

AMICI

ENTRÉES

Buon
appetito !

 **Burrata**
Cœur crémeux, tomates rôties au thym,
pistaches torréfiées & huile d'olive extra vierge.
Entrée 7€ • Plat 15€

Planche charcuterie fromage 18,50€
Pour 2/3 personnes. Jambon Serrano, Coppa di parma IGP,
Spianata picante, Tomme d'Artois, Mimolette, Taleggio AOP,
cornichons, beurre, pain de campagne.

 **Œufs mayonnaise** 6,50€
Œufs durs, mayonnaise maison & citron.

Carpaccio de Bresaola 10€
Bresaola, roquette,
copeaux de Grana Padano AOP, pesto vert.

SALADES

Delizioso !

Salade Caesar 17€
Suprêmes de volaille, sucre croquante,
copeaux de Grana Padano AOP, croûtons, œufs durs,
concombre, oignons rouges.

Salade Niçoise 15,50€
Tomates, concombre, poivrons, oignons rouges, œufs durs,
thon, filets d'anchois, olives noires, basilic, pommes de terre.

PLATS

Bellissimo !

Poisson du Jour 21€
Espèce selon arrivage : voir ardoise.
Poêlée méditerranéenne : courgettes, aubergines,
poivrons, tomates.

Le Burger Noir & Sel 18€
Bœuf, aubergine rôtie, tapenade noire,
Pecorino Romano AOP, pointe de fleur de sel.
Frites de patates douces croustillantes.

Le Bœuf d'Été 20€
Pièce de bœuf snackée, écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive extra vierge, jus au thym.

Le Tajine 18€
Poulet mijoté au citron confit & olives, jus court parfumé
aux épices douces, miel et cannelle, raisins fondants,
semoule fine aux herbes fraîches.

 **Les Gnocchis** 16€
Gnocchis, Ricotta, pesto de pistache,
courgettes grillées, Pecorino Romano AOP.

DESSERTS

Grazie
mille !

 **Tarte citron** 7,50€
Crème de citron & basilic, meringue légère.

 **Tiramisu** 7€
Tiramisu classique à l'italienne.

 **Mahalabieh** 7€
Flan à la fleur d'oranger,
miel & pistaches concassées.

 **Glace ou Sorbet** 3€ la boule
Glace : stracciatella, cerises confites Amarena,
pistache de Sicile, vanille
Sorbet : citron, mangue, fraise, melon

 **Café Gourmand** 9€
Café accompagné de trois mignardises du moment :
voir ardoise.

 **Fromage – Sélection du Moment** 7€
Fromages affinés, condiments & pain de campagne.



Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, nous mettons à votre disposition un Doggy Bag sur simple demande.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée/AOP - Appellation d'Origine Protégée/IGP - Indication Géographique Protégée.
Produits allergènes : La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.
L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant.
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

A
presto

AMICI AMICI

AMICI

AMICI

SOFT

EAUX MINÉRALES

Perrier (33cl) 4€
St Amand plate ou pétillante (50cl • 1l) 3.50€ • 5€

SODAS..... 4.50€

Coca-Cola, Coca-Cola Cherry, Coca-Cola zero (33cl)
Sprite, Orangina, Schweppes agrumes,
Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche (25cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS SOLEAI (25cl) 4€
Jus de tomate, pomme, ananas, nectar abricot,
nectar orange

SIROPS MONIN..... (30cl) 3€
Grenadine, fraise, pêche, menthe, citron, violette

BOISSONS CHAUDES

« Café BIO et engagé »

ESPRESSO, DÉCA..... 2.50€

CAFÉ ALLONGÉ..... 2.60€

DOUBLE ESPRESSO 4€

CAFÉ NOISETTE 3€

CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO 5€
Sirops MONIN (noisette, cookie, caramel, vanille) +0.50€

THÉ ET INFUSION BIO 4€
La route des comptoirs

CHOCOLAT CHAUD 5€

CHOCOLAT, CAFÉ VIENNOIS 5.80€

BIÈRES PRESSION

..... (25cl) 4.90€ • (33cl) 6.50€ • (50CL) 8.50€

VEDETT EXTRA ORDINARY IPA 5.5°

GALLIA CHAMP LIBRE 5.8°

AFFLIGEM BLONDE 6.7°

ANOSTEKÉ 8°

PANACHÉ

Monaco + 0,50 €, Picon bière + 1,60 €

BIÈRES BOUTEILLE

HEINEKEN SANS ALCOOL 0° (33cl)..... 4.5€

LIEFMANS FRUITESSE 3.8° (25cl) 5.5€

VEDETT EXTRA WHITE 4.7° (33cl) 6€

LA RAOUL 7° (33cl) 6.5€

DUVEL 8.5° (33cl) 6.5€

KASTEEL ROUGE 8° (33cl)..... 6.5€

CHIMAY BLEUE 9° (33cl) 7.5€

VINS BLANCS

IGP CÔTE DE GASCogne

Born In Gascony (B.I.G) (12cl) 6€ • (75cl) 26€

IGP MÉDITERRANÉE

Les Grains Marrenon 2022 (12cl) 6.5€ • (75cl) 28€

IGP CÔTE DE GASCogne

XVIII Saint-Luc, Vin moelleux (12cl) 7€ • (75cl) 30€

CHABLIS AOC

Le Finage, La Chablisienne (12cl) 9€ • (75cl) 39€

VINS ROSÉS

IGP MÉDITERRANÉE

Les Grains, Gris de Grenache (12cl) 6€ • 75cl 26€

AOP CÔTE DE PROVENCE

M de Minuty (12cl) 9€ • 75cl 39€

VINS ROUGES

CÔTE DU RHÔNE AOP

Les Magerans (12cl) 6€ • (75cl) 26€

DOC SICILIA

Cataldo Nero d'Avola (12cl) 6.5€ • (75cl) 28€

AOP LANGUEDOC PIC SAINT LOUP

Héritage «An 1189» (12cl) 7.5€ • (75cl) 34€

MERCUREY IER CRU AOC

Château Philippe Le Hardi, Les Puillets (75cl) 42€

PÉTILLANTS

CHAMPAGNE BRUT AOP

Réserve «Louis Constant» (12cl) 12€ • (75cl) 65€

PROSECCO DOC

Casa Sartori (12cl) 6€ • (75cl) 26€



COCKTAILS..... (20cl) 9€

MOJITO

Rhum, St-Germain, menthe fraîche, citron vert, Perrier, sucre de canne

L'AMICI

Vodka, Limoncello, jus de citron jaune, Ginger Beer La French

APEROL SPRITZ

Prosecco, Aperol, Perrier

SPRITZ LIMONCELLO

Prosecco, Limoncello, Perrier

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron jaune, Ginger Beer La French

GIN TONIC

Gin, Schweppes indian tonic, Concombre

CUBA LIBRE

Rhum, Coca-cola, jus de citron vert

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, café, sirop de sucre de canne

L'AMERICANO

Campari, Martini rosso, Perrier

LILLET ROSÉ TONIC

Lillet rosé, Schweppes indian tonic

MOCKTAILS..... (25cl) 7,50€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE

Citron vert, menthe, sucre de canne, purée de framboise, Perrier

NOLOW TONIC

Nolow Gin sans alcool, Schweppes indian tonic, concombre, baies de genièvre

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, crème de coco

SPIRITUEUX & APERITIFS

APERITIFS

Ricard (2cl) 4€

Kir (12cl) 5€

Cassis, pêche, mûre, framboise

Martini (6cl) 5€

Blanc, rouge

Campari (6cl) 6€

Suze (6cl) 6€

Lillet rosé (6cl) 6€

GINS (4cl)

Gibson's 6€

Bombay Sapphire 8€

VODKA (4cl)

Wyborowa 6€

WHISKIES (4cl)

William Lawson's 6€

Jack Daniel's 8€

Aberlour 10 ans 9€

RHUMS (4cl)

Havana Club 3 ans 6€

Havana Especial 7€

Don Papa 9€

TEQUILA (4cl)

Camino Real 6€

DIGESTIFS & LIQUEURS (4cl)

Limoncello 6€

Bailey's 7€

Cointreau 7€

Get 27 7€

Get 31 7€

Amaretto Disaronno 8€

Fleur de bière 8€

Grappa 8€

MANGIA
BENE

100%
Fait Maison

VENUTI

A
Presto

Carafé ou verre d'eau gratuit sur demande.

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, nous mettons à votre disposition un Doggy Bag sur simple demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée/AOP - Appellation d'Origine Protégée/IGP - Indication Géographique Protégée.

Produits allergènes : La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

L'origine de nos viandes est affichée au sein du restaurant.

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

AMICI
AMICI

AMICI