

BOUILLON ITALIEN

MAESTRO

CUCINA • VINO • CONVIVIO

ENGLISH MENU SCAN HERE



ENTRÉES & PLATS

PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON

ANTIPASTI / ENTRÉES

Arancini du moment	3,60
Œuf croustillant, mayonnaise au basilic, roquette, parmesan	3,90
Cromesquis de Mozzarella	4,50
Artichaut frit, ricotta, citron	4,90
Gaspacho de courgettes, stracciatella et pistaches	4,90
Burrata, pesto verde et parmesan	5,90
Polpette de bœuf, sauce tomates	5,90

LES FOCCAPIZZAS



La Classico	7,50
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte.	
Focca Parma	9,50
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 16 mois et parmesan.	
Mortadella	9,50
Mozzarella fior di latte, mortadelle italienne, stracciatella et pistaches concassées.	
La Tartufo	12,50
Mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, stracciatella, truffe d'été et noisettes concassées.	

SECONDI / PLATS PRINCIPAUX

Gnocchi, sauce tomate san marzano et parmesan	9,50
Escalope de poulet Milanaise, pommes allumettes au parmesan	9,90
Faux-Filet Charolais, pommes allumettes, sauce verte	12,80
Filet de dorade, caponata, vierge d'agrumes	13,90
Risotto aux asperges, parmesan 16 mois	11,90
Tentacule de poulpe grillé, crème d'olives, polenta	13,90
Tartare de boeuf à l'italienne, pommes allumettes, roquette	12,90
Salade Caesar	9,90
Salade Burrata & Parma	10,90

NOS PÂTES ARTISANALES

Paccheri sauce tomate San Marzano, basilic	7,90
Paccheri all'Arrabbiata, vodka et guanciale	9,90
Spaghetti pesto pistache tomates confites, stracciatella Supplément Mortadella + 2	11,90
Spaghetti aux polpettes et sauce San Marzano	12,90
Paccheri à la truffe	14,90



FORMAGGI

Pecorino	5,90
Gorgonzola	4,90
Parmigiano Reggiano	4,90



DOLCI / DESSERTS



Cannolo à la pistache ou aux fruits confits	5,90
Tiramisu classique	4,50
Tiramisu fraise	5,40
Panna cotta pistache	4,90
Tarte au citron de Sicile	4,50
Torta caprese chocolat	4,90

BOUILLON ITALIEN

MAESTRO

CUCINA • VINO • CONVIVIO

CARTE DES BOISSONS

VINI ROSSI

La Torre - Castel Rocchero	4
Côtes-du-Rhône - domaine Montine	4
Puglia IGP Pirovano - Costantino Primitivo	19
Nero d'Avola Sicilia - Montepietroso	20
Chianti - Villa Cardini	24
Valpolicella - Sartori - Montegradella	30



VINI BIANCHI

La Torre - Castel Rocchero	4
Icp oc chardonnay - Toremilla	4
Salento — Domodo Falanghina	18
Pinot grigio delle Venezie — Baci Al Sole	22
Catarratto Chardonnay — b.io	27



VINI SPUMANTI

Prosecco Brut DOC	4
Prosecco - doc Scalini	18
Lambrusco rouge pétillant - Fratelli Cella	17



VINI ROSATI

AOP Côtes de Provence maurin des maures	4
La Torre - Castel Rocchero	4
Chiaretto di Bardolino DOC "Ca'Preella" Rosé — Lamberti	19



BIERES



	25cl	50cl
Blonde - Moretti	3,50	6,50
Blonde - Brasserie des cuves blondes	3,50	6
IPA - Brasserie des cuves	4	7
Blanche - Brasserie des cuves	4	7

APÉRITIFS

Limoncello	4,50
Get 27	5
Pastis 51	3,50
Baileys	6
Martini	5
Suze	5

DIGESTIF ET LIQUEURS

DELIZIE ITALIANE

Limoncello Antica Distilleria Quaglia	4,50
Amaretto Distilleria Quaglia	4,50
Marzadro Crema Alpina Pistacchio	6
Marzadro Crema Alpina Fior di Latte	6

CHARTREUSE

Verte	7
Jaune	8
Centenaire	18
VEP	24
Reine des liqueurs	32

RHUM

Rhum Havana Club 3 ans	7
Diplomático Reserva Exclusiva	8
Rhum eminente reserva 7 ans	12

WHISKY

Whisky Ballantine's	7
Irish whiskey Tullamore Dew	8
Nikka From The Barrel	11

GIN

Bombay Original	8
Citadelle	10
Dry Gin Monkey	14

VODKA

Absolut blue	7
Grey goose	8

BOUILLON ITALIEN

MAESTRO

CUCINA • VINO • CONVIVIO

APERITIVO

PRODUITS FRAIS ET FAITS MAISON

APERITIVO TOUS LES JOURS À PARTIR DE 16 HEURES

Taralli	2
Olives marinées	3
Mortadelle	6,90
Jambon de Parme	6,90
Spianata	4,90
Pecorino	5,90
Gorgonzola	4,90
Parmigiano Reggiano	4,90
Burrata, pesto verde et parmesan	5,90



HAPPY HOURS - 16H -19H - LUNDI AU VENDREDI

Pinte de Blonde	5
Pinte d'IPA	6
Pinte de Blanche	6
Tous les Spritz	5
Mocktails	5
Cocktails	6



SPRITZ !

Le Classico	5	Hugo Spritz	6,5
Liqueur d'orange, prosecco, eau gazeuse		Fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse	
L'Italicus	6,5	Limoncello Spritz	6,5
Liqueur de bergamotte, prosecco, eau gazeuse		Limoncello prosecco, eau gazeuse	

COCKTAILS

Bellini (Purée de pêche blanche, prosecco)	6,90
Rossini (Purée de fraises fraîches, prosecco)	6,90
Limoncello Tonic (limoncello artisanal, tonic, menthe)	6,90
Negroni (Gin, Vermouth, Campari)	7,50
Espresso Martini (Vodka, liqueur de café, espresso frais)	7,50
Basil Smasch (Gin, basilic frais, jus de citron)	7,50
Grenoble Mule (Liqueur de sapin, Ginger Beer, citron vert)	8

MOCKTAILS

Virgin Spritz (Venezio, eau gazeuse)	6
Virgin Bellini (Petillant, purée de pêche)	6
Virgin Rossini	6
Dolce Vibrante (Martini Vibrante, framboise, pomme, citron)	6,5
Virgin Mojito	6,5

BOUILLON ITALIEN

MAESTRO

CUCINA • VINO • CONVIVIO

Carte des boissons

Produits frais et faits maison

CAFFÈ & CO



Ristretto	1,90
Espresso	1,90
Double Espresso	2,90
Cappuccino	3,50
Latte/Flat White/Iced Latte	4
Chai Latte	4
Matcha Latte	5
Chocolat Chaud	5
Thé Dammann	4

LES SOFTS



Citronnade maison au basilic frais	3,50
Thé glacé maison	4
Jus de fruits Granini	4
Sirop à l'eau	2
Diabolo	4
Perrier 33cl	3,60
San Pellegrino (50cl)	4,5
Sodas classiques 33cl (Coca Cola, Fuze Tea, limonade...)	3,90
Kombucha	5
Club-Maté	5

Plaisirs Sucrés !

CRÊPES DE LA CASA

Sucre	3,50
Sucre citron	4,50
Nocciolata	5
Pistacchio de Sicile	5,50



GLACES DES FRERES AMORE

1 boule	2,50
2 boules	4,50
3 boules	6

Nos parfums : Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Fior di latte

CANNOLI

Pistache	5,90
Fruits confits	5,90

