



Plus de 25 ans de pizzas fines et de vins savoureux

Établis depuis plus de 25 ans, nous sommes fiers de faire partie des incontournables du Vieux-Hull. Nous nous faisons un devoir de faire de chacune de vos visites un événement plaisant pour vos retrouvailles de tout genre. Que ce soit à l'heure du lunch ou en soirée, nous recherchons à interpellier vos sens pour bien nourrir votre panse et votre esprit.

Au Piz'za-za, l'objectif premier est de vous préparer et de vous servir la meilleure assiette, composée au maximum de produits d'ici. À cela s'ajoute notre sélection de vins d'importation privée soigneusement choisie pour émoustiller et satisfaire vos papilles.

C'est au cœur de notre Centre-ville, où il fait bon manger, que nous espérons vous revoir encore et encore.

L'équipe du Piz'

More than 25 years of fine pizzas and tasty wine.






Established for over 25 years, we are proud to be one of the highlights of Old Hull. We make it our duty to make each of your visits a pleasant event for your reunion of all kinds. Whether it's at lunch time or in the evening, we will try to appeal to your senses to nourish your thoughts and perhaps even your spirit.

At Piz'za-za, our primary objective is to prepare and serve you the best plate, made with as much local products as possible. In addition, our selection of privately imported wines is carefully chosen to satisfy and titillate your taste buds.

It is in the heart of our Downtown, where it is good to eat, that we hope to see you again and again.

The Piz'za-za team



- | | |
|--|---|
| <p> CANTINA GENTILI - COSTA DEL SOLE - IGT TOSCANE, ITALIE, 2020
Cépages : malvasia, trebbiano, chardonnay</p> <p> 4 \$  10 \$  30 \$  48 \$</p> | <p> KAUFMANN RIESLING HATTENHEIM, RHEINGAU, ALLEMAGNE, 2021 - BIODYNAMIE
Cépage : riesling</p> <p> 5 \$  12 \$  33 \$  58 \$</p> |
| <p> DOMAINE DE LA FESSARDIÈRE, LA MER QU'ON VOIT DANSER, AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE, LOIRE, FRANCE 2019
Cépage : muscadet</p> <p> 5 \$  12 \$  33 \$  58 \$</p> | <p> VINCENT WENGIER, PETIT CHABLIS, BOURGOGNE, FRANCE, 2020
Cépage : chardonnay</p> <p> N/D  14 \$  N/D  60 \$</p> |
| <p> CHÂTEAU LA MOTHE DU BARRY - BORDEAUX, FRANCE 2020 - BIO ET NATURE
Cépage : merlot</p> <p> 3,25 \$  8 \$  24 \$  34 \$</p> | <p> LE ALBARE IL BUONO VALPOLICELLA, VÉNÉTIE, ITALIE, 2020
Cépages : corvina, rondinella, molinara</p> <p> 5 \$  14 \$  40 \$  62 \$</p> |
| <p> CLOS DES FÉES - LES SORCIÈRES - CÔTES DU ROUSSILLON, FRANCE, 2021
Cépages : syrah, grenache, carignan, mourvèdre</p> <p> 4 \$  10 \$  30 \$  43 \$</p> | <p> AZELIA, NEBBIOLO LANGHE, PIÉMONT, ITALIE, 2020
Cépage : nebbiolo</p> <p> N/D  14 \$  N/D  68 \$</p> |
| <p> MATUNEI - DAFNE BARDOLINO - ITALIE
Cépages : corvina, rondinella</p> <p> 5 \$  13 \$  38 \$  58 \$</p> | <p> EL GRILLO Y LA LUNA 12 LUNAS GARNACHA, SOMONTANO ESPAGNE, 2021
Cépage : grenache rouge</p> <p> N/D  14 \$  N/D  68 \$</p> |

À LA FIN DE LA SOIRÉE, ELLE RENTRE AVEC VOUS

Vous commandez une bouteille, vous l'entamez et vous pouvez la rapporter à la maison.

 60 ml*  150 ml*  500 ml*  750 ml*

* Valeurs arrondies



Boissons

Eau gazéifiée 500ml	4,00
<i>Carbonated water</i>	
Eau gazéifiée 750ml	6,00
<i>Carbonated water</i>	
Lait, jus orange, jus canneberge, limonade, thé glacé.	4,00
<i>Milk, orange juice, cranberry juice, lemonade, Ice tea</i>	
Famille Coca-Cola	4,00
<i>Coca-Cola Family</i>	
San Pellegrino : limonata, aranciata, melograno.	4,00
Café filtre, thé, tisanes	3,75
<i>Coffee, tea, herbal teas</i>	
Espresso, americano, décaféiné	4,00
<i>Espresso, americano, decaffeinated coffee</i>	
Cappuccino	5,00
Café au lait.	5,45

Soupes et salades

Extra 3 baguettes disponibles + 2,50
Extra 3 baguettes available +2,50

Soupe du jour ☾ 7,00

Demandez à votre serveur pour connaître la saveur du jour

Ask your waiter to describe the flavour of the day

Soupe à l'oignon ☾ 11,00

Notre bouillon de boeuf, oignons, porto, croûtons, emmenthal

Our house beef broth, onions, port, croutons, Emmenthal

Salade Piz'za-za ☾ 9,75

Mélange de laitue printannière, oignons rouges, ● 17,75

coeurs d'artichauts, copeaux de parmesan, vinaigrette Piz'za-za

Mix of spring mix lettuce, red onions, artichoke

hearts, parmesan shavings, Piz'za-za vinaigrette

Nuovo!

Salade Léo-Papineau ☾ 9,75

Laitue romaine, julienne de carottes, graines de tournesol, ● 17,75

fromage de chèvre, vinaigrette Piz'za-za / Romaine lettuce, julienned carrots,

sunflower seeds, goat cheese, Piz'za-za vinaigrette

Salade de betteraves et chèvre ☾ 10,75

Épinards, betteraves marinées, fromage de chèvre, œuf cuit dur, ● 19,75

graines de tournesol, mayonnaise carbonara

Spinach, pickled beets, goat cheese, hard boiled egg, sunflower seeds,

carbonara mayonnaise

Salade de légumes ☾ 10,75

Laitue romaine, poivrons, courgettes, champignons, oignons, ● 19,75

tomates, olives noires, vinaigrette Zorba

Romaine lettuce, peppers, zucchini, mushrooms, onions, tomatoes

and black olives, Zorba vinaigrette

Salade Jos-Montferrand ☾ 10,75

Épinards, feta, pommes du Québec, mélange de noix, huile d'olive, ● 19,75

oignons verts, huile de noix, vinaigre balsamique

Spinach, feta cheese, Quebec apples, mixed nuts, olive oil,

green onions, walnut oil, balsamic vinegar

{
Toutes nos salades sont servies avec
nos mini-baguettes de pain frais
All salads are served with our fresh
mini-baguettes
}

→ Entrée / Appetizer ☾
Plat principal / Main course ●

Salade Zorba ☾ 10,75
Laitue romaine, oignons rouges, tomates, feta, bacon, ● 19,75
olives noires, vinaigrette Zorba / *Romaine lettuce, red onions, tomatoes, feta, bacon, black olives, Zorba vinaigrette*

Salade Carbonara ☾ 10,75
Laitue romaine, oeuf cuit dur, bacon, oignons rouges, ● 19,75
parmesan, mayonnaise carbonara / *Romaine lettuce, hard boiled egg, bacon, red onions, parmesan, creamy garlic mayonnaise*

Salade de poulet fumé ● 23,00
Poulet fumé, servi sur notre salade Piz'za-za, vinaigrette Zorba
Smoked chicken, served on our Piz'za-za salad, Zorba vinaigrette

Salade de truite fumée ● 23,00
Truite fumée, servie sur notre salade Piz'za-za, vinaigrette Piz'za-za
Smoked trout served on our delicious Piz'za-za salad, Piz'za-za vinaigrette

Salade aux fruits de mer ● 23,00
Crevettes, pétoncles et palourdes, servies sur notre salade Piz'za-za,
vinaigrette Piz'za-za / *Shrimp, scallops and clams served on our Piz'za-za salad, Piz'za-za vinaigrette*



{ Toutes nos salades sont servies avec
nos mini-baguettes de pain frais }
{ All salads are served with our fresh
mini-baguettes }

→ Entrée / Appetizer ☾
Plat principal / Main course ●

Entrées

Raclette Griffon ☾ 9,50
Fromage à croûte lavée à la bière Griffon fondu au four, pommes de terre grelot, viande de grison, oignons blancs et cornichons marinés — *Oven melted Griffon cheese with beer-washed rind, creamer potatoes, des Grisons meat, white onions and marinated pickles*

Roulé à la florentine ☾ 11,00
Pâte à lasagne roulée, farcie d'épinards, de ricotta, de mozzarella et de parmesan, nappée d'une sauce rosée et gratinée au four — *Rolled lasagna pasta stuffed with spinach, ricotta, mozzarella and parmesan, covered with a rosée sauce and browned in the oven*

Escargots à l'ail gratinés ☾ 12,50
Escargots, beurre à l'ail, mozzarella — *Snails, garlic butter, mozzarella*

Arancinis ● 16,00
Trois boules de risotto (saucisse italienne, mozzarella et fines herbes) panées à l'anglaise, frites et servies avec un coulis de tomate, crème sure et pesto — *Three risotto balls stuffed with a mixture of Italian sausage, mozzarella and herbs then breaded, fried and served with a tomato, sour cream and pesto sauce*

Solo : 9,00 — Duo : 15,00 — Trio : 20,00

Servies avec croustons et chips de pâte à pizza — *Served with croutons and pizza crust chips*

① **Parfait de foies de volaille** — Terrine de foies de volaille, avec d'érable, liqueur Sortilège, thym et échalote — *Chicken liver terrine with maple syrup, Sortilège liqueur, thyme and shallots*

② **Trempe de poivrons rôtis et feta**
Poivron rôti, feta, ail rôti, fromage à la crème, huile d'olive et origan
Roasted peppers, feta cheese, roasted garlic, cream cheese, olive oil and oregano

③ **Rillette de truite fumée**
Truite fumée, beurre, crème, jaune d'oeuf, échalote, assaisonnements
Smoked trout, butter, cream, egg yolk, seasoning

Antipasti (version végétarienne disponible) ● 20,50
Artichauts, brie, calabrese, champignons, cornichons, courgettes, oeufs, olives noires, laitue, pesto, poivrons, prosciutto, provolone, tomates — *Artichokes, brie, calabrese, mushrooms, pickles, zucchini, eggs, black olives, lettuce, pesto, peppers, prosciutto, provolone, tomatoes*

Fromage et partage ● 26,00
Capicollo, prosciutto, calabrese, olives noires, cornichons, oignons marinés, artichauts, brie, Emmenthal, provolone, oeuf entier, tomates cerises —
Capicollo, prosciutto, calabrese, black olives, pickles, pickled onions, artichokes, brie, Emmenthal, provolone, hard boiled egg, cherry tomatoes

Pizzas



{ Pâte à pizza sans gluten disponible + 3,50
Gluten free pizza crust now available + 3.50

Margarita ● 12,00
Sauce tomate, mozzarella, origan — *Tomato sauce, mozzarella, oregano*

Napolitaine ● 12,00
Tomates italiennes, ail, basilic frais, mozzarella, parmesan — *Stewed tomatoes, garlic, basil, mozzarella, parmesan*

Alsacienne ● 19,50
Crème fraîche, confit d'oignons, bacon, emmenthal, origan — *Crème fraîche, onion confit, bacon, emmental cheese, oregano*

Escargots forestiers ● 19,50
Pesto, escargots, champignons, ail rôti, mozzarella, parmesan — *Pesto, snails, mushrooms, roasted garlic, mozzarella, parmesan*

Petite Nation ● 19,50
Pesto, poivrons, fromage de chèvre, graines de tournesol — *Pesto, peppers, goat cheese, sunflower seeds*

La Grecque ● 21,00
Sauce tomate, épinards, bacon, tomates, feta, origan et olives noires — *Tomato sauce, spinach, bacon, tomatoes, feta, oregano and black olives*

Végétarienne ● 21,00
Sauce tomate, ail rôti, poivrons, champignons, courgettes, olives noires, oignons rouges, tomates italiennes, mozzarella — *Tomato sauce, roasted garlic, peppers, mushrooms, zucchini, black olives, red onions, stewed tomatoes, mozzarella*

Calabrese ● 21,00
Sauce tomate, calabrese, champignons, mozzarella, parmesan — *Tomato sauce, calabrese, mushrooms, mozzarella, parmesan*

Rétro ● 21,00
Sauce tomate, pepperoni, champignons, poivrons, olives vertes, mozzarella — *Tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers, green olives, mozzarella*

Aloha ● 22,25
Sauce BBQ, effiloché de poulet, poivrons rôtis, oignons rouges, ananas, mozzarella, coriandre — *BBQ sauce, pulled chicken, roasted peppers, red onions, pineapple, mozzarella, cilantro*

Nuovo! **Dionysos** ● 22,25
Pesto, ail rôti, épinard, poivrons rôtis, oignons rouges, pignons de pin, fromage feta, mozzarella, aneth — *Pesto, roasted garlic, spinach, roasted peppers, red onions, pine nuts, feta cheese, mozzarella, dill*

Nuovo! **Hawaïenne** ● 22,25
Sauce tomate, jambon fumé, ananas, jalapenos, mozzarella, bacon
Tomato sauce, smoked ham, pineapple, jalapenos, mozzarella, bacon

Inferno ● 22,25
Sauce tomate, merguez, oignons rouges, jalapenos, câpres, mozzarella
Tomato sauce, Merguez, red onions, jalapenos, capers, mozzarella

4 Fromages ● 22,25
Sauce tomate, provolone, fromage de chèvre, brie, parmesan — *Tomato sauce, provolone, goat cheese, brie and parmesan cheeses*

Paysanne ● 22,25
Sauce tomate, prosciutto, champignons, figes, provolone — *Tomato sauce, prosciutto, mushrooms, figs, provolone cheese*

Danoise ● 22,25
Tomates italiennes, prosciutto, champignons, olives vertes, basilic, échalotes, emmenthal — *Stewed tomatoes, prosciutto, mushrooms, green olives, basil, green onions, emmental cheese*

La roquette ● 22,25
Huile d'olive, prosciutto, mozzarella, réduction de vinaigre balsamique, roquette, concassé de tomates et oignons rouges — *Olive oil, prosciutto, mozzarella cheese, balsamic vinegar reduction, arugula, diced tomatoes and red onions*

Toscane ● 22,25
Sauce tomate, capicollo, tomates, oignons rouges, mozzarella, bacon
Tomato sauce, capicollo, tomatoes, red onions, mozzarella, bacon

Nuovo! **Alfredo** ● 23,25
Sauce béchamel, ail rôti, poulet fumé, bacon, mozzarella, parmesan, oignons verts — *Béchamel sauce, roasted garlic, smoked chicken, bacon, mozzarella, parmesan cheese, green onions*

La Véronique ● 23,25
Pesto aux tomates séchées, cœurs d'artichauts, olives noires, fromage de chèvre, fior di latte et calabrese — *Sun dried tomato pesto, artichoke hearts, black olives, goat cheese, fior di latte and calabrese.*



- Palermo** ● 23,25
 Huile olive, prosciutto, fior di latte, parmesan, roquette, réduction de vinaigre balsamique et huile citronnée — *Olive oil, prosciutto, fior di latte, Parmesan, arugula, balsamic vinegar reduction, and lemon-flavoured oil*
- La club** ● 23,25
 Sauce tomate, poulet fumé, bacon, tomates fraîches, mozzarella — *Tomato sauce, smoked chicken, bacon, fresh tomatoes, mozzarella*
- Piccante** ● 23,25
 Huile épicée, capicollo, calabrese, oignons rouges, tomates fraîches, poivrons rôtis, jalapenos, mozzarella et parmesan — *Spiced oil, capicollo, calabrese, red onions, fresh tomatoes, roasted peppers, jalapeños, mozzarella and parmesan*
- Tropicale** ● 23,25
 Sauce tomate, crevettes, mangues, coriandre, jalapenos, fontina, graines de sésame — *Tomato sauce, shrimp, mangos, cilantro, jalapeños, fontina cheese, sesame seeds*
- Truite fumée et chèvre** ● 23,25
 Sauce béchamel, truite fumée, fromage de chèvre, oignons rouges, câpres, aneth — *Béchamel sauce, smoked trout, goat cheese, red onions, capers, dill*
- Vasco** ● 23,25
 Pesto de tomates séchées, chorizo, olives noires, poivrons rôtis, câpres, fromage de chèvre, basilic — *sundried tomato pesto, chorizo, black olives, roasted peppers, capers, goat cheese, basil*
- La Natalie** ● 24,50
 Pesto et miel, poulet fumé, concassé de tomates et oignons rouges, bacon et mozzarella — *Pesto and honey, smoked chicken, diced tomatoes and red onions, bacon and mozzarella.*
- Pesto crevettes** ● 24,50
 Sauce pesto, crevettes, olives noires, fromage de chèvre — *Pesto sauce, shrimps, black olives, goat cheese*
- Charcutière.** ● 24,50
 Sauce tomate, calabrese, capicollo, merguez, prosciutto, mozzarella — *Tomato sauce, calabrese, capicollo, Merguez, prosciutto, mozzarella*
- St-Jacques.** ● 24,50
 Sauce béchamel, ail, champignons, crevettes, pétoncles, palourdes, mozzarella — *Béchamel sauce, garlic, mushrooms, shrimp, scallops, clams, mozzarella*
- Bellissima** ● 27,75
 Confit d'oignon, cuisse de canard confit, fromage de chèvre, roquette, réduction de pomme-grenade — *Onion confit, duck leg confit, goat cheese, arugula, pomegranate reduction*

Nuovo!

Pâtes

Lasagne bolognaise ● 24,25

Sauce bolognaise, ricotta, mozzarella et basilic — *Meat and capicollo sauce, ricotta, mozzarella and basilic*

Linguines aux crevettes et tomates ● 24,25

Crevettes, tomates en filets, huile d'olive, câpres, ail, olives noires, vinaigre de vin blanc et coriandre — *Shrimps, stewed tomatoes, olive oil, capers, garlic, black olives, white wine vinegar and cilantro*

Gemelli truite et pesto ● 24,25

Pesto, sauce béchamel, truite fumée, tomates séchées, mélange de noix, parmesan — *Pesto sauce, Béchamel sauce, smoked trout, dried tomatoes, mixed nuts, parmesan*

Linguines aux merguez ● 25,25

Merguez, tomates en filets, ail rôti, olives noires, mélange de noix, basilic et huile épicée — *Merguez, stewed tomatoes, roasted garlic, black olives, mixed nuts, basil and spicy oil*

Gemelli au poulet, sauce rosée ● 25,25

Sauce rosée, poulet fumé, poivrons rôtis, champignons, épinards, parmesan, basilic et ail — *Rosée sauce, smoked chicken, roasted peppers, mushrooms, spinach, parmesan, basil and garlic*

Gemelli cajun ● 25,25

Sauce tomate, crevettes, chorizo, épices cajun, oignons rouges, poivrons — *Tomatoe sauce, shrimps, Chorizo, cajun spices, red onions, pepper*



Calzone

Vésuve ● 20,75

sauce tomate, roquette, tomates séchées, tomates, courgettes, aubergines marinées, oignons verts, poivrons rôtis, fontina — *tomato sauce, arugula, sundried tomatos, tomatoes, courgette, marinated eggplant, green onions, roasted peppers, fontina cheese*

Mauna Kéa ● 20,75

Sauce BBQ, effiloché de poulet, poivrons rôtis, oignons rouges, ananas, mozzarella — *BBQ sauce, pulled chicken, roasted peppers, red onions, pineapple, mozzarella*

Vultur ● 22,75

Sauce tomate, merguez, pepperoni, jalapenos, poivrons rôtis, artichaut, olives noires, mozzarella — *Tomato sauce, Mergez, pepperoni, jalapenos, roasted peppers, artichoke hearts, black olives, mozzarella*

Etna ● 25,25

Pesto, pepperoni, capicollo, calabrese, tomates, olives noires, piments bananes, oignons rouges, provolone — *pesto, pepperoni, capicollo, calabrese, tomatoes, black olives, banana peppers, rewd onions, provolone*



Extras

Sauces et vinaigrettes

Réduction balsamique, vinaigrette carbonara, **0,85**
vinaigrette piz'za-za, vinaigrette zorba
Balsamic reduction, carbonara vinaigrette, piz'za-za vinaigrette, zorba vinaigrette

Béchamel, crème fraîche, crème sûre, sauce bbq, sauce tomate **1,25**
Béchalme, crème fraîche, sour cream, BBQ sauce, tomato sauce

Pesto, pesto & miel, pesto aux tomates séchées **2,25**
Pesto, pesto & honey, sundried tomato pesto

Fines herbes

x2 pour les pâtes

Aneth, basilic, coriandre, origan **0,85**
Dill, basil, cilantro, oregano

Légumes

Aubergines marinées, ail haché, ail rôti, câpres, champignons, citron, **1,25**
courgettes, épinards, jalapeños, oignons rouges, oignons verts,
piments bananes, poivrons, roquette
Marinated eggplant, minced garlic, roasted garlic, capers, mushrooms, lemon, zucchini, spinach, jalapeños, red onions, green onions, banana peppers, peppers, arugula

Ananas, figues, mangues, olives noires entières, olives noires tranchées, **1,65**
olives vertes, poivrons rôtis, tomates concassées tomates en filets,
tomates séchées, tomates tranchées
Pineapple, figs, mangoes, whole black olives, sliced black olives, green olives, roasted peppers, crushed tomatoes, fillet tomatoes, sundried tomatoes, sliced tomatoes

Cœurs d'artichauts, betteraves marinées, oignons confits **2,25**
Artichoke hearts, marinated beets, candied onions

Fromages

Emmenthal, mozzarella, parmesan en copeaux, parmesan râpé.	2,25
<i>Emmenthal, mozzarella, chopped parmesan, grated parmesan</i>	
Brie, fontina, provolone.	2,75
<i>Brie, fontina, provolone</i>	
Feta, flor di latte, fromage de chèvre	3,25
<i>Feta, flor di latte, goat cheese</i>	

Protéines

Anchois, graines de tournesol, graines de sésame, œuf dur	2,25
<i>Anchovies, sunflower seeds, sesame seeds, hard-boiled egg</i>	
Bacon émietté, bacon en tranche, capicollo, escargots,	2,75
jambon fumé, calabres, pepperoni	
<i>Crumbled bacon, sliced bacon, capicollo, snails, smoked ham, calabres, pepperoni</i>	
Chorizo, crevettes, mélange de mer, mélange de noix, merguez,	5,50
poulet effiloché, poulet fumé, prosciutto, truite fumée	
<i>Chorizo, shrimps, sea mix, nut mix, merguez, pulled chicken, smoked chicken, prosciutto</i>	

Autres

Chips de pâte à pizza	2,25
<i>Pizza dough chips</i>	
Baguettes, 3 unités	2,75
<i>Baguettes, 3 units</i>	
Pâte pizza à l'ail, pâte sans gluten.	3,85
<i>Garlic pizza dough, gluten-free dough</i>	
Pâte pizza à l'ail gratinée	5,50
<i>Garlic pizza dough au gratin</i>	

Desserts

Mousse au chocolat 7,50

Recette belge confectionnée avec les chocolats les plus fins du monde, servie avec un biscuit langue de chat – *Belgian recipe made with the finest chocolates in the world, served with a langue de chat biscuit*

Dolomites 7,50

Choix de deux boules glacées; sorbet, gelato ou crème glacée faits maison, au choix du chef servi avec un biscuit langue de chat – *Choice of two frozen delicacies, home made sorbet, gelato or ice cream, our chef's choice. Served with a langue de chat biscuit*

Tarte au citron 8,25

Toute la saveur d'un citron dans une bouchée... servie avec crème fouettée – *Full lemon flavour in every mouthful... served with whipped cream*

Torte au massepain 8,25

Pâtisserie au fin goût d'amandes servie avec coulis de fraises – *Pastry with a delicate hint of almonds served with strawberry coulis*

Tiramisu 8,75

Biscuits doigts de dames relevés de notre café espresso, étagés et entrecoupés de fromage mascarpone parfumé à la liqueur de Kahlua – *Ladyfinger biscuits flavoured with our espresso coffee, layered with Kahlua flavoured mascarpone cheese*

Dacquoise aux noisettes et à l'érable — sans gluten* 8,75

Biscuit meringue aux noisettes et glace à l'érable maison – *Hazelnut meringue cookie and homemade maple ice cream*

Ferrero 9,75

Chausson à la tartinade de noisette et cacao et au fromage mascarpone, banane et coulis de chocolat – *Hazelnut spread with cocoa and mascarpone cheese turnover with banana and chocolate coulis*

Gâteau au fromage et deux chocolats 9,75

Un savoureux mélange de fromage à la crème aux chocolats blanc et noir, recouvert d'une ganache au chocolat servi avec coulis de fraises – *A mouth-watering mix of white – and dark – chocolate flavoured cream cheese, covered with chocolate icing and served with strawberry coulis*

Les aliments sans gluten peuvent être sujets à une contamination croisée.
Gluten free foods can be subject to cross contamination.

Nous ne pouvons garantir que les aliments provoquant des allergies ne subiront pas de contamination croisée / We cannot guarantee that foods or ingredients that cause allergies will not be cross-contaminated.

BIÈRES ET CIDRES

EN FÛT

Archibald Joufflue	Blanche belge, 4.2%, 473ml	7 ²⁵
Archibald Chipie	Pale ale rousse, 5.0%, 473ml	7 ²⁵
Birra Moretti	Lager Italienne, 4,6% 473ml	7 ⁷⁵
5 ^e Baron	Bière tournante	9 ²⁵

UNIBROUE

Blanche de Chambly	Blanche belge, 5.0%,341ml	5 ⁷⁵
Maudite	Ale style abbaye double, 8.0%,341ml	5 ⁷⁵
Raftman	Ale au malt fumé à la tourbe, 5.5%,341ml	5 ⁷⁵

MICROBRASSERIE 5E BARON

Bières tournantes Nouveautés chaque mois : demandez à votre serveur!

BORÉALE

Blonde	Ale blonde, 4.5%, 341ml	5 ⁷⁵
Rousse	Ale, 5.0%, 341ml	5 ⁷⁵

DOMESTIQUES

Labatt 50	Ale, 5.0%, 341ml	5 ²⁵
Budweiser	Lager, 5.0%, 341ml	5 ²⁵

IMPORTÉES

Corona Extra	Lager, sans gluten , 4.7%, 330ml	8 ²⁵
Stella Artois	Pilsner blonde, 5.0%, 330ml	8 ²⁵

CIDRES

Cid Original	Cidrerie Milton, Québec, Canada, effervescent, 4.5%, 355ml	7 ⁵⁰
--------------	--	-----------------

TOLÉRANCE ZÉRO

MOCKTAILS

Ananas épicé	Bière de gingembre, jus d'ananas, lime pressée	6 ⁷⁵
Tropical sucré	Jus de mangue, orange, canneberge, grenadine, soda, cerise au marasquin	6 ⁷⁵
Mojito sans alcool	Menthe, sirop simple, soda, lime pressée	6 ⁷⁵
César sans alcool	Clamato, sauce anglaise, tabasco, sel de céleri, haricot mariné	6 ⁷⁵

BIÈRES

Boréale Hors Sentiers	Blonde, sans alcool , 0.5%, 473ml	6 ⁷⁵
Boréale Hors Sentiers	Ipa, sans alcool , 0.5%, 473ml	6 ⁷⁵
BSA Framboise	Sûre aux framboises, sans alcool , 0.5%, 473ml	6 ⁷⁵

VINS

Natureo blanc	Torres Natureo, Vino de Mesa, désalcoolisé blanc , Espagne, 2019, (Muscat)	19 ⁰⁰
Natureo rosé	Torres Natureo, Penedès, désalcoolisé rosé , Espagne, 2019, (Syrah, Cabernet sauvignon)	19 ⁰⁰
Natureo rouge	Torres Natureo, Vino de Mesa, désalcoolisé rouge , Espagne, 2019, (Grenache, syrah)	19 ⁰⁰

APÉRITIFS ET COCKTAILS

SIMPLICITÉ

Vin de liqueur	Cabral blanc, Lillet, Pineau des Charentes		475
Vermouth	Kayak 19, Rouge gorge		475
Amer	Campari, Apérol,		475
Pastis	Ricard	725 Absinthe, 1oz	1150
Vodka	Moskovskaya,	725 Cirka	1150
Gin	Bombay, Tanqueray	725 Ungava, Madison	1150

EFFERVESCENT

Kir Royal	Cava, Crème de cassis Monna & Filles OU Chambord liqueur de framboises		950
Apérol Spritz	Cava, Apérol et soda		950
Bellini	Cava, sorbet du moment		950

SANGRIA

Rouge	Vin rouge, Six Grapes, Triple sec, jus d'orange, soda à la lime	725	2525
Blanche	Vin blanc, Cabral blanc, Triple sec, jus d'orange, jus d'ananas, ginger beer	725	2525
Rosé	Vin rosé, d'Eaubonne, Bacardi, jus de pamplemousse & canneberge, ginger ale	725	2525
Cava	Cava, d'Eaubonne, Triple sec, jus de mangue, chambord	950	3325

SOUR

Gibson sour	Gibson, jus de citron, sirop simple, blanc d'œuf, bitters		775
Avril sour	Avril, jus de citron, blanc d'œuf, bitters		775
Aperol sour	Aperol, Madison, sirop simple, jus de citron, blanc d'œuf, bitters à l'orange		775
Margarita	Tequila, triple sec, jus de lime, sirop simple		775

COCKTAILS

Enzoni	Tanqueray, Campari, jus de citron, sirop simple, raisin frais		775
Gatsby	Lillet, Cirka, jus de pamplemousse		775
Mojito	Rhum blanc, menthe, sirop simple, soda et lime		875
Pina colada	Rhum blanc, Malibu, crème de coco, jus d'ananas		875
Moscow mule	Vodka, jus de lime et bière de gingembre		875
Summer Corvette	Tequila, Campari, jus de pamplemousse, tonic		875
Demoiselle	Chambord, vodka, jus d'ananas		875
À la française	Gin, chambord, bière de gingembre		875

CLASSIQUES

César	Moskovskaya, clamato, tabasco, sauce anglaise, sel de céleri		900
Manhattan	Whisky, vermouth rouge, bitters, cerise au marasquin		900
Negroni	Tanqueray, Amer amer, Rouge gorge		900
Old fashioned	Bourbon, angostura orange, sucre d'érable, zeste d'orange		900
Martini	Tanqueray, bombay ou moskovskaya, vermouth ou non et olives ou twist		900
Cosmopolitain	Moskovskaya, grand-marnier, jus de lime, jus de canneberge		900
Mai Thai	Rhum blanc, rhum brun, brandy, jus d'orange, jus d'ananas, jus de lime, grenadine		900

FILLETTE (375ml)**ROUGE**

5054		Salcheto, Vincaia, DOCG Vino Nobile di Montepulciano, Toscane, Italie, 2014, (sangiovese), IP	38
------	--	---	----

MAGNUM (1500ml)**FRANCE**

5057		Domaine Madeloc, Cuvée Serral, AOP Collioure, 2015, (grenache, mourvèdre, syrah), IP	130
5058		Faiveley, La Framboisière, AOP Mercurey, 2016, (pinot noir), IP	172
5059		Domaine des Chanssaud, AOP Châteauneuf-Du-Pape, 2016, (grenache, syrah, mourvèdre), IP	201

ITALIE

5055		Intorcica, Sicile, 2016, (nero d'avola), IP	58
------	--	---	----

ESPAGNE

5056		El Grillo y la Luna, 12 Lunas, DO Somontano, 2015, (cabernet sauvignon, tempranillo, grenache, syrah), IP	80
------	--	---	----

VINS EFFERVESCENTS**FRANCE**

7295	dyn	Société des vins Lambert, Privée Brut, AOC Seyssel, 2014, (mondeuse, altesse), IP	60
4934		Lallier, Grande Réserve, Grand Cru, AOC Champagne, non millésimé, (pinot noir, chardonnay)	88
1046		Laurent-Perrier, Brut, AOC Champagne, non millésimé, (chardonnay, pinot noir, pinot meunier)	118

ITALIE

5071		Val d'Oca, Specchio, Extra dry, Vénétie, non millésimé, (glera), IP	49
5141	dyn	Poggiosecco, Etrah Pet Nat, 2019 (vermentino, malvasia fina), IP	71

ESPAGNE

5072		Castillo D Montblanc, Cava rosé, Conca de barbera, non millésimé, (trepas, pinot noir), IP	60
------	--	--	----

VINS ORANGES**ITALIE**

7467	dyn	Andrea Tirelli, Derthona, Colli Tortonesi, 2015 (timorasso), IP	70
5104		Conti Zecca, Calavento orange, IGP Puglia Salento, 2020 (malvasia), IP	70
5175		Robert Princic, Gradis'ciutta Serendipità, DOC Collio, 2015 (ribolla giolla), IP	86

VINS ROSÉS**ESPAGNE**

5020		Bodega Villa d'Orta, DO Somontano, Rosodo, 2020, (cabernet sauvignon)	37
------	--	---	----

VINS BLANCS



FRANCE, ALSACE

8002		Hugel & Fils, Riesling Estate, DOC Alsace 2016 (riesling)	81
7837	dyn	Zind Humbrecht, Thann, AOC Alsace, 2013, (riesling), IP	82
7850	dyn	Zind-Humbrecht, Roche Volcanique, AOC Alsace, 2015, (riesling), IP	83

FRANCE, BEAUJOLAIS

7901		Laura Lardy, AOP Beaujolais-Villages, 2017, (chardonnay), IP	64
------	--	--	----

FRANCE, BOURGOGNE

7643		Domaine Michel Juillot, AOC Bourgogne, 2018 (chardonnay)	54
7454		Benjamin Leroux, AOC Bourgogne, 2016, (chardonnay), IP	78
7455		Bret Brothers & La Soufrandière, Climat La Bonnode, AOC Saint-Véran, 2017, (chardonnay), IP	127
5002		Bret Brothers & La Soufrandière, Climat Les Quarts, AOP Pouilly-Vinzelles, 2016, (chardonnay), IP	140

FRANCE, BORDEAUX

5102		Château Tuilerie du Puy, Entre-Deux-Mers, Bordeaux, 2021 (sauvignon, sémillon, muscadelle, sauvignon gris)	42
------	--	--	----

FRANCE, SAVOIE

5188		Château de la Violette, Apremont Vin de Savoie, 2020 (jacquère), IP	50
------	--	---	----

FRANCE, LANGUEDOC, ROUSSILLON

5063		Les domaines Barsalou, Tâcherons, Pays d'OC, 2019 (chardonnay), IP	40
7828		Domaine Madeloc, Cuvée Trémadoc, AOP Collioure, 2015, (grenache, vermentino, roussanne), IP	71


FRANCE, LOIRE

5187		Domaine de la Fessardière, La mer qu'on voit danser, AOC Muscadet Sèvre et Maine, 2019 (muscadet), IP	54
5089		Tinel-Blondelet, Genetin, AOC Pouilly-Fumé, 2018, (sauvignon blanc), IP	70

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE

5101		Domaine Michel Gassier, Merinos, Rhône, 2020 (grenache blanc, roussanne, colombar), IP	48
------	--	--	----

ITALIE

5093		Suavia Azienda Agricola, DOC Soave Classico, 2020, (garganega)	62
5147		Terenzi, Balbino, DOC Maremma Toscana, 2020 (vermentino), IP	63
5149		Marramiero, Altare, Trebbiano d'Abruzzo DOC, 2018 (trebbiano), IP	68
5103		Paitin Roero, Vigna Elisa, Piémont, 2020 (arneis), IP	70

ALLEMAGNE

5143		Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Riesling trocken Black Edition, QBA Pfalz, 2019 (riesling), IP	78
------	--	--	----




AUTRICHE

5146		Weingut Bründlmayer, Grüner Veltliner Kamptal Terrassen, 2020 (gruner veltiner), IP	66
------	--	---	----

ARGENTINE

7710		Huarpe Taymente, Mendoza, 2019 (chardonnay), IP	53
------	--	---	----

ESPAGNE

5161		Parés Baltà, Blanc de Pacs, DO Penedès, 2020, (parellada, maccabeu, xarel-lo)	38
5074		Hacienda El Espino, La Joven Blanco, 2019, (Grenache blanc), IP	47
5095		Can Feixes, Blanc Selecciö, DO Penedès, 2019, (parellada, macabeu, chardonnay, malvasia, sitges)	49
5075		Parés Baltà, Selecciö, DO Penedès, 2019, (Parellada, macabeu, xarel-lo), IP	50
7347		Manuel Formigo, Fincateira, Valle Del Avia, DO Ribeiro, 2017, (treixadura, godello, torrantes, loureira), IP	55

PORTUGAL

5064		Borges Quinta da Soalheira Blanc, DO Douro, 2019 (chardonnay) IP	50
------	--	--	----

CANADA

5069		La Cantina, Riesling, IGP Vallée d'Oka, 2021, (riesling)	50
5057		Bachelor, Ardoise, VQA Ontario, 2019 (chardonnay)	53
5163		Cloudsley Cellars, Chardonnay, VQA Niagara Peninsula, 2017 (chardonnay), IP	58
7916		Norman Hardie, VQA Ontario, 2015, (chardonnay), non filtré, IP	84


VINS ROUGES**FRANCE, BEAUJOLAIS**

5155		Domaine de la grosse pierre, Douby, AOC Morgon, 2019 (gamay), IP	71
5076	nat	Pauline Passot, AOC Chiroubles, Grille-Midi, 2018, (gamay), vegan, IP	83




FRANCE, BORDEAUX

5183		Château Cruzeau, Saint-Émilion grand cru, AOC Saint-Émilion, 2017 (merlot, cabernet franc)	84
5011		Château Fleur Haut Gaussens, AOC Bordeaux Supérieur, 2016, (merlot, cabernet franc, malbec), IP	113


FRANCE, BOURGOGNE

7877		Domaine Bart, AOC Bourgogne Côte d'Or, 2017, (pinot noir), IP	66
7878		David Renaud, AOC Irancy, 2016, (pinot noir), IP	74
5177		Jean-Marie Chaland, Domaine Sainte Barbe, AOC Mâcon-Burgundy, Terres Rouges, 2018 (gamay), IP	74
5013		René Bouvier à Gevrey-Chambertin, Le Finage, AOC Marsannay Village, 2017, (pinot noir), IP	82
5014		René Leclerc, AOC Gevrey-Chambertin, 2012, (pinot noir), IP	116
5015		Latour-Giraud, Carmen, AOP Pommard, 2013, (pinot noir), IP	137
7564		Launay Horiot, Les Perrières, AOP Pommard, 2015, (pinot noir), IP	150
5016		Henri Gouges, Les Vaucrains, AOP Nuits-Saint-George 1 ^{er} Cru, 2015, (pinot noir), IP	274

FRANCE, LANGUEDOC, ROUSSILLON

7646		Thomas Rouanet, Bombadilom, 2012, (grenache, carignan), IP	60
5184		Domaine la Cendrillon, Essentielle, AOP Corbières, 2017 (syrah, mourvedre)	62
7775		Domaine de Vénus, Passions, AOC Côtes du Roussillon Villages, 2013, (syrah, grenache, carignan), IP	66
5077	nat	Domaine Pierre & l'Étoile, Bis 612, 2018, (Chenanson), IP	72
7627		Orliac, Clos du Prieur, Terrasses du Larzac, AOC Côteau du Languedoc, 2011, (syrah, grenache), IP	82
7898		Pech-Redon, Les Cades, AOC La Clape, 1999, (cinsault, grenache, carignan), IP	85
7671		Château Maris, Biodynamic Natural Selection, AOC Minervois-La Linivière, 2009, (syrah, grenache, carignan), IP	93


FRANCE, LOIRE

5160		Complices de Loire, Rouge baiser, AOC Touraine, 2018 (gamay), IP	50
5191		Domaine Philippe Alliet, AOC Chinon, 2019 (cabernet franc), IP	56
5078		Complice de Loire, Les Gravières, AOC Chinon, 2019, (cabernet franc), IP	69
7765	rai	Vincent Delaporte à Chavignol, AOC Sancerre, 2013, (pinot noir), IP	70

FRANCE, SUD-OUEST

7843	nat	Château du Cèdre, Extra Libre, AOP Cahors, 2015, (malbec, merlot), IP	67
------	-----	---	----

FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, PROVENCE, CORSE

5106		Domaine Roger Perrin, Côtes du Rhône, 2020 (grenache, syrah, cinsault)	50
5020		Famille Perrin, Coudoulet de Beaucastel, AOP Côtes-du-Rhône, 2017, (grenache, mourvèdre, syrah, cinsault)	64
7445	rai	Domaine Les Semelles de Vent, Séduction, AOC Vacqueyras, 2016, (mourvèdre), IP	65
7721		Domaine des Chanssaud, Charles de Valois, AOP Côtes-du-Rhône, 2015, (grenache, syrah, mourvèdre), IP	70
7722		Nicolas Perrin, AOC Saint-Joseph, 2013, (syrah), IP	73
5021	rai	Vincent Paris, Les Côtes, AOC Saint-Joseph, 2012, (syrah), IP	76
5022		Ortas Les Hauts du Village, AOC Rasteau, 2012, (grenache, mourvèdre, syrah), IP	83
7740		Mas de Boislauzon, AOC Côte du Rhône Villages, 2010, (grenache, syrah, carignan, mourvèdre), non filtré, IP	84
9953		Clos du Mont-Olivet, Papet, AOC Châteauneuf-du-Pape, 2009, (grenache, mourvèdre, syrah), IP	141
7563		François Villard, Jouvét, AOC Cornas, 2013, (syrah), IP	146

ITALIE, ABRUZZES

8001		Marramiero Dama, DOC D'abruzzo, 2019 (montepulciano)	68
7863		Illuminati, Zanna Riserva, DOC Montepulciano d'Abruzzo 2013, (montepulciano), IP	82
7319		Marramiero, Inferi, DOC Montepulciano d'Abruzzo, 2014, (montepulciano), IP	85

ITALIE, CAMPAGNIE, BASILICANTE

5023		Nuance, DOCG Taurasi, 2015, (aglianico), IP	70
------	--	---	----

ITALIE, MARCHES, ÉMILIE-ROMAGNE

7446		Valle Del Sole, DOP Rosso Piceno Superiore, 2015, (montepulciano, sangiovese), IP	58
------	--	---	----

ITALIE, FRIOUL-VÉNÉTIE-JULIENNE

7804		Gradisciutta Rosso, Gorizia, 2013, (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon), IP	81
------	--	---	----

ITALIE, LOMBARDIE

7867		Sandrofay Téi, DOC Rosso di Valtellina, 2015, (nebbiolo), IP	58
------	--	--	----


ITALIE, PIACENZA

7919		Luretta Esclusivo, DOC Gutturnio, 2015, (barbera, bonarda), IP	61
------	--	--	----

ITALIE, PIEDMONT, VALLÉE D'AOSTA, LIGURIE

7702		Veglio Michelino e Figlio, DOCG Barbaresco, 2013, (nebbiolo), IP	64
7885		Giacomo Borgogno, DOC Dolcetto d'Alba, 2016, (dolcetto), IP	70
5152		Ca Viola, Bric du Luv, DOC Barbera d'Alba, 2016 (barbera), IP	77
7887		Giacomo Fenocchio, DOC Barbera d'Alba, 2015, (barbera), IP	87
5025		Cantina Terre del Barolo, Undicicomuni, DOCG Barolo, 2013, (nebbiolo)	91
7813		Giacomo Fenocchio, DOCG Barolo, 2013, (nebbiolo), IP	109

ITALIE, SICILE, SARDAIGNE, CALIBRE

7448		Antonella Corda, DOC Cannonau di Sardegna, 2017, (grenache), IP	63
5054		Azienda Agricola, Planeta, DOCG Sicilia, 2017 (nero d'avola, frappato)	73
7704		Tenuta Regaleali, Soltanto, IGT Sicilia, 2009, (nero d'avola, cabernet sauvignon), IP	76
7778		Il Tascante Mascalese, DOC Sicila, 2013, (nerello, mascalese), IP	85
7742		Tenuta Regaleali, Rosso del Conte, DOC Contea di sclafani, 2012, (cabernet sauvignon), IP	93

ITALIE, TOSCANE

5107		Brunaia, DOCG Chianti Riserva, 2017 (sangiovese, colorino), IP	53
5148		Verbena, Rosso di Montalcino DOCG, 2019, (sangiovese), IP	54
5080		Terenzi, Vendemmia, DOCG Morellino di Scansano, 2018, (sangiovese), IP	58
5031		Tenuta di Sesta, DOC Rosso di Montalcino, 2015, (sangiovese), IP	61
5140		Poggiotondo Chianti Superiore, DOCG Chianti, 2018 (sangiovese) IP	61
5024		Pian delle Querci, DOC Rosso di Montalcino, 2017, (sangiovese), IP	62

PIZ'ZA-ZA

5032	Piaggia, Pietranera, IGT Toscana, 2018, (sangiovese), IP	64
5033	Salcheto, Vincaia, DOCG Vino Nobile di Montepulciano, 2014, (sangiovese), IP	68
5067	Poderi Sanguinete I e II, DOC Rosso di Montepulciano, 2016, (canaiole nero, mammolo, sangiovese), IP	68
5068	Grillesino, DOC Ceccante Maremma, 2016, (cabernet sauvignon), IP	68
7910	Donatella Colombini, Il Drago e le 8 colombe, IGT Toscana Rosso, 2014, (sangiovese, sagrantino, merlot), IP	69
5179	Poderi Del Paradiso, Chanti Colli Senesi, DOCG Chianti Colli Senesi, 2018 (sangiovese), IP	69
7865	Renzo Masi, Fattoria Basciano, DOCG Chianti Rufina, 2013, (sangiovese, colorino), IP	69
5035	Fattoria La Gerla, Poggio gli Angeli, IGT Sangiovese, 2016, (sangiovese), IP	73
5069	Donatella Colombini, Fattoria del Colle Trequanda, DOC Cenerentola Orcia, 2015, (foglia tonda), IP	76
5173	Mèria, Serpaia di Endrizzi, IGT Toscana, 2016 (merlot, cabernet sauvignon, sangiovese, petit verdot), IP	79
7848	Azienda Agricola Poliziano, Lohsa, DOCG Morellino di Scansano, 2015, (cabernet sauvignon, alicante, petit verdot), IP	90
5037	Roccapesta, Calestaia, DOCG Morellino di Scansano, 2013, (sangiovese), non filtré, IP	110
5151	Verbena, Rosso di Montalcino DOCG, Riserva 2015, (sangiovese)	122
7815	Ciacci Piccolomini, IGT Brunello di Montalcino, 2013, (sangiovese), IP	124
5070	Donatella Colombini, DOCG Brunello di Montalcino, 2013, (sangiovese), IP	125
7565	Tenuta di Sesta, Riserva, DOCG Brunello Di Montalcino, 2010, (sangiovese), IP	151

ITALIE, VÉNÉTIE

5082	Paolo Cottini, DOC Valpolicella Classico, 2019, (Corvina, corvinone, rondinella), IP	57
5152	Paolo Cottini, Castrum, IGT Rosso Veronese, 2016 (Corvina), IP	71
5150	Paolo Cottini, DOCG Amarone della Valpolicella, 2016, (Corvina, Rondinella, Corvinone), IP	89
5038	Brigaldara, Vigneti di Marcellise, DOCG Amarone della Valpolicella, 2012, (corvinone, corvina veronese, rondinella), IP	95
7783	Corte Moschina, DOCG Amarone della Valpolicella, 2012, (sangiovese, canaiolo), IP	109

ESPAGNE, ARAGON

5040	El Grillo y la Luna, Hop Hop, DO Somontano, 2014, (syrah, grenache), IP	77
------	---	----

ESPAGNE, CASTILLE ET LÉON

5108	Lezcano Lcalle, Maudes, 2018 (tempranillo, merlot), IP	58
5085	Veronica Ortega, Kinki, DO Bierzo, 2019, (mencia, palomino, godello, dona blanca), IP	92
5086	Veronica Ortega, Cobrana, DO Bierzo, 2018 (mencia, palomino, dona blanca, godello), IP	120

ESPAGNE, CASTILLE LA MANCHE

7819	Verum, V Reserva, 2010, (tempranillo), IP	81
------	---	----

ESPAGNE, CATALOGNE

7801	Clos Figueras, Serras de Priorat, 2015, (grenache, carignan, syrah, cabernet sauvignon), IP	79
5044	La Pobla de Cérvoles, DO Costers del Segre, 2015, (tempranillo, grenache, cabernet sauvignon, merlot), IP	89
7730	Mas D'en Blei, Liber, DOQ Priorat Mas D'en Blei, 2011, (grenache, carignan), IP	103
7818	Gratavinum, GV5, DOC Priorat, 2011, (grenache, carignan), IP	151

ESPAGNE, EXTREMADURA

5045	Palacio Quemado, Reserva, Ribera Del Guadiana, 2009, (tempranillo), IP	66
------	--	----

ESPAGNE, RIOJA

7449	Artadi, Viura, 2017, (tempranillo), IP	65
7920	Seniorio de P.Pecina, Reserva, DOC Rioja, 2011, (tempranillo, graciano, grenache), IP	71
7912	Bodegas David Moreno, Gran Reserva, DOC Rioja, 2009, (tempranillo, grenache), IP	71

PIZ'ZA-ZA

9914 Castillo de Mendoza, Evento, Reserva Especial, DOC Rioja, 2005, (tempranillo), IP 79

ESPAGNE, NAVARRE

5105 Nekeas, El Camino, D.O Navarra, 2020 (grenache, syrah, tempranillo), IP 45

GRÈCE

7874 Ktima Biblia Chora, Areti, IGP Pangeon, 2010, (agiorgiliko), IP 74

7875 Parparoussis, Taos, IGP Achaia, 2015, (mavrodaphne dry), IP 84

PORTUGAL

7872 J. Rosas, Puro, Quinta da Touriga, Douro, 2014, (touriga nacional, touriga franca), IP 60


7890 Campolargo, Beiras, Bairrada, 2013, (baga), IP 67

7891 FitaPreta, A Touriga VaiNua, IG Alentejo, 2015, (touriga nacional), IP 75

7921 FitaPreta, Baga ½ Sol, IG Alentejo, 2017, (baga), IP 77

7756 Quinta da Touriga Cha, Douro, 2013, (tinta roriz, touriga nacional, barroca), IP 103

AUSTRALIE

9991  Wedgetail Estate Single Vineyard, 2010, (pinot noir), IP 77

9834 Chapel Hill, The Chosen Block, 2010, (syrah), IP 111

CHILI

5167 Clos des Fous Itata, Valle del Itata, 2019 (cinsault, pais, carignan) 40

7922 Secano Dry farmed polkura, 2015, (syrah, grenache noir), non filtré, IP 100

CANADA

5052 Bachelder, Argilo-Calcaire, Niagara, 2019 (gamay) IP 45

5153 Cloudsley Cellars, VQA Niagara Peninsula, 2018 (pinot noir), IP 54

7746 Reimer Vineyard Peace & Harmony, Niagara, 2010, (cabernet sauvignon, chambourcin, cabernet franc), IP 69

9875 Mission Hill, Quatrain, VQA Okanagan, 2012, (merlot, syrah, cabernet franc, cabernet sauvignon), IP 138

7488 Mission Hill, Compendium, VQA Okanagan, 2012, (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc), IP 156

7922 Secano Dry farmed polkura, 2015, (syrah, grenache noir), non filtré, IP 100

ÉTATS-UNIS

5186 Parducci, 2019 (pinot noir), IP 60

7501 Brack Mountain, Barriques, 2015, (pinot noir), IP 63

7733 Clos Lachance, Meritage Estate Central Coast, 2017 (petit verdot, cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot), IP 63

5170 Clos Lachance, Estate Central Coast, 2018 (pinot noir), IP 73

7502 Calipaso, Central Coast, Paso Robles, 2014, (zinfandel), IP 64

7914 Edmeades, Mendocino, 2014, (zinfandel), IP 68

7503 Birichino, Saint-Georges, 2016, (pinot noir) 76

5109 Seghesio Sonoma Zinfandel Angela, 2019 (zinfandel), IP 80

7790 Freemark Abbey Winery, Napa Valley, 2013, (merlot), IP 98

7794 Seghesio, Venom, Sonoma County, 2012, (sangiovese), IP 108

7795 Burnside Road Seghesio, Sonoma County, Russian River Valley, 2013, (pinot noir), IP 109

7216 Seghesio, Old Vines, Sonoma County, Dry Creek Valley, 2011, (carignan), IP 109

7755 Home Ranch Seghesio, Alexander Valley, Sonoma County, 2008, (zinfandel), IP 115

7715 Seghesio Old Vines, Sonoma County, 2011, (zinfandel), IP 130

7796 Seghesio San Lorenzo, Alexander Valley, Sonoma County, 2005, (petite sirah), IP 137

7504	L'Aventure, Willow Creek, estate Cuvée, 2014, (cabernet sauvignon, syrah, petit verdot), IP	283
------	---	-----

NOUVELLE-ZÉLANDE

7868	Hunter's, 2014, (pinot noir)	67
------	------------------------------	----

DIGESTIFS & COCKTAILS

FRAPPÉ

À l'italienne	Vodka, liqueur d'amande, liqueur de noisette, baileys	6 ⁷⁵
Toblerone	Liqueur de café, baileys, frangelico, lait d'avoine, sirop simple, coulis de chocolat-noisette	6 ⁷⁵
Espressotini	Vodka, Liqueur de café, espresso	6 ⁷⁵
Touski	Irish mist, amarula, espresso	6 ⁷⁵

CHAUD

Café Brésilien	Cognac, grand marnier, liqueur de café, espresso, chantilly	7 ²⁵
Café Irlandais	Jameson, irish mist, café espresso, chantilly	7 ²⁵
Café Italien	Sambuca, frangelico, café espresso, chantilly	7 ²⁵
Monte Cristo	Amaretto, brandy, triple sec, café espresso, chantilly	7 ²⁵
Aux 4 Jeudis	Calvados, frangelico, chantilly	7 ²⁵

PORTOS & VINS DE LIQUEURS

Six Grapes	W. & J. Graham's, (Touriga nacional)	4 ²⁵
Tawny 10 ans	W. & J. Graham's, Old Vines	5 ²⁵
Château Les Pins	Château les Pins Rivesaltes, 2005, (Grenache noir), IP	5 ²⁵
Banyuls	Domaine de la Tour, 2007, Vendanges tardives, IP	6 ²⁵
Tawny 20 ans	Warre's Otima, (Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz)	11 ²⁵

CIDRE DE GLACE

Cryomalus	Cidre de Glace, 2007, Cidre de glace, IP	7 ⁵⁰
-----------	--	-----------------

EAU-DE-VIE

Grappa prosecco	Castagner, Grandi Cru, Grappa prosecco morbida, 37,5%	12 ²⁵
-----------------	---	------------------

LIQUEURS & CRÈMES

Avril	Liqueur d'amande et noyau, Distillerie Mariana, 26%	6 ²⁵
Frangelico	Boisson à la noisette, Dcm spa, 20%	6 ²⁵
Bailey	Crème irlandaise, R. & A. Bailey & co., 18%	6 ²⁵
Saint-Crème	Saint-Crème, Crème sucre à crème, Distillerie Mariana, 17%	6 ²⁵

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY

Grand Marnier	Marnier-Lapostolle SA, Grand Marnier, 40%	7 ²⁵
Calvados Boulard	Calvados Boulard, AOC Calvados Pays d'Auge, Boulard Grand Solage, 40%	7 ²⁵
Courvoisier SA	Courvoisier SA, AOC Cognac, Courvoisier V.S.O.P., 40%	12 ²⁵

SCOTCH, WHISKEY, RYE, BOURBON

Bulleit bourbon	The Bulleit Distilling, Bulleit bourbon, Frontier whiskey, 45%	6 ²⁵
Ballantine Finest	George Ballantine & Son Ltd, Ballantine Finest, blended scotch whisky, 40%	7 ²⁵
Glenfiddich 12ans	William Grant & Sons Distillers Ltd, Highlands, Glenfiddich, single malt 12ans, 40%	8 ²⁵
Glenmorangie 10ans	The Glenmorangie Distillery, Highlands, Glenmorangie, single malt 10ans, 40%	8 ²⁵

UN PETIT DERNIER

Biscuit	Vodka, liqueur de noisette	5 ⁰⁰
Lemon drop	Vodka, jus de citron, sirop simple	5 ⁰⁰
Kickers	Cognac, crème irlandaise, espresso	5 ⁷⁵