

SEB'S Brunch menu

SAMEDI ET DIMANCHE

DE 10H À 13H30

FORMULE BRUNCH

2 Produits

A' choix dans le menu food



1 cafe espresso inclus

(Caffe Creme + 1€)

(Cappuccino + 3€)

(Caffe Allongé + 1€)

(Deca et son allongé + 1€)

=

19 €

DERNIERE COMMANDE A' 13H00

**POUR VOIR TOUTE LA CARTE
PER VEDERE TUTTI I PIATTI
TO SEE ALL PLATES
PARA VER TODA LA CARTA**



CAPRESE DI BUFALA	12€
Bufala, Tomato Cerise, Huile, Vinaigre Balsamique, Pesto De Basilic Burrata, Cherry Tomato, Oil, Balsamic Vinegar, Basil Pesto	
SPAGHETTI MEZZANOTTE Piquante	14€
Spaghetti, ail, huile d'olive, Piment rouge Spaghetti, garlic, olive oil, red chilli	
PENNE ALL'ARRABBIATA Piquante ou Pas Piquante	14€
Vellouté de Minestrone Fait Maison, de Préférence carottes, Pommes de Terres, Onion, Petit Pois et autres vegetables. Homemade Minestrone Velvet, Preferably Carrots, Potatoes, Onion, peas and other vegetables.	
LINGUINE CON ACCIUGHE E MOLLIKA	15€
Linguine, Chapelure grillé, anchois, tomate séché, basilic Linguine, grilled breadcrumbs, anchovies, dry tomato, basil C.L.	
FARFALLE AI PISELLI	15€
Farfalle, Petit Pois, Onion, Speck, Menthe, Poivre, Pecorino Farfalle, Pea, Onion, Speck, Mint, Pepper, Pecorino C.L.F.	
PIZZA MARINARA	14€
Sauce Tomate, Anchois, Basilic Tomato Sauce, Anchovies, Basil C.F.	
PIZZA BIANCANEVE	14€
Mozzarella, huile d'olive, Parmesan Mozzarella, Olive Oil, Parmesan	
BRUSCHETTA AL TARTUFO 2 pc	15€
Bruschetta, Fromage, huile à la Truffe, Carpaccio de Truffe Bruschetta, Cheese, Truffle Oil, Truffle Carpaccio	
BRUSCHETTA CLASSICA 2 pc	10€
Bruschetta, Tomato Concassé rouge de Sicile, Huile Bruschetta, Red Sicilian Tomato Concassé, Oil	
BRUSCHETTA DI SALMONE 2 pc	15€
Bruschetta, Philadelphia, saumon fume, mangue, avocado Bruschetta, Philadelphia, smoked salmon, mango, avocado	
ESCALOPE GRILLE'	16€
Escalope de boeuf, Pommes de terre, Petit pois Beef cutlet, Potatoes, Peas	
ANTIPASTI DI CALAMARI FRITTI	16€
1/2 portion de calamar frits 1/2 portion of squid rings	

CAPRESE DI BUFALA

12€

Bufala, Tomate Cerise, Huile, vinaigre balsamique,
Pesto de Basilic
Burrata, Cherry Tomato, Oil, Balsamic Vinegar,
Basil Pesto

BUFALA BRIVIDO FRESCO

12€

Bufala, tartare de tomate congelé, huile, vinaigre
balsamique, granelle de pistache
Burrata, frozen tomato tartare, oil, balsamic vinegar,
pistacchio
L.F.

PROCIUTTO DI PARMA E BURRATINA

14€

Assiette de jambon de Parma et Burrata de 125gr
Assiette de parma raw ham with 125gr burrata L.F.

BRUSCHETTA AL TARTUFO 2 pc

15€

Bruschetta, Fromage, huile à la Truffe, Carpaccio de
Truffe
Bruschetta, Cheese, Truffle Oil, Truffle Carpaccio

BRUSCHETTA CLASSICA 2 pc

10€

Bruschetta, Tomate Concassé rouge de Sicile, Huile
Bruschetta, Red Sicilian Tomato Concassé, Oil

BRUSCHETTA DI SALMONE 2 pc

15€

Bruschetta, Philadelphia, saumon fume, mangue,
avocado
Bruschetta, Philadelphia, smoked salmon, mango,
avocado

PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE

12€

Jambon de Parma et melon jaune
Parma Raw Ham and Yellow Melon

INSALATA CESAR

20€

Poulet croustillante, laitue romaine , oeuf dur , tomate, sauce cesar, flacon de parmesan, pan croustillant
Crispy chicken, romaine lettuce, hard-boiled egg, tomato, cesar sauce, bottle of parmesan, crispy bread
C.U.

INSALATA DI BUFALA

18€

Mozzarella di bufala 125GR, Filets de Thon, tomate, basilic, salade. mixte
Mozzarella di bufala 125GR, Tuna filets, tomato, Basil, mixed salade L.

INSALATA PRIMAVERA

18€

Salade Roquette, mangue, avocado, noix, flocons de parmesan
Arugula salad, mango, avocado, walnuts, parmesan flakes
L.N.

INSALATA AL SALMONE

22€

Salade mixte, Saumon fumé, Pecorino Romano, Noix, Glace Balsamique, Figs
Mixed salad, Smoked salmon, Pecorino Romano, Walnuts, Balsamic Ice Cream, Figs

INSALATA ANANAS E MELA VERDE

18€

Salade Valeriana, Pomme Vert, Ananas, Feuille de Menthe, Filet de Thon
Valerian salad, green apple, pineapple, mint leaf, tuna fillet

INSALATA VEGETARIANA

18€

Lettuce, Mais, Flacon de Parmesan, Poivron, Amandes, Pomme Vert, Celeri, citron vert
Lettuce, Corn, Bottle of Parmesan, Pepper, Almonds, Green Apple, Celery, Lime

INSALATA DI PESCHE E CULATELLO

18€

Lettuce, Peche, Culatello, Stracciatella, Croutons de pain
Lettuce, Peach, Culatello, Stracciatella, Bread Croutons

ANTIPASTI PESCE

TARTARA DI ORATA

21€

Dorade royale, olives noir, tomate cerise, jus de citron, hui d'olive
Sea bream, black olives, cherry tomatoes, lemon juice, olive oil

TARTARE DI SALMONE

21€

Saumon, mangue, avocado, riz blanc
Salmon, mango avocado, rice
P.

CARPACCIO DI ORATA

23€

Carpaccio de dorade, assaisonné avec Huil d'olive, vinaigre,
origan, sel et poivre
Sea bream carpaccio, seasoned with olive oil, vinegar,
oregano, salt and pepper
CR.

ANTIPASTI DI CALAMARI FRITTI

16€

1/2 portion de calamar frits
1/2 portion of squid rings

COZZE ALLA SICILIANA ½ PORTION

16€

Soupiere de moules sautées au poivre, huile et persil
Mussel soup sautéed with pepper, oil and parsley

CARPACCIO DI CARNE

22€

Carpaccio de boeuf, artichaut, tomate cerise, flocon de parmesan,
sauce cesar, capres
Beef carpaccio, artichoke, cherry tomato, parmesan flakes, cesar
sauce, capers

MARGHERITA 

16€

Tomate "Rosso Gargano", Mozzarella Fior Di Latte, Basilic,
Huile
Tomato, Mozzarella Fior Di Latte, Basil, Oil
C.L.

5 FORMAGGI 

19,5€

Scamorza Fumé, Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Flocons De
Parmesan, Huile
Smoked Scamorza, Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan
Flakes, Oil
C.L.

VEGETARIANA 

19,5€

Sauce Tomate, Mozzarella, Epinard, Courgette, Aubergine,
Artichok, Tomate Cerise
Tomato Sauce, Mozzarella, Spinach, Courgette, Aubergine,
Artichoke, Cherry Tomato
C.L.

RE BASILICO 

22,5€

Mozzarella, Pesto De Basilic, Courgette Frite, Tomate Cerise,
Burrata, Amandes
Mozzarella, Basil Pesto, Fried Courgette, Cherry Tomato,
Burrata, Almonds
C.L.F.

15EME AU MONDE DANS
WORLD CHAMPIONSHIP OF
PIZZA

TARTUFO 

29€

Crème De Truffe, Mozzarella, Champignons, Huile De Truffe,
Flocons De Parmesan
Truffle Cream, Mozzarella, Mushrooms, Truffle Oil, Parmesan
Flakes C.L.

OLIO E CRUDO 

20€

Jambon De Parma, Provola, Fondu De Parmesan, Huile De Truffe,
Roquette
Parma Ham, Provola, Parmesan Melted, Truffle Oil, Arugula
C.L.

VERDNA 

20€

Crème De Pistache, Jambon De Parma, Stracciatella, Granules De
Pistache, Basilic, Creme Balsamique
Pistachio Cream, Prosciutto Crudo, Stracciatella, Pistachio
Granules, Basil, Balsamic Cream
C.L.F.

BRESAOLA 

20€

Mozzarella, Bresaola, Roquette, Fromage, Et Grain Mixte
Mozzarella, Bresaola, Arugula, Cheese, Mixed Seeds
C.L.F.



NEW
PLATE**CULATELLO**

20€

Scamorza, Culatello, Stracciatella, Figs, Menthe
Scamorza, Culatello, Stracciatella, Figs, Mint
C.L.

CHIPS E WURSTEL

19,5€

Tomate, Mozzarella, wurstel de poulet et chips
Tomato, mozzarella, chicken wurstel and crisps

SAN DANIELE

20€

Mozzarella, Creme Balsamique, Jambon De Parma, Tomate Cerise, Roquette
Mozzarella, Balsamic Cream, Parma Ham, Cherry Tomato, Rocket
C.L.

AMORE PICCANTE**Tres piquante**

19,5€

Sauce Tomate, Nduja (Saucisse Piquante), Stracciatella, Oignon
Tomato Sauce, Nduja (Hot Sausage), Stracciatella, Onions
C.L.

PISTACCHIOSA

20€

Crème De Pistache, Mozzarella, Mortadella, Burrata Fumée, Granules De
Pistache, Basilic
Pistachio Cream, Mozzarella, Mortadella, Smoked Burrata, Pistachio Granules,
Basil
C.L.F.

CAPRICCIOSA

18,5€

Tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons, Oeuf
Tomato, Mozzarella, White Ham, Mushrooms, Egg
C.L.U.

MISS D'ORIENTE

18,5€

Tomate, Mozzarella, Salami Piquante, Poivron, Oignon, Olives, Oeuf
Tomato, Mozzarella, Spicy Salami, Pepper, Onion, Olives, Egg
C.L.U.

NEW
PLATE

Avec du pork - With pork



Base sauce tomate - With tomato sauce



Vegetarien - Vegetarian



Pizza base blanc - Pizza without tomato



Avec du poisson - With fish

DIAVOLETTA

20€

Mozzarella, Sauce Tomate, Salami Épicé, Olives, Onion
Mozzarella, Tomato Sauce, Oignon, Spicy Salami, Olives
C.L.

MEDITERRANEA

22€

Filets De Thon, Oignon Rouge, Citron, Mozzarella, Huile, Ciboulette
Tuna Fillets, Red Onion, Lemon, Mozzarella, Oil, Chives
C.L.P.

PANAREA

22€

Filets D'anchois, Olives, Câpres, Tomate, Mozzarella, Basilic, Origan, Huile,
Thon
Anchovy Fillets, Olives, Capers, Tomato, Mozzarella, Basil, Oregano, Oil, Tuna
C.L.P.

SALMONE

20€

Mozzarella, Saumon fumé, Philadelphie, Ciboulette
Mozzarella, Smoked salmon, Philadelphia, Chives
C.L.P.

FRUTTI DI MARE

34,5€

Sauce tomate, calamars, gambas, palourdes, moules
Tonato sauce, squids, shrimps, clams, mussels
C.CR.M.P.



RISTORANTE - PIZZERIA - BAR

SEB CAFÉ
ITALIANO

PRIMI DI MARE

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

34,5€

Riz Carnaroli, Huile D'olive, Persil, Tomates Cerises, Moules, Palourdes, Crevettes Et Calamars
Olive Oil, Parsley, Cherry Tomatoes, Mussels, Clams, Prawns And Squid
C.

ZUPPA DI PESCE ALL'ITALIANA 15 Min. de Cuisson

34,5€

Soupe de Poisson Mixte et fruits de mer, avec Pasta Farfalle
Fish and Sea Food Soup, with Farfalle Pasta
C.L.P.

CHITARRA ASTICE E GAMBERI

45€

Spaghetti Alla Chitarra, Homard, Gambas, Tomate Cerise
Spaghetti Alla Chitarra, Lobster, Shrimps, Cherry Tomato
C.Cr.

PACCHERI AI GAMBERI

25€

Paccheri, Gambas, Safran, Stracciatella, Creme Fraiche, Bisque De Poisson, Courgette
Paccheri, Prawns, Saffron, Stracciatella, Creme Fraiche, Fish Bisque, Courgette
C.L.Cr.M.F.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

25€

Spaghetti, palourdes taille moyenne, persil, huile, ail
Spaghetti, medium-sized clams, parsley, oil, garlic

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

34,5€

Linguine, Huile D'olive, Persil, Tomates Cerises, Moules, Palourdes, Crevettes Et Calamars
Linguine, Olive Oil, Parsley, Cherry Tomatoes, Mussels, Clams, Prawns And Squid
C.P.Cr.M.

PRIMI DI TERRA

RISOTTO ZAFFERANO E FUNGHI MISTI

22€

Risotto Carnaroli, Beurre, Safran et Champignon Mixte
Risotto Carnaroli, Butter, Safran and Mixed Mushrooms

ZUPPA DI VERDURE

24,5€

Vellouté de Minestrone Fait Maison, de Préférence carottes, Pommes de Terres, Onion,
Petit Pois et autres vegetables.
Homemade Minestrone Velvet, Preferably Carrots, Potatoes, Onion, peas and other vegetables.

LINGUINE AL TARTUFO

30€

Linguine Huil À La Truffe, Creme De Truffe, Carpaccio de Truffe, Parmesan
Linguine, Truffle Oil, Truffle Cream, Truffle Carpaccio Parmesan
C.L.

RAVIOLI IN CREMA DI PISTACCHIO

25€

Ravioli (Ricotta & Epinards), Creme De Pistache, Pistache
Ravioli (Ricotta & Spinach), Pistacchio Cream, Pistacchio
C.L.F.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA NO cream, NO parmesan

22€

Spaghetti, Pecorino, Guanciale, Oeuf
Spaghetti, Pecorino cheese, Guanciale, egg
C.

GNOCCHI 4 FORMAGGI

22€

Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Flocons De Parmesan
Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan in Slices

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

19,5€

Gnocchi, sauce tomate, mozzarella
Gnocchi, tomato sauce, mozzarella

SPAGHETTI ALLA NORMA

19,5€

Spaghetti, Sauce Tomate, Aubergines Frites et Ricotta Salée
Spaghetti, Tomato Sauce, Fried Eggplants, and Salted Ricotta

FRENCH CARBONARA

25€

Spaghetti, Guanciale, Oeuf, Parmesan, Creme
Spaghetti, Guanciale, Egg, Parmesan, Cream
C.U.L.

SECONDI DI TERRA

MILANESE DI POLLO

21,5€

Escalope Milanese De Poulet
Chicken Cotoletta Milanese
C

TAGLIATA DI FILETTO

37€

Filet De Boeuf Grillé
Grilled tenderloin beef

Cuisson
Bleu/Saignant/ A' point/Bien cuit

Sauce
- 4 Fromages. - 4 Cheese
- Poivre Vert. - Green Pepper
- Champignon. - Mushroom
- Creme A' La Truffe - Truffle Cream

NOCE DI CONTROFILETTO

29€

Entrecote De Boeuf Grillé
Grilled entrecôte beef

Cuisson
Bleu/Saignant/ A' point/Bien cuit

Sauce
- 4 Fromages. - 4 Cheese
- Poivre Vert. - Green Pepper
- Champignon. - Mushroom
- Creme A' La Truffe - Truffle Cream

COSTATA DI MANZO

80€/KG

Cote De Boeuf Grillé
Grilled beef Steak

Cuisson
Bleu/Saignant/ A' point/Bien cuit

Sauce
- 4 Fromages. - 4 Cheese
- Poivre Vert. - Green Pepper
- Champignon. - Mushroom
- Creme A' La Truffe - Truffle Cream

SECONDI DI MARE

SALMONE ALLA GRIGLIA

24,5€

Tranches De Saumon, legumes, puree de pomme de terre, pesto de basilic, rouquette

Sliced Salmon, vegetables, mashed potatoes, basil pesto, arugula

CALAMARI, GAMBERI E POLPO ALLA GRIGLIA

34,5€

Grillade De Gambas, Calamars, Poulpe À La Grille - Guarniture: A' Choix

Mixed Fresh Grilled Shrimps, Squids, Octopus

Side Dish: At Your Choice

Cr.M.

ASTICE AL CARTOCCIO

½ HOMARD

Homard En Papillot Avec Fruits De Mer

48€

Guarniture: A' Choix

Baked Lobster With Sea Foods.

1 HOMARD

Side Dish: At Your Choice

88€

ORATA AL FORNO CON PUREE E VERDURE

22€

Filet De Dorade 400/600Gr,

Sauce vierge, legumes, puree de pomme de terre, pesto de basilic

Royal Sea Bream Filets 400/600Gr,

Virgin sauce, vegetables, mashed potatoes, basil pesto

POLPO SCOTTATO IN CREMA DI PISELLI

29,5€

Tentacles De Poulpe, Creme De Petits Pois - Legumes Sautés

Tentacles Of Octopus, Cream Of Peas

Side Dish: Sautéed Vegetables

FRITTURA DI CALAMARI

29,5€

Friture Des Calamars - Pas De Guarniture

Squid Rings Fried - No Side Dish

Cr.M.

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI

34,5€

Friture Des Calamars et Gambas- Pas De Guarniture

Fried Squid Rings and Shrimps - No Side Dish

Cr.M.

DESSERT

TIRAMISU AL CAFFE

10€

Tiramisu Au Cafe'.
Coffe Tiramisu.
C.L.

TIRAMISU AL MANGO

10€

Tiramisu à La Manguie
Mango tiramisu
C.L.

PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI

10€

Panna cotta aux fruits rouges
Panna cotta with red fruits
L.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

10€

Mousse Au Chocolat Et Speculos Biscuit
Chocolate Mousse And Speculos Biscuit

CANNOLO SICILIANO

10€

Biscuit Cylindrique Croustillant Rempli De Ricotta Sucrée.
Crunchy Cylindrical Biscuit Filled With Ricotta Sugar
C.L.

CROSTATINA ALLE FRAGOLE

10€

Tarte, creme patisserie et fraises
custard and strawberry tart
C.L.

TORTINO AL CUORE CALDO DI PISTACCHIO

15€

Coeur Fondant À La Pistache
Molten Lava Pistacchio Cake
L.F.

CREPE ALLA NUTELLA

10€

Crepe À La Nutella
Nutella Crepe
L.F.

SEB CAFÉ

ITALIANO

CARTA
DEI VINI

VIN ROUGE

Montepulciano 8€ LE VERRE
Terre Degli Eremi
D.O.P. 27 LA BOUTEILLE
Parfait Avec :
Milanese,
Charqueterie,
Trofie Al Pesto

Primitivo 11€ LE VERRE
Vigneti Del Salento
I.G.P. 36€ LA BOUTEILLE
Parfait Avec:
Linguine Alla
Bolognese, Gnocchi
Alla Sorrentina

Bardolino 11€ LE VERRE
Le Colline Dei
Filari 36€ LA BOUTEILLE
D.O.C.
Parfait Avec:
Milanese Di
Pollo, Pizza
Mediterranea

Nero D'avola 8€ LE VERRE
Terre Di Zagara
D.O.C. 27 LA BOUTEILLE
Parfait Avec:
Ravioli Al
Pistacchio,
Carbonara

Borgobruno 10€ LE VERRE
Antica Marca
I.G.P. 33€ LA BOUTEILLE
Parfait Avec:
Tagliata Di
Filetto, Ravioli Al
Pistacchio

Tre Di Tre 12€ LE VERRE
Lupo Meraviglia
Parfait Avec: 39€ LA BOUTEILLE
Burrata, Pizza Al
Tartufo, Linguine Al
Tartufo



Chianti Classico 9€ LE VERRE
Terre Delle Grazie
Parfait Avec: 30€ LA BOUTEILLE
Tomahawk, Pizza
Pistacchiosa, Pizza
Regina

Gran Passione 12€ LE VERRE
Botter
I.G.T. 39€ LA BOUTEILLE
Parfait Avec:
Burrata, Pizza
Dolce Noce,
Costolette Di
Agnello, Pizza Al
Tartufo

Tuscante 12€ LE VERRE
Governo Dell'uso
Toscano 39€ LA BOUTEILLE
I.G.T.
Parfait Avec:
Tagliata Di Filetto,
Lasagna, Pizza
Verdena, Pizza
Diavoletta, Pizza Al
Tartufo



VIN BLANC



Soave Classico
Le Colline Dei Filari
D.O.C.
Parfait Avec:
Salmone Alla
Siciliana, Grigliata Di
Pesce, Trofie Al
Salmone

8€ LE VERRE
27 LA BOUTEILLE

Pinot Grigio
Delle Venezie
D.O.C.:
Parfait Avec:
Bruschetta Di Polpo,
Frittura Di Calamari

9€ LE VERRE
27 LA BOUTEILLE

Gewurztraminer
Vin D'alsace
A.A.C.
Parfait Avec:
Tiramisù, Tortino Al
Pistacchio
Vin moelleux

9€ LE VERRE
30€ LA BOUTEILLE

Luma' - Grillo
Cantine Cellaro
D.O.C.
Parfait Avec:
Tartara Di Salmone,
Linguine Ai Frutti Di
Mare, Chitarra Astice E
Gamberi

11€ LE VERRE
36€ LA BOUTEILLE

Gran Passione
Botter
I.G.T.
Parfait Avec:
Polpo Alla Griglia,
Astice Al Cartoccio,
Tartara Di Gamberi

12€ LE VERRE
39€ LA BOUTEILLE

VIN ROSE'



Chiaretto Di Bardolino
Le Colliune Dei Filari
D.O.C.
Parfait Avec:
Orata E Caponata,
Gamberi Calamari E
Polpo Alla Griglia

9€ LE VERRE
27€ LA BOUTEILLE

Lambrusco Di Modena
Amabile
D.O.C.
Parfait Avec:
Orata E Caponata,
Gamberi Calamari E
Polpo Alla Griglia

10€ LE VERRE
35€ LA BOUTEILLE
Vin Petillante

Volere
Cantina Di Soave
I.G.T.
Parfait Avec:
Frittura Di Calamari E
Gamberi, Tartara Di Gamberi

12€ LE VERRE
39€ LA BOUTEILLE

Borgobruno
Antica Marca
I.G.T.
Parfait Avec:
Linguine Frutti Di Mare,
Linguine Ricci E
Vongole

12€ LE VERRE
39€ LA BOUTEILLE

Minuty
Chateau Minuty
Parfait Avec:
Linguine Frutti Di Mare,
Linguine Ricci E
Vongole
Grigliata Di Pesce,
Tartara Di Salmone

16€ LE VERRE
49€ LA BOUTEILLE

PLANCHA ET ASSIETTES A PARTAGER EN TERRASSE

PLANCHA CHARQUETERIE ET
FROMAGES+ 30€
2 COCKTAILS A CHOIX



BRUSCHETTE
A' PARTAGER 26€
2 COCKTAILS A CHOIX



GOURMANDISE DE
TIRAMISU + 24€
2 COCKTAILS A CHOIX



PIZZA FRITTA A'
PARTAGER + 22€
2 COCKTAILS A CHOIX



SEB CAFÉ

LE BAR

CAFFÈ



CAFFÈ ESPRESSO	3€
CAFFÈ CREME	4€
CAFFÈ ALLONGE	5€
CAFFÈ VIENNOISE	9€
CAFFÈ NOISETTE	4€
CAPPUCCINO	8€
CAFFÈ DOUBLE	6€
CAFFÈ DECA	4€

BIERRES



PRESSION 0,5LT	10€
PRESSION 0,25LT	7€
CORONA BTL 0,33LT	7€
PERONI BTL 0,33LT	7€
MORETTI BTL 0,33LT	7€
1664 BLANCHE BTL 0,33	7€

PROSECCO / CHAMPAGNE



VERRE GINGER ALE/BEER	7€
VERRE LAMBRUSCO	8€
VERRE PROSECCO	8€
VERRE CHAMPAGNE	14€
BOUTEILLE LAMBRUSCO	35€
BOUTEILLE PROSECCO	39€
BOUTEILLE CHAMPAGNE	99€

SODA / CHOCOLATE CHAUDE



COCA COLA / ZERO	5,5€
FANTA/ORANGINA	5,5€
SPRITE /SCHW LEMON	5,5€
JUS DE FRUITE	6€
ICE THE	6€
MONACO	7€
CHOCOLAT CHAUDE	8€
IRISH COFFEE	14€
THE CHAUD	7€

EAU

BOUTEILLE D'EAU PLATE/PETILLANTE 5€

CARTE DES COCKTAILS

LA TERRASSE

HAPPY HOUR de 15:00 à 23:00

HAPPY HOUR

7 EUROS

SIGNATURE COCKTAILS

TIRAMISU SPECIAL: Bayley's, Amaretto, Caffè, Squirry cream	14€
MON CHERI: Rum Epicés, Sirop de Cerise, Liqueur au Café	14€
MENTOS: Gin Premium, Sirop de Menthe Glacial, Jus de Citron, Jager	14€
EST-A-ETE: Liqueur Aux Agrumes, Jus de Citron, Sirop de Sucre, Sprite, Grappa Barriquée	14€

VIRGIN COCKTAILS 7€

VIRGIN MOJITO et VIRGIN MOJITO FRAISE
VIRGIN TEMPLE Grenadine et ginger beer
VIRGIN PASSION Passion, mangue, grenadine
VIRGIN STRAW Fraise, orange, pomme
VIRGIN COOLER Ananas, pêche, fanta
VIRGIN SICILY Jus de Pomme, Jus de Citron, Sirop de Menthe

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10€	COSMOPOLITAN	10,5€	AMERICANO	10,5€	CAIPIROSKA FRAISE	10€
HUGO SPRITZ	10€	MOSCOW MULE	10,5€	MARTINI PORN STAR	14€	LONG ISLAND	10,5€
NEGRONI	10€	CAIPIRINA	10€	MOJITO	12,5€	MARGARITA	10,5€
MOJITO FRAISE	12,5€	GIN MARE TONIC	16,5€	AMARETTO SOUR	12,5€		

VODKA / RUM / GIN / WHISKY 4CL



R. HAVANA 3 ANS	7€
R. HAVANA 7 ANS	9€
R. DON PAPA	14€
R. DIPLOMATICO	14€



V. BELVEDERE	14€
V. GREY GOOSE	14€



G. LIONN HEART	7€
G. BOMBAY	12€
G. TANQUERAY	12€
G. GIN MARE	16€
G. HENDRICK'S	16€



W. J&B	7€
W. JACK DANIEL'S	9€
W. CHIVAS	16€