter son voyage jusqu'aux indes britanniques. arômes de fruits exotiques, litchi et mangue.

PRESSION 25CL

PRESSION 50CL

Soft

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

ICE TEA

ORANGINA

LIMONADE

SANBITTER

JUS DE FRUITS (ALAIN MILLAT)

Poire, tomate, abricot, fraise, pomme

SIROPS

EL TONY MATE

Acqua

SAN PELLEGRINO 1L / 50CL

EVIAN 75CL



5 25

50

4

5

5

5

3.5

7

4

4

4

4

4

3.5

4

3

4.5

5 3.5

4.5

