

NOTRE SÉLECTION DE VINS

	1dl	75cl
<u>Bulles</u>		
Prosecco Treviso DOC, Italie	8.-	48.-
Champagne JM Gobillard et fils, France	16.-	96.-
<u>Blanc</u>		
Pinot Grigio DOC delle Venezie, Bio 2024, Italie	7.-	45.-
Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT, Bio, Italie	7.-	45.-
Petite Arvine Patrick Chabrier 2023, Suisse	8.-	52.-
Mâcon Milly-LaMartine, Domaine Carrette 2023, France	8.-	52.-
<u>Rouge</u>		
Merlot Rosso 2024, Vénétie, Italie	7.-	45.-
Cabernet Sauvignon bio, Italie	7.-	45.-
Pinot noir, Domaine les Perrières 2024, Suisse	8.-	52.-
Crozes-Hermitage, Hugo & Pauline Villa 2023, France	9.-	58.-
<u>Rosé</u>		
Les Commandeurs rosé, Peyrassol 2024, France	7.-	45.-

L'APERITIVO ITALIANO

I CLASSICI

Chaque cocktail est accompagné d'un amuse-bouche.

Spritz Aperol & prosecco.	15.-
Hugo Prosecco, sirop de fleurs de sureau, menthe & citron vert.	15.-
Negroni Gin, vermouth rouge & bitter italien.	15.-
Vieux Carré Whiskey de seigle, vermouth rouge, cognac, Bénédictine et bitter Peychaud.	15.-
Paloma Tequila, jus de citron vert et pamplemousse.	15.-
Old cuban Rhum, jus de lime, sirop de sucre, Angostura bitter et menthe fraîche.	15.-
Clover club Gin, sirop de framboise, jus de citron et blanc d'œuf.	15.-
Bellini Pur jus de pêche et prosecco, servi dans une flûte.	12.-
Mimosa Jus d'orange frais et prosecco, servi dans une flûte.	12.-

MOCKTAILS

Chaque mocktail est accompagné d'un amuse-bouche.

Brezza Lime cordial & aegean tonic.	10.-
Garibaldino Martini Vibrante, fruit de la passion et orange.	10.-

