

LES COCKTAILS



LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

7€

Menthe fraîche, sucre de canne,
citron vert, eau gazeuse
+2€ passion ou fraise

VIRGIN COLADA

7€

Jus d'ananas, purée de coco

FRUTTI

7€

Nectar de fraise, jus d'ananas,
jus d'orange

LES COCKTAILS

MOJITO

10€

Rhum ambré, menthe fraîche,
sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
+2€ passion ou fraise

PINA COLADA

10€

Rhum ambré, jus d'ananas, crème de coco,
sirop de canne

GIN BASIL SMASH

11€

Gin, sucre de canne, basilic frais, jus de citron
jaune

PORN STAR MARTINI SHOT 11€

Vodka, liqueur de passion, purée de passion, jus de citron
jaune, sirop de vanille, shot de prosecco



LES SPRITZ

APÉROL SPRITZ

10€

Apérol, prosecco, eau gazeuse,
tranche d'orange

SAINT GERMAIN SPRITZ

12€

Liqueur de fleur de sureau, prosecco,
eau gazeuse, tranche de citron jaune

LIMONCELLO SPRITZ

10€

Limoncello, prosecco, eau gazeuse,
tranche de citron jaune

BELLINI

9€

Nectar de pêche, prosecco

ROSSINI

9€

Nectar de fraise, prosecco

AMARETTO STONE SOUR

10€

Amaretto, jus de citron jaune, sirop de canne,
rondelles de citron

GIN TONIC

10€

Gin, Schweppes tonic, tranche de citron jaune

NEGRONI

10€

Gin, vermouth rouge, campari,
rondelle d'orange

SANGRIA ROUGE MAISON

8€

LES VINS



LES VINS ROUGES

LA CUVÉE GIULIA 2021 19€
IGP Côtes Catalanes (Grenache Noir, Carignan)

ARTEMIS (50cl/75cl) 18/25€
AOC Côtes du Roussillon (Syrah, Grenache Noir, Carignan)

TALAIA ZANSKAR 2022 27€
AOP Côtes du Roussillon (Grenache Noir, Carignan, Syrah)

LE PELUT 2021 24€
IGP Côtes Catalanes (100% Lledoner Pelut)

LES VINS ROSÉS

LA CUVÉE GIULIA 2021 19€
IGP Côtes Catalanes (Grenache Noir, Lledoner Pelut)

GAIA (50cl/75cl) 18/25€
Côtes du Roussillon (Syrah, Grenache Noir)

TALAIA CELESTE 2022 27€
AOP Côtes du Roussillon (Grenache Noir, Syrah)

ROSÉ DES CIMES 2022 24€
AOP Côtes du Roussillon (Grenache Gris, Syrah)

LES VINS BLANCS

LA CUVÉE GIULIA 2021 19€
IGP Côtes Catalanes (Grenache Blanc, Chardonnay)

MAIA 2023 (50cl/75cl) 18/25€
Côtes du Roussillon (Grenache Blanc, Macabeu)

OSTREA 2022 23€
IGP Côtes Catalanes (Grenache gris, Grenache blanc)

CHARDONNAY DES MONTAGNES 24€
IGP Côtes Catalanes (100% Chardonnay)

EMOCIO n°4 2021 27€
IGP Côtes Catalanes (Grenache blanc)

TALAIA LA DONA 27€
AOP Côtes du Roussillon (Grenache blanc, grenache gris)

Toutes nos vins peuvent être également servis au verre

LES PÉTILLANTS

PROSECCO BRUT Prosecco Superiore D.O.C.G.	28€
CHARDONNAY BRUT 100% Chardonnay	30€
CHAMPAGNE VEUVE LORINET	59€

LES COUPES

PROSECCO BRUT Prosecco Superiore D.O.C.G.	6€
CHARDONNAY BRUT	6€
CHAMPAGNE VEUVE LORINET	10€

LES BIERES PRESSIONS

	25CL	50CL
MIL.LENARI BLONDE	4.5	7.5
MIL.LENARI IPA	5	8
MORETTI BLONDE	4.5	8
PANACHE	4	7.5
MONACO	4	7.5

SUPPLÉMENT SIROP +0.50€

LES BIÈRES BOUTEILLES

DESPERADOS	7€
PELFORTH BRUNE	7€
TOURTEL TWIST	5€

LES VINS DOUX NATURELS

MUSCAT D'ALTITUDE AOP Muscat de Rivesaltes (100% Muscat Petits Grains)	5€
BANYULS	5€

LES WHISKYS, RHUMS & GINS

J&B Blend écossais	8€
BALLANTINES Blend écossais	8€
JACK DANIELS Bourbon Etats-Unis	8€
RHUM AMBRÉ	10€
GIN	10€

LES APÉRITIFS

RICARD	3.5€
KIR ROYAL CHARDONNAY Cassis, pêche	8€
VINS CUIITS Martini, Porto, Campari	5€
BYRRH Pernod Caves Byrrh Grand Quinquin	5€

LES DIGESTIFS (6 CL)

AMARETTO	8€
MARSALA	8€
LIMONCELLO ALMAFITAIN	8€
ARMAGNAC	10€
COGNAC	10€
VODKA	11€
CALVADOS	10€
IRISH COFFEE	10€
GET 27	8€
GET 31	8€
BAILEYS	8€



LES BOISSONS FROIDES

SIROP A L'EAU 3€
Menthe, citron, orgeat
grenadine, fraise, pêche, passion

LIMONETTE MILLES 3€
Au verre

DIABOLO 4€
Menthe, citron, orgeat,
grenadine, fraise, pêche, passion

PEPSI COLA 33CL 4.5€
PEPSI MAX 33CL 4.5€
ORANGINA 25CL 4.5€

OASIS TROPICAL 25CL 4.5€
SCHWEPPE TONIC 25CL 4.5€
SCHWEPPE AGRUM 25CL 4.5€

FANTA ORANGE 25CL 4.5€
ICE TEA 25CL 4.5€



LES JUS DE FRUITS BIO

GRANINI ORANGE 5€
GRANINI ANANAS 5€
GRANINI POMME 5€
GRANINI MULTIFRUITS 5€
GRANINI TOMATE 5€
GRANINI ABRICOT 5€
GRANINI
PAMPLEMOUSSE ROSE 5€

LES EAUX

EVIAN 50CL 3.5€
SEMILLANTE
NATURELLE 1L 5€
SAN PELLEGRINO 50CL 3.5€
SEMILLANTE
PETILLANTE 1L 5€

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO OU DECAFEINE 1.9€
CAFE NOISETTE 2€
CAFE ALLONGE 2€
DOUBLE EXPRESSO 3.5€
GRAND CAFE CREME 3.5€
CAPPUCCINO 5€
CAFE LATTE 5€
CAFE VIENNOIS 5€
CHOCOLAT CHAUD 3.5€
CHOCOLAT CHAUD
VIENNOIS 5€

THE WHITTINGTON 3.5€
Citron, ceylan, menthe,
earl grey, fruits rouges, vanille, vert

INFUSION WHITTINGTON 3.5€
Verveine menthe, verveine citron,
camomille ou tilleul



Nos entrées

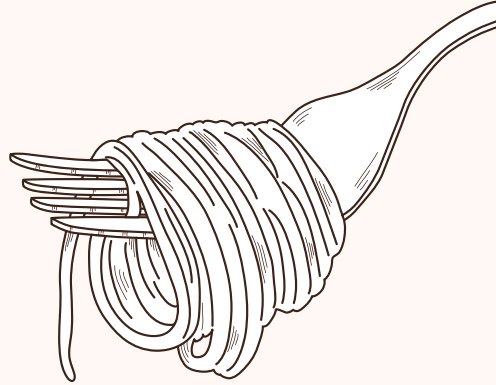
Planche mixte italienne - à partager	24€
<i>Assortiment de charcuteries & fromages italiens</i>	
Chiffonnade de jambon cru di Parma	15€
<i>L'authentique jambon en direct de la province de Parme</i>	
Chiffonnade de mortadelle pistachée	9€
<i>La véritable mortadelle en direct de Bologne</i>	
Bruschetta italienne	12€
<i>Tomates San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, tomates cerises & séchées, pesto maison</i>	
Poêlée de palourdes & moules en persillade	15€
Stracciatella di bufala	10€
<i>Coeur de burrata crémeuse à l'huile d'olive extra vierge, poivre du moulin et fleur de sel</i>	
Burrata 125g	14€
<i>Tomates, pesto maison</i>	
Arancini Bolognaise	9€
<i>Boulette de riz safranée farcie à la sauce bolognaise, petit pois et mozzarella</i>	

Nos salades

Salade Caesar	18€
<i>Salade, poulet frit, pancetta, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons, tomates, oeuf dur, et sauce caesar</i>	
Salade Chèvre Miel	17€
<i>Salade, toasts de chèvre, noix, tomates, pommes, et miel</i>	
Salade façon "Giulia"	22€
<i>Salade, jambon de parme, burrata, tomates & tomates séchées, parmesan, olives, câpres, artichauts à la romaine et pignons de pin</i>	



Nos pâtes



L'authentique recette italienne des linguines carbonara

17€

Guanciale, parmigiano reggiano, jaunes d'oeufs

Linguines et sa véritable sauce bolognaise de Bologna

17€

Viande de boeuf hachée, chair à saucisse, pancetta, céleri, carottes, oignons, vin rouge

Linguines alle vongole

24€

Palourdes, tomates cerises, ail, persil, vin blanc, huile d'olive extra vierge

Linguines au saumon fumé

21€

Crème citronnée

Mafaldine al tartufo

28€

Champignons, truffes, parmesan, crème, huile de truffe

Mafaldine al pistacchio

19€

Pesto de pistache, crème, mortadelle pistachée stracciatella, pistaches concassées

Nos lasagnes & risottos

Lasagne Bolognaise

17€

Véritable sauce bolognaise, parmesan, fior di latte

Lasagne Saumon

19€

Saumon, épinards, crème, parmesan, fior di latte

Risotto Carbonara

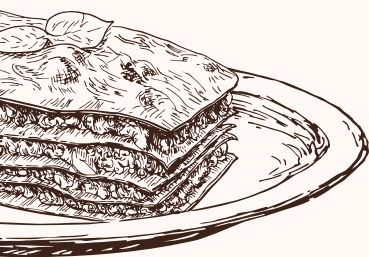
17€

Guanciale, parmesan, jaunes d'oeufs

Risotto Gambas

23€

Gambas, bisque de gambas, parmesan



Nos pizzas

Nos pizzas base tomate

Margherita

Mozzarella fior di latte, tomates San Marzano DOP

14€

Prosciutto

Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champignons

Après cuisson: jambon blanc rôti aux herbes

17€

Végétarienne

Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges

Après cuisson: artichauts à la romaine

15€

Diavola

Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pecorino pimenté, spianata picante, oignons rouges

17€

Parma

Tomates San Marzano DOP, mozzarella fior di latte
Après cuisson: jambon de Parme, copeaux de parmesan, roquette

19€



Nos pizzas base crème

Quatre fromages

Mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano, pecorino poivré & pimenté

19€

Chèvre miel

Mozzarella fior di latte, chèvre, pignons de pin, miel

18€

Mortadella di Pistacchio

Mozzarella fior di latte
Après cuisson: mortadelle à la pistache, pistaches concassées, stracciatella

18€

Tartufi

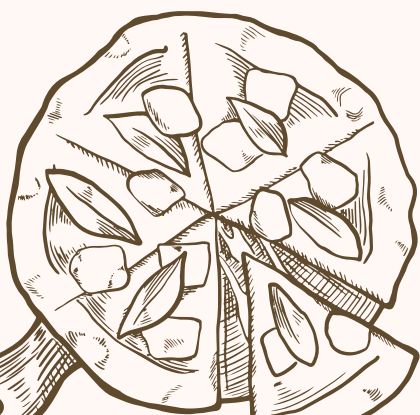
Mozzarella fior di latte, champignons
Après cuisson: burrata, truffes, huile de truffe

23€

Saumon

Mozzarella fior di latte, saumon fumé, asperges vertes, herbes fraîches

20€



Nos viandes

Carpaccio de boeuf bresaola à l'italienne

21€

Accompagné de câpres à queue, artichauts à la romaine, parmigiano reggiano, roquette, tomates cerises & séchées, pignons de pin et frites fraîches

Burger façon "Giulia"

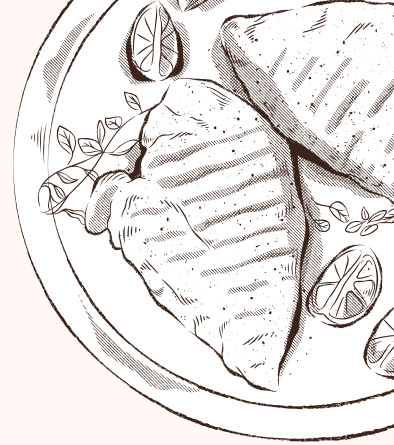
19€

*Pain burger brioché, steak haché façon bouchère, salade, tomates, oignons, parmesan, pancetta, sauce burger
Accompagné de frites fraîches*

Bavette d'aloyau sauce échalotes

23€

Accompagnée de frites fraîches et salade



Nos poissons

Seiche persillée

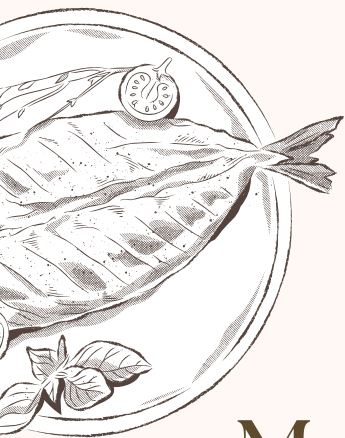
22€

Accompagné de riz et poêlée de légumes

Pavé de Saumon sauce tartare

23€

Grillé à la plancha & accompagné de riz et poêlée de légumes



Menu enfant

Boisson + Plat + Dessert 12€

Sirop à l'eau ou diabolo +2€ pour un soda ou jus de fruit

Pizza jambon fromage **ou** Steak haché **ou** Saumon

Accompagné de frites ou pâtes

Glace 1 boule au choix **ou** Crêpe Nutella / Sucre

Nos menus

Menu Italien

29€



Entrées

Bruschetta italienne
ou
*Chiffonnade de mortadelle
pistachée*

Plats

Linguines carbonara
ou
Lasagne bolognaise

Desserts

Tiramisu café
ou
*Panacotta fruits rouges ou
fruit de la passion*

Menu Giulia

35€



Entrées

Stracciatella Di Bufala
ou
Arancini Bolognaise

Plats

*Pavé de saumon
sauce tartare*
ou
*Bavette d'ailou
sauce échalotes*

Desserts

*Pavlova aux fruits
de saison*
ou
Fondant au chocolat

Les desserts



Tiramisu café

9€

Crème de mascarpone, savoiardi imbibés de café, cacao en poudre

Profiteroles Al Pistachio

10€

Choux pâtissier, glace pistache de Sicile, sauce chocolat, éclats de pistaches grillées

Pavlova fruits de saison

10€

Meringue, sorbet citron de Sicile, fruits de saison

Affogato Al Caffè

5€

Boule de glace vanille noyée dans un café expresso

Café ou thé gourmand

10€

Gourmandises du moment

Fondant au chocolat

9€

Accompagné de sa boule de glace vanille Bourbon

Brioche perdue au caramel beurre salé

9€

Accompagnée de sa boule de glace vanille Bourbon

Crème brûlée

8€

Panacotta fruits rouges ou fruit de la passion

9€

Les crêpes

Sucre 4€

Nutella 5€

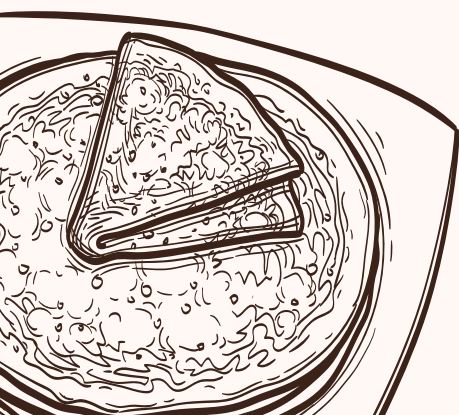
Chocolat chaud maison 5€

Caramel 5€

Confiture fraise ou abricot 5€

+1€ supplément chantilly

+2.5€ supplément boule de glace



Les glaces



Les coupes glacées

Dame blanche

3 boules Vanille Bourbon, sauce chocolat maison, chantilly

9.5€

Café liégeois

2 boules café, 1 boule Vanille Bourbon, espresso, chantilly

9.5€

Chocolat liégeois

*2 boules chocolat, 1 boule Vanille Bourbon,
sauce chocolat maison, chantilly*

9.5€

Pistacchio

*2 boules Pistache de Sicile, 1 boule chocolat, sauce chocolat
maison, pistaches concassées, chantilly*

11€

Coupe Frutti

*1 boule mangue, 1 boule citron, 1 boule framboise, fruits de saison,
chantilly, coulis de fruits rouges*

11€

Limoncello citron (avec alcool)

2 boules Citron de Sicile, limoncello almafitaïn

12€

Colonel (avec alcool)

2 boules Citron de Sicile, vodka

12€

After eight (avec alcool)

2 boules menthe chocolat, Get 27

12€

Composez votre glace

Les crèmes glacées

Vanille Bourbon
Chocolat
Pistache de Sicile
Café 100% Arabica
Menthe Chocolat
Fraise

Les sorbets

Framboise
Mangue
Citron de Sicile

1 boule 3€

2 boules 5.5€

3 boules 7.5€

+1€ supplément
chantilly

Prix TTC service compris