

Tous les plats à partager pour deux - 60€/personne

Foccacia 3€

Maritozzo 11€

Brioche italienne - crème de ricotta - oeufs de saumon ikura

Asperges 16€

Asperges blanches, espuma béarnaise, orange sanguine, poutargue

Sériole 19€

Crudo de sériole, gelée de tosazu, asperge verte, petits pois, huile de cébette

PRIMI

Raviolone 19€

Ravioli farce de gambas & st jacques, bisque

Casarecce 18€

Casarecce tomate, pak choï, doubanjiang, citron vert

Chitarra 22€

Spaghetti alla chitarra lotte, yuzukosho, champignons, beurre ponzu

SECUNDO

Agneau 20€

Selle d'agneau, palourdes, capres, sauce carotte, citron noir

Dorayaki 12€

Pancake japonais, crème pralinée, noisettes toastées, biscuit café

Granita 8€

Granita lait d'amande, rhubarbe pochée, coulis de fraise.

VINS BLANCS

Fontana - Domaine Gismondi, 2022 - **49€**

Falanghina 100%, cépage aromatique du sud de l'Italie. Frais et minéral.

Bosque 0,72+ - De vini, 2019 - **36€**

100% melon de Bourgogne. Frais et équilibré.

Octave - Sous le Végétal, Patrick Bouju, 2022 - **55€**

100% muscat à petits grains de Samos. Frais, rond et minéral.

Gaia - Cantina Giardino, 2021 - **80€**

Intense, belle acidité avec des notes fruitées et florales.

Grinton pinot bianco - Alex della Vecchia, 2022 - **58€**

100% Pinot Gris, macération italienne. Complexe et frais.

Colline des anciens - Domaine Einhart, 2021 - **76€**

Blanc sec d'Alsace. Minéral, frais et salin.

VINS ROUGES

Mol - Patrick Bouju, 2020 - **50€**

Assemblage de Gamay, Syrah, Merlot, Muscat. Structuré, charpenté et fumé, notes de cerise noire.

Life of the party - Danis dans la vigne, 2020 - **35€**

Assemblage de Malbec, de Cabernet Sauvignon, et Segala. Souple, fruité et nuancé

Munjebel - Frank Cornelissen, 2021 - **80€**

100% Nerello Mascalese. Riche, parfumé, avec de beaux tannins fondus et la suavité du fruit mûr.

Auguste - Sous le Végétal, Patrick Bouju, 2018 - **65€**

100% Avgoustiatis, Île de Samos, Grèce. Tanins soyeux et notes salines. Arômes de cerise et de fruits rouges.

Morgon Côte du Py - Frédéric Cossard, 2020 - **95€**

Gamay du Beaujolais en appellation Morgon. Épicé, fruité et minéral. Notes de prune et de cerise.

Lou Dilun - Clos des B, 2021 - **79€**

Grenache et Cinsault. Vif, rond, gourmand et soyeux.

Perill Noir Sumoll - Clos Lentiscus, 2012 - **58€**

100% Sumoll. Léger, complexe et parfumé.

Sinfonia di rosso - Alessandro Viola, 2021 - **86€**

Nerello Mascalese. Fruité et frais avec une longue tenue.

VINS ORANGES / MACÉRATIONS

GM - Patrick Bouju, 2020 - **65€**

Assemblage de Grenache blanc et Muscat en légère macération. Harmonieux et aromatique.

Foresta - Domaine Gismondi, 2021 - **55€**

Falanghina et de trebbiano rosa (blanc de macération). Intense et sapide.

BS Blanc de Summol - Partida creus, 2020 - **62€**

Summol, cépage catalan. Sec, aromatique et complexe.

VINS PÉTILLANTS

Sans pression - Domaine Bois Moisset, 2021 - **38€**

Pétillant naturel blanc. Mauzac et Sauvignon. Brioché, vanillé et fruité.

Coince ta bulle - Château Frédignac, 2022 - **42€**

Pétillant naturel rosé, fruité et frais.

AU VERRE

rouge

Life of the party - Danis dans la vigne, 2020 - **8,50€**

Assemblage de Malbec, de Cabernet Sauvignon, et Segala. Souple, fruité et nuancé

blanc

Bosque 0,72+ - De vini, 2019 - **8,50€**

100% melon de Bourgogne. Frais et équilibré.

orange

Foresta - Domaine Gismondi, 2021 - **9,50€**

Falanghina et de trebbiano rosa (blanc de macération). Intense et sapide.

bulles

Pétillant naturel du jour - **10€**