

CARTE MENU



BAR & RESTAURANT ITALO . CORSE
OUVERT 7 JOURS SUR 7 - 9H00 / 00H00
PLACE DU 11 NOVEMBRE, 53000 LAVAL
contact@revellatalaval.com

SUIVEZ-NOUS
SUR FACEBOOK & INSTAGRAM [#revellatalaval](https://www.instagram.com/revellatalaval)

FORMULES



MENU DU JOUR

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Voir l'ardoise

**ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
+ BOISSON***
19,90€

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT
+ BOISSON***
24,90€

*Verre de vin du moment, rouge, rosé, blanc ou bière
Revellata en 25cl ou eau plate / pétillante en 50cl / soda

PIZZA EXPRESS

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Voir l'ardoise

PIZZA DU JOUR

—

DESSERT DU JOUR

—

BOISSON*

17,90€

*Verre de vin du moment, rouge, rosé, blanc ou bière
Revellata en 25cl ou eau plate / pétillante en 50cl / soda

MENU BAMBINO

**MOINS DE 10 ANS 10 €
LE MERCREDI 8€**

**PÂTES À LA SAUCE TOMATE ET FROMAGE /
CARBONARA**

ou

MINI PIZZA MARGHERITA

—

PANNA COTTA ou 2 BOULES DE GLACE

—

SIROP À L'EAU ou DIABOLO

Coloriage et crayons de couleurs offerts !

**SERVICE
COMPRIS**

ENTREE ANTIPASTI

À DÉGUSTER SEUL OU À PARTAGER



PLANCHE ITALIENNE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage d'Italie.

Piccola 13€
Grande 19€



PLANCHE CORSE CHARCUTERIE & FROMAGE

Assortiment de charcuterie et fromage de Corse.

Picculu 15€
Maiò 21€



BURRATA CON CICCIO

Burrata di bufala, légumes marinés,
pignons de pin et roquette.
Supplément jambon de parme 4€.
Supplément truffe fraîche 6€.

15€



COCOTTE D'OVA E FIGATELLU

Oeuf, crème de champignons, figatelle, brucciu, pain
toasté à l'huile d'olive et aux herbes du maquis.

9€



POLPETTE DI MANZO

Boulettes de boeuf marinées, crème de pecorino
romano.

9€



COZZE GRATINATE

Moules gratinées au fromage Corse "A Filetta"
et à la pancetta.

9€



MOZZA E SPECK

Mozzarella fior di latte bardé de speck et gratiné au
four.

8€

FOCACCINA PARMESAN

Pâtes à pizza à l'huile d'olive, parmesan et origan.

7€

SALADE

INSALATA AUTUNNALE

Salade, poire, gorgonzola fondant sur toast chaud,
speck, noix, oignons, tomates confites et sa vinaigrette
maison à la poire.

14€

PUCCIAS



DONATELLO

Pesto genovese, roquette, tomates confites, jambon de
parme et burrata di bufala.

19€

RAFAELLO

Pesto pistache, roquette, mortadelle à la pistache,
stracciatella et concassé de pistache.

18€

SERVICE
COMPRIS



PRIMI : PATES ET RISOTTOS



PASTA AL TARTUFO

Pâtes, sauce crémeuse à la truffe, parmesan, truffe fraîche et huile de truffe.
Supplément jambon de Parme 4€.

22€



LA VERDE

Pâtes enrobées d'un pesto alla genovese maison, burrata di bufala, parmesan et basilic frais.

18€

LINGUINE ALLE VONGOLE (autentica)

Linguines, poêlée de palourdes au vin blanc, persil, ail et citron.

21€



CARBO MIA (autentica)

Guanciale croustillant, jaune d'oeuf, pecorino et poivre noir.

16€

RISOTTO ZAFFERANO E GAMBERI

Risotto crémeux au safran et ses crevettes sautées à l'ail et persil.

19€

SECONDI : VIANDES ET POISSONS



RAGOÛT CORSE

Mijoté de boeuf à la bière Corse, chataîgnes, champignons et légumes fondants de saison.

18€

MERLUZZO ALLA PUTTANESCA

Dos de cabillaud au four, sauce puttanesca, carottes glacées et linguines.

20€

SUPREMBocca

Suprême de poulet tendre farci de pancetta et de sauge, gratiné au provolone et servi avec des pâtes.

17€



GRATINATO DI LONZU

Gratin de pommes de terre au lonzu et tomme Corse.

16€



COSTATA DI MANZO (pour 2 personnes)

Côte de boeuf (env. 1 kg) flambée à la Myrte, aux herbes du maquis, purée de pommes de terre à la truffe, sauce beurre d'ail et fleur de sel.

45€/pers

SI C'EST AUSSI BON,
C'EST QUE TOUT
EST FAIT MAISON,
AVEC DES PRODUITS
FRAIS ET DE SAISON

SERVICE
COMPRIS

PIZZA NAPOLETANA

AU FEU DE BOIS



MARGHERITA

Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic.

13€

REGINA

Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais et basilic.

15€



QUATTRO FORMAGGI

Base crème ou sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, fontina et taleggio.

16€

TRAMONTO

Base tomate jaune, mozzarella fior di latte, filet de thon, câpres et radis.

18€

VERDURA

Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons frais, oignons rouges, poivrons marinés, olives de Sicile et basilic.

16€



SUPER TARTUFO LOVERS

Crème végétale de truffe, mozzarella fior di latte, champignons frais, truffe fraîche et huile de truffe.

22€

PARMA E RUCOLA

Base tomate San Marzano, roquette, jambon de Parme, gorgonzola, burrata di bufala et amandes grillées.

22€

RICOTTA E MIELE

Base crème de ricotta, provolone, miel et amandes grillées.

14€

QUATTRO STAGIONI

Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, olives, poivrons marinés, champignons frais et basilic.

17€



CALIENTE

Base tomate San Marzano, provolone, poulet, 'nduja, champignons frais, oignons et basilic.

18€

MANZO

Base tomate San Marzano, mozzarella, oignons, poivrons, viande hachée, spianata de boeuf et basilic.

19€



CORSICA

Base crème d'oignons, tomme Corse, figatelle, lonzu, olives et herbes du maquis.

19€



SUPPLÉMENTS

Burrata	5€
Champignon	3€
Oeuf	1,5€
Truffe fraîche	6€
Jambon de Parme	4€
Filet de poulet / jambon blanc / figatellu / salade verte	3,5€

SERVICE
COMPRIS

DESSERT



TAVOLA DI FORMAGGIO

Assiette de dégustation de fromage italien et corse.

11€

PIZZA NUT EST LÀ

Garnie d'une pâte à tartiner choco/noisette.
À commander en début de repas.

9€

PANNA COTTA

Coulis au choix : Confiture de figue ou Clémentine
Corse ou Chataîgne.

8€



TIRAMISÙ

Recette traditionnelle italienne au café.

9€

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Tiramisu à la pistache.

9€



FONDANT CHATAÎGNE

Accompagné d'une glace fior di latte.

8€

PANETTONE

Panettone aux fruits confits, pommes caramélisées à
la cannelle et caramel au beurre salé accompagné
d'une glace vanille.

9€



FIADONE CLÉMENTINE CORSE

Dessert typique revisité à la clémentine et ricotta.

9€



COUPE CORSICA

1 boule de vanille, 1 boule de fior di latte, crème de
marrons, marrons glacés et chantilly.

12€

BOULE DE GLACE AU CHOIX

Chocolat, Citron, Fraise, Vanille, Amarena et fior di
latte.

3€

ALLERGÈNES

LEGENDE



VÉGÉTARIEN



PLATS PHARE



COUP DE COEUR



PLAT CORSE



SERVICE
COMPRIS

COCKTAILS MOCKTAILS



REVELLATALAVAL.COM

BAR & RESTAURANT ITALO . CORSE
OUVERT 7 JOURS SUR 7 - 9H00 / 00H00
PLACE DU 11 NOVEMBRE, 53000 LAVAL
contact@revellatalaval.com

SUIVEZ - NOUS
SUR FACEBOOK & INSTAGRAM [#revellatalaval](https://www.instagram.com/revellatalaval)

COCKTAILS SIGNATURES



TETTE ROSA - 10 €

4cl Gin, 2cl liqueur de sureau
St Germain, crème de framboise,
jus de passion, blanc d'œuf et
citron vert pressé.



SAINTE HELENE - 10 €

4cl Vodka, 2cl myrte rouge, sirop
d'hibiscus, jus d'ananas et
citron vert pressé.



MONICA - 10 €

4cl Gin, 1cl myrte rouge, jus de passion
et sirop de vanille.



SCANDOLA - 12 €

4cl Bourbon, 2cl liqueur de framboise,
jus d'ananas, sirop de cerise et
citron vert pressé.



SPRITZ REVELLATA - 11 €

4cl Gallicus Limoncello/Calvados,
jus de citron, jus de pomme,
blanc d'œuf, miel et tonic.

COCKTAILS CLASSICS



MOJITO CLASSIQUE - 9 €

Menthe ou basilic, 5cl rhum ambré, cassonade, citron vert, menthe fraîche et San Pellegrino.



MOJITO AROMATISÉ - 10 €

À la purée de fruit (fraise, framboise, myrtille, mangue, passion, ananas ou pêche)



MOJITO ST GERMAIN - 9 €

4cl Liqueur de sureau St Germain, cassonade, citron vert, menthe fraîche et San Pellegrino.



MOJITO ITALICUS - 9 €

4cl Liqueur italienne de Bergamote, cassonade, citron vert, menthe fraîche et San Pellegrino.



PINA COLADA - 10 €

5cl Rhum, lait, purée de coco, jus d'ananas.



COSMOPOLITAN - 10 €

4cl Vodka, Cointreau, jus de cranberry, citron vert pressé et sirop de sucre de canne.



ESPRESSO MARTINI - 11 €

4cl Vodka, espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne.

MOCKTAILS SIGNATURE



SARTENE - 6 €

Jus de mangue, jus d'ananas,
graines de chia, concombre et basilic.



ARENA - 6 €

Jus de fraise, purée de mangue et
sirop de vanille



LEONARDO - 6 €

Jus de cranberry et d'ananas,
sirop de framboise, basilic frais,
limonade et citron vert pressé.



ALLERGÈNES

SERVICE
COMPRIS

CARTA DEI VINI



REVELLATALAVAL.COM

BAR & RESTAURANT ITALO . CORSE
OUVERT 7 JOURS SUR 7 - 9H00 / 00H00
PLACE DU 11 NOVEMBRE, 53000 LAVAL
contact@revellatalaval.com

SUIVEZ-NOUS
SUR [FACEBOOK](#) & [INSTAGRAM](#) #revellatalaval

ITALIE BLANCS

VERRE
12,5 CL

BTLLE
75 CL

IGT SICILIA NERO D'AVOLA BIO

6,5€/31€

Accompagne les poissons, cuisine méditerranéenne et les fromages.

Cépage : *Cataratto (chardonnay)*

Sa robe est brillante.

Son nez présente des notes de fruits à noyau.

Sa bouche est délicate, avec des notes minérales accompagnées de nuances fruitées.

PINOT GRIGIO CORTE MARTINA

6€/26€

Accompagne les antipasti, poissons grillés, fruits de mer, salades.

Cépage : *Pinot Grigio*

Sa robe est jaune pâle.

Son nez exhale des arômes d'agrumes et de poire.

Sa bouche est légère, sèche et vive.

IGT MARCHE MONCARO BIO

6€/27€

Accompagne les antipasti, les risottos, viandes blanches et les fromages.

Cépage : *Verdicchio, Trebbiano*

Sa robe est jaune clair avec des reflets argentés.

Son nez révèle des notes de fruits à chair blanche, de fleurs et d'amandes douces.

Sa bouche est élégante, équilibrée, avec une finale fruitée.

ITALIE ROSES

IGT MARCHE MONCARO BIO

6€/27€

Accompagne les antipasti, les légumes grillés et les pizzas.

Cépage : *Sangiovese, Montepulciano*

Sa robe est framboise claire.

Son nez est riche en fruits rouges et herbes fraîches.

Sa bouche est fruitée, fraîche et délicate.

DOC VENEZIA PINOT GRIGIO

6€/26€

Accompagne les antipasti, poissons grillés, salades.

Cépage : *Pinot Grigio vinifié rosé*

Sa robe est rosé pâle.

Son nez est floral et fruité, avec des arômes de fraise et de pêche.

Sa bouche est légère, fruitée et vive.

SERVICE
COMPRIS

ITALIE ROUGE

VERRE
12,5 CL

BTLLE
75 CL

AMARONE

Accompagne les viandes rouges, gibier et les fromages.

Cépage : *Corvina, Rondinella, Molinara*

Sa robe est rubis sombre et impénétrable.

Son nez est riche et intense, avec des arômes de compote de prune et de cerise.

Sa bouche est chaleureuse, ronde, aux tanins soyeux, avec des notes de cacao et de café.

96€ 75cl

VENEZIA PINOT NERO PIZZOLATO BIO

Accompagne les viandes blanches, la charcuterie, les plats en sauce et les fromages.

Cépage : *Pinot Nero*

Sa robe est rouge rubis intense, avec des reflets grenat en vieillissant.

Son nez présente des arômes de cerise noire, de violette et des touches d'épices.

Sa bouche est fine, équilibrée, avec des tanins souples.

6€/29€

IGT PRIMITIVO JONICO

Accompagne les grillades, les pâtes et les fromages.

Cépage : *Primitivo*

Sa robe est rouge rubis profond avec des reflets violacés.

Son nez développe des arômes intenses de fruits noirs mûrs, de confiture et parfois de réglisse.

Sa bouche est riche, veloutée et structurée.

6€/29€

MARCHE MONCARO BIO IGT

Accompagne les pâtes, les volailles et les fromages.

Cépage : *Sangiovese, Montepulciano*

Sa robe est rouge cerise.

Son nez révèle des fruits rouges mûrs et des épices douces.

Sa bouche est bien équilibrée, avec des tanins souples.

6€/29€



SERVICE
COMPRIS

CORSE BLANCS

VERRE
12,5 CL

BTLLE
75 CL



BLANC DE NOIR SCIACCARELLU COMTE PERALDI BIO

Accompagne les antipasti, fruits de mer, poissons et les viandes blanches.

Cépage : Sciaccarellu

Sa robe est jaune pâle aux reflets légèrement litchi.

Son nez est intense, sur des notes de fruits jaunes et de bonbon anglais.

Sa bouche combine élégamment fraîcheur et gourmandise, pour laisser en finale des parfums de zeste de pomelo.

62€/75cl

IGP ILE DE BEAUTÉ SAN PIERU

Accompagne les antipasti et poissons grillés.

Cépage : Vermentinu

Sa robe est d'un beau jaune clair, brillante.

Son nez est expressif, avec des notes aromatiques de fleurs et d'agrumes.

L'attaque en bouche est franche et fraîche.

6€/25€

SAPARALE

Accompagne les antipasti, fromages, poissons et viandes blanches.

Cépage : Vermentinu

Sa robe claire aux reflets paille est étincelante.

Son nez expressif exhale des parfums de fruits blancs (poire et pêche), de fruits exotiques (mangue et ananas) et de fleurs blanches.

Sa bouche est ample, avec une finale minérale tout en finesse.

8€/38€

GRANAJOLO CUVÉE MONIKA

Accompagne les antipasti, fromages, poissons et viandes blanches.

Cépage : Vermentinu

Sa robe est jaune pâle brillante aux reflets verts.

Son nez allie finesse et élégance : agrumes, fruits exotiques et parfums floraux.

L'attaque en bouche est toute en rondeur, fraîcheur et minéralité.

Finale persistante sur les fruits blancs.

8€/38€

Avis de leur sommelier :

Calme et volupté dans l'extrême Sud de l'île avec ce beau Vermentinu interprété avec talent par Gwenaëlle Boucher ! Dynamique à l'envie et rafraîchissante, cette cuvée Monika exprime avec précision la typicité variétale du roi des cépages blancs de l'île. Savant équilibre entre fraîcheur, grande finesse aromatique et structure suave, ce vin frais, élégant et délicat fera le bonheur des amateurs de produits de la mer. Sapide et éclatant de sincérité, il vous donnera l'envie d'y revenir... encore et encore ! Une valeur sûre...

GRANAJOLO LE J

Accompagne les antipasti, salades, poissons grillés.

Cépage : Vermentinu

Sa robe est jaune dorée, aux reflets brillants.

Son nez est puissant : agrumes, boisé bien fondu, légère touche de miel.

L'attaque en bouche est fraîche, grasse et soyeuse, avec une belle minéralité.

Finale très longue.

9,5€/40€

SERVICE
COMPRIS

CORSE ROSES

VERRE
12,5 CL

BTLLE
75 CL



AOP AJACCIO ROSÉ COMTE PERALDI BIO

Accompagne les antipasti, salades, poissons grillés.

Cépage : Sciaccarellu, Cinsault, Niellucciu

Sa robe est saumon clair, lumineuse, aux reflets argentés.

Son nez offre des arômes intenses de petits fruits rouges frais, d'agrumes et d'épices.

L'attaque en bouche est fraîche, tonique, et évolue sur une sensation gourmande et acidulée.

8€/39€

IGP ILE DE BEAUTÉ SAN PIERU

Accompagne les antipasti, salades et poissons grillés.

Cépage : Sciaccarellu, Grenache

Sa robe est rose pâle, avec des reflets vifs.

Son nez développe des arômes de fruits frais.

L'attaque en bouche est légère et fraîche, avec des notes de baies rouges et de fleurs sauvages.

6€/25€

PETIT CLOS ROSÉ CANARELLI

Accompagne les légumes, la charcuterie, les volailles, les viandes, les grillades, les plats épicés, le gibier, l'agneau, les fromages à pâte dure ou molle, et même les desserts.

Cépage : Sciaccarellu

Sa robe est rose pâle brillante, avec des reflets saumonés.

Son nez dévoile des arômes de fraise des bois, de framboise et de fleurs sauvages.

L'attaque en bouche est légère et fraîche, avec des notes de petits fruits rouges, de pamplemousse rose, et une pointe saline en finale.

8€/38€



SERVICE
COMPRIS

CORSE ROUGES

VERRE
12,5 CL

BTLLE
75 CL

AOP SARTENE ROSUMARINU SANT'AMARETTU BIO

48€ 75cl

Accompagne les salades, les viandes blanches, la charcuterie et les fromages.

Cépage : Sciaccarellu

Sa robe est d'une belle couleur rubis aux reflets grenat, d'une belle intensité.

Son nez exhale des arômes de fruits rouges.

L'attaque en bouche est longue et savoureuse.

IGP ILE DE BEAUTÉ ROUGE MIMO SANT'ARMETTU BIO

7€/35€

Accompagne les viandes rouges et blanches, la charcuterie et les fromages.

Cépages : Sciaccarellu, Niellucciu, Syrah

Sa robe est rouge grenat, avec des reflets violets.

Son nez exhale des arômes de fruits noirs,

épicés et légèrement mentholés.

L'attaque est souple, avec une belle structure et des tanins soyeux.

Un vin d'une belle intensité.

IGP ILE DE BEAUTÉ SAN PIERU

6€/25€

Accompagne les grillades et la cuisine méditerranéenne.

Cépages : Nielluccio, Syrah

Sa robe est pourpre.

Son nez est floral, rappelant le maquis.

L'attaque est croquante et soyeuse, sur des notes de fruits et d'épices.

SAPARALE

8€/38€

Accompagne les viandes grillées et les fromages.

Cépages : Sciaccarellu, Nielluccio

Un assemblage typique du Sartenais.

Sa robe est d'une belle couleur rubis.

Son nez exhale des arômes de fruits rouges (fraise, framboise), avec une pointe d'épices apportée par le Sciaccarellu.

L'attaque est souple ; la bouche, marquée par des notes de fruits

confits, est légère et soyeuse, ce qui permet de le consommer

dès sa première année.

AMPHORA

89€ 75cl

Accompagne les viandes de veau et de bœuf, ainsi que les champignons.

Cépages : Nielluccio, Carcaghjolu Neru, Moresconu, Sciaccarellu et Minustello

Son nez est riche et intense, sur des notes de fruits mûrs et d'épices.

La bouche est volumineuse, d'une grande finesse et fraîcheur,

avec un jus droit et équilibré.

L'amphore, une parfaite maîtrise signée Canarelli.



ALLERGÈNES

SERVICE
COMPRIS

L'ANGOLO DEL BAR



REVELLATALAVAL.COM

BAR & RESTAURANT ITALO . CORSE
OUVERT 7 JOURS SUR 7 - 9H00 / 00H00
PLACE DU 11 NOVEMBRE, 53000 LAVAL
contact@revellatalaval.com

SUIVEZ-NOUS
SUR [FACEBOOK](#) & [INSTAGRAM](#) [#revellatalaval](#)

APERITIVI APERITIFS

NEGRONI

Martini rouge, Campari, Gin

9€

AMERICANO

Martini rouge, Campari, Tonic

8€

BELLINI

Purée de pêche, Prosecco Borgo Impériale

9,5€

APÉROL SPRITZ

Liqueur d'écorce d'orange, Prosecco Borgo Impériale, Tonic

9€

LIMONCELLO SPRITZ

Liqueur de citron jaune, Prosecco Borgo Impériale, Tonic

9€

FIERO SPRITZ

Liqueur d'agrumes, Prosecco Borgo Impériale, Tonic

9€

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau, Prosecco Borgo Impériale, Tonic

9,5€

CORSICAN SPRITZ

vin cuit Corse, Prosecco Borgo Impériale, Tonic

9€

MARTINI FIERO

Fiero Tonic / Fiero Agrumes

8€

MARTINI

Bianco / Rosso / Rosato

6,5€

CASANIS

Boissons anisé Corse

4€

CAP CORSE MATTEI

Rouge / Blanc («Porto» Corse)

7€

VERRE
12,5 CL

BTLLE
75 CL

SPUMANTE LES BULLES

LAMBRUSCO GRASPAROSSA igp* DI CASTELVETRO AMABILE

rouge pétillant sucré (Emilie-Romagne - Italie)
Rond avec une bulle fine, corsé et fruité. Une explosion
de fruits rouges mûrs, persistants, frais et enveloppants
en bouche.

5,5€/25€

PROSECCO BORGIO IMPERIALE

6€/25€

MOSCATO D'ASTI docg*GALARIN'
(Piémont - Italie) Vin doux, sur une fine mousse, se
dégage des notes d'abricots et de miel d'acacia, qui
parfume le palais en douceur.

6,5€/30€

CHAMPAGNE

BTLLE 75CL
/ MAGNUM

TAITTINGER BLANC TAITTINGER ROSE RUINART

80€/155€
90€ 75cl
90€ 75cl

BIRRE BOTTIGLIE BIERES BOUTEILLE

PORETTI / PIETRA LIMONCELLA / DESPERADOS / CORONA / PIETRA CHATAIGNE

7€ 33cl

BIRRE ALLA SPINA BIERES PRESSION

REVELLATA

3,6€ 25cl
5€ 33cl
6,8€ 50cl

PIETRA AMBREE PIETRA IPA PIETRA ROSSA 1664 BLANCHE PORETTI GRIMBERGEN BLONDE CARLSBERG 0°

4,5€ 25cl
6€ 33cl
8,7€ 50cl

SERVICE
COMPRIS

VERRE
12,5 CL

BTLLE
75 CL

WHISKY BOURBON

WILLIAM LAWSON'S
CRAIGELLACHIE 13 ANS
ABERFELDY 12 ANS
BULLEIT bourbon
P&M CORSE single malt signature
P&M CORSE single malt tourbé

7€/70€
8€/80€
9€/90€
12€/130€
10€/100€
12€/120€

RHUM

BACARDI CARTA ORO
BACARDI SANTA TERESA 1796

8€/80€
11€/110€

VODKA

VODKA ERISTOFF
VODKA GREY GOOSE ORIGINAL

9€/90€
11€/110€

GIN

GIN BOMBAY ORIGINAL

9€/90€

TEQUILA

TEQUILA REPOSADO JOSE CUERVO
TEQUILA PATRON SILVER

9€/90€
11€/110€

DIGESTIFS

GET 27 / GET 31

7€/80€

IRISH COFFEE

9€

VERRE 12,5CL

BAILEYS
COGNAC VS
LIMONCELLO
GRAPPA BIANCA
GRAPPA BARRIQUE CA DARIO
AMARETTO
LICORE CORSI MATTEI

7€
10€
5€
8€
6€
7€
7€

Myrte* blanche / Myrte rouge / Cédratine**

*Myrte (Baie sauvage Corse)

**Cédratine (Agrumes Corse)

SERVICE
COMPRIS

LE PLAISIR SANS ALCOOL

SODAS ARTISANAUX

CEDRATA DE SICILE / ORANGE ROUGE (275ml)

4,5€

SODAS CLASSIQUES

Perrier / Coca-Cola (Classic, Zero, Cherry) / Orangina
/ Fuze Tea / Schweppes Tanic / Schweppes agrume

4,2€

SIROP À L'EAU LIMONADE DIABOLO

2,5€

3€

3,5€

JUS DE FRUITS ARTISANAUX 20cl

Ananas / Fraise / Pomme / Abricot / Orange

4€

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Citron / Orange

5€

50CL/1L

ACQUA - EAUX

SAN PELLEGRINO (ITALIE)
OREZZA (CORSE), PÉTILLANTE
VITTEL

4€/5,5€

4,5€/6€

4€/5,5€

SUPPLÉMENT SIROP

0,20€

CAFFETTERIA

RISTRETTO / ESPRESSO / LUNGO

2,1€

MACCHIATTO

2,2€

DOUBLE CAFÉ

4,2€

CHOCOLAT CHAUD

3,5€

CAPPUCCINO

3,9€

LATTE MACCHIATTO

4,5€

Vanille, chocolat-noisette, caramel

GRANDE LATTE MACCHIATTO

6€

FREDDO

5€

Café frappé

MOCACCINO

3,8€

Délicieux cappuccino agrémenté de chocolat
en poudre.

THÉ

3,5€

SUPPLÉMENT CHANTILLY

0,5€

SERVICE
COMPRIS



ALLERGÈNES