

C A R P E  D I E M  
VIVEZ L'INSTANT - CELEBREZ VOS SENS

Vivre pleinement, c'est éveiller ses sens. La Philosophie Carpe Diem nous incite à ralentir, à ressentir, à écouter, à observer et à savourer ce que le quotidien a de plus précieux.

Inspiré par cette vision et par l'interaction des sens, notre concept imagine un lieu d'expériences et d'émotions, conçu pour éveiller les perceptions, susciter l'émerveillement et faire de chaque visite un moment chargé d'émotion.

Donner de la vie aux sens, c'est donner du sens à la vie !

Bienvenue au Carpe Diem !

---

**Nous vous remercions de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire**  
**Les prix sont indiqués en francs suisses, TVA de 8,1 % incluse**  
**Nous acceptons uniquement les paiements par cartes de débit ou en espèce**

## STUZZICHINI

### Oh mia Venere ! 9

*Riz venere, tomates, saumon fumé, crevettes, erdamame, pommes de terre, lait de tigre*

Délicate salade de riz Venere, sublimée par la fraîcheur des tomates, le fondant du saumon, la finesse des crevettes et l'intensité parfumé d'un lait de tigre vibrant et citronné. Une dégustation élégante, iodée et pleine de fraîcheur.

Né en Italie d'un croisement rare inspiré des anciens riz noirs d'Asie, le riz Venere doit son nom à la déesse de l'amour. Selon la légende, ses grains noirs et parfumés étaient autrefois considérés comme un mets précieux aux vertus aphrodisiaques, réservé aux empereurs et aux cours royales.

### Hummus alle barbabietole 9

*Pois chiches, betteraves rôties, huile d'olive, mélange de grains et noix*

Houmous onctueux aux pois chiches et betterave rôtie, relevé d'un filet d'huile d'olive et parsemé d'un mélange de grains et noix croquantes. Une bouchée saine, colorée et pleine de saveurs, parfaite pour partager un apéro vibrant et coloré.

VÉGAN

### Caviale di melanzane e pomodori 9

*Mousse d'aubergines et tomates, ail, huiles d'olive, basilic*

Avec une petite touche de tomates, un filet d'huile d'olive, une gousse d'ail légèrement écrasée et quelques feuilles de basilic frais, ces légumes se fondent en une mousse riche en goût et en souvenirs de vacances vers le sud. Une rencontre entre simplicité et authenticité.

VÉGAN

### Il viaggio del Generale Steindorf 9

*Thon à l'huile d'olive, œufs, mayonnaise, crème fraîche, cornichons, céleris, olives farcies aux poivrons*

À la fin des années 1950, mon père traverse l'Atlantique pour réaliser son rêve : devenir pilote. Formé en Californie, il y découvre l'esprit de camaraderie des aviateurs américains et une recette simple, transmise entre pilotes. Née aux États-Unis, la salade de thon incarne cette cuisine directe et nourrissante, pensée pour les longues journées et les grandes ambitions. Un plat chargé de souvenirs, de liberté et d'altitude. Recette partagée par Cerstin Steindorf.

## ENTRÉES

### Gaspachino iberico 12

*Une fusion aux accents latins*

Un souffle d'été dans l'assiette: la fraîcheur du concombre rencontre la douceur du yaourt et la rondeur de la mozzarella, sublimés par une touche saline de sel de jambon. Chaque cuillère évoque la Méditerranée, entre fraîcheur et caractère, pour un plaisir léger et raffiné.

AUSSI EN VERSION VÉGÉTARIENNE

### Tentacoli d'estate 19

*Le goût du large, la fraîcheur des jardins*

Émincé de tendres tentacules de poulpe cuits lentement à basse température, sublimé par le caractère vibrant du lait de tigre, le croquant du fenouil et du céleri, la fraîcheur de l'orange et du citron. Une salade raffinée et gourmande, aux notes fraîches et iodées, idéale pour accompagner les belles journées ensoleillées.

### Vulcano allegro 18

*Une explosion de saveurs comme un volcan en fête*

Tomates, burrata crémeuse au cœur fondant, olives et anchois délicatement salés s'unissent à un mélange croquant de noix. Le tout est relevé par des herbes aromatiques, du poivre noir, une touche de piment et une délicate crème de basilic qui apporte fraîcheur et onctuosité.

VÉGÉTARIEN

### La torretta 16

*Un classique méditerranéen revisité avec élégance et simplicité*

Aubergines, courgettes et tomates délicatement superposées, accompagnées de mozzarella de bufflonne fondante, huile d'olive et balsamique.

VÉGÉTARIEN

### Insalata Garibaldina en entrée 9 en plat 16

*Garibaldi, aventurier et héros italien du XIX<sup>e</sup> siècle, unificateur de l'Italie, chef de « chemises rouges » : troupe de mille volontaires engagés pour la libération et l'unification de l'Italie, symbole de courage, liberté et de passion.*

Salade croquante d'iceberg et de jeunes pousses mêlant scarole, chicorée rouge et roquette, garnie de poivrons frais, de tomates juteuses, d'œuf dur et d'olives noires, le tout délicatement relevé par notre vinaigrette maison « Carpe Diem ».

VÉGÉTARIEN

Version au thon en plat 19

Version au poulet en plat 19

## PLATS

### Helvetia amore mio !

28

*Rencontre transgressive entre l'âme vaudoise et la passion italienne*

Des pâtes de blé dur s'enrobent d'un papet vaudois fondant, sublimé par sa saucisse aux choux savoureuse. Des éclats de mozzarella de bufflonne viennent apporter leur onctuosité, tandis qu'une crème délicatement liée au parmesan enveloppe le tout. Une touche d'huile de truffe vient parfaire cette harmonie de saveurs, entre caractère et finesse.

Un plat intensément gourmand, à la fois réconfortant et surprenant, qui raconte une véritable histoire d'amour culinaire entre la Suisse et l'Italie.

### Pasta storica rinascimentale

26

*Héritage culinaire de la renaissance*

Plat emblématique de la tradition gastronomique italienne, la pasta storica rinascimentale puise ses racines au cœur du Duché de Mantoue entre le XVI<sup>e</sup> et le XVII<sup>e</sup> siècle. Elle serait née à la cour des Gonzaga, l'une des familles les plus influentes de la Renaissance italienne, grâce à l'ingéniosité du « cuoco ducal Bartolomeo Stefani », maître de cuisine des Gonzaga et auteur de « L'Arte di ben cucinare », l'un des premiers livres de recettes italiens imprimés.

Des pâtes de blé dur nappées d'une sauce à base de fruits secs : amandes, noisettes, raisins secs, parfumée aux épices comme la cannelle et la muscade, relevée d'un zeste de citron et d'huile d'olive, puis liée délicatement avec du fromage grana padano et basilic pour créer une texture onctueuse et un goût unique, légèrement sucré-salé. Célébré pour sa complexité aromatique et son audace gustative.

**VÉGÉTARIEN**

### Polpo croccante in sinfonia mediterranea

34

*Un festival de textures et de saveurs inspiré du sud*

Poulpe délicieusement croustillant, posé sur une purée de pomme de terre soyeuse, nappé d'une sauce romesco à base de poivron rouge et amandes, onctueuse, parfumée aux notes ensoleillées de Barcelone. Accompagné de petites tomates, de panais délicatement rôtis et d'olives noires grecques, apportant profondeur et caractère à chaque bouchée.

Un plat où le croquant rencontre la douceur, où chaque saveur évoque un voyage méditerranéen, intense et gourmand et qui fond dans la bouche et reste en mémoire.

### Plat pour petites princesses et petits princes

12

*Pâtes de blé dur, sauce tomate, crème, grana padano et basilic*

# PINSA ROMAINE

« *La commedia dell'arte* »

## La pinsa romaine

L'histoire de la pinsa romaine se partage entre une origine ancienne légendaire et une invention plus récente des boulangers romains.

Le nom pinsa vient du latin pinsere (écraser) et désignait autrefois des focaccias anciennes, semblables à celles préparées par les Romains pour accompagner des herbes, des légumes ou d'autres ingrédients.

La pinsa moderne est réalisée avec une pâte à base de farines de blé, de riz et de soja. Sa forte hydratation, environ 80 % par rapport à la farine, crée une structure alvéolée, légère et aérienne, avec une croûte croustillante et un intérieur moelleux.

La fermentation lente naturelle, de 48 à 72 heures, réduit le gluten et décompose les sucres complexes, améliorant ainsi la digestibilité.

Nos bases de pinsa, importées de maîtres boulangers romains, sont prêtes à recevoir des ingrédients sélectionnés et de qualité : de la tomate la plus parfumée aux charcuteries artisanales, des fromages fondus aux légumes de saison.

Hmmm, buon appetito!

## La commedia dell'arte

La Commedia dell'arte est un théâtre italien né au XVI<sup>e</sup> siècle, rempli de masques colorés, de gestes exagérés et de rires contagieux.

Chaque personnage – Arlequin espiègle, Pantalon avare ou Colombine malicieuse – incarne un type humain reconnaissable, et les histoires se construisent souvent à l'improviste, avec des quiproquos, des amours contrariés et des situations absurdes.

Ce théâtre populaire, à la fois drôle et vif, met en scène la vie quotidienne avec fantaisie et exagération, et a inspiré le comique européen pendant des siècles.

## PINSA ROMAINE



### Colombina

23

*Sauce tomate, fior di latte (lait de vache) et mozzarella di bufala campana (lait de bufflonne), grana padano, huile d'olive, basilic*

Intelligente, vive et pleine de charme, Colombine est souvent la servante fûtée qui déjoue les plans des puissants. Amoureuse et maligne, elle sait manipuler les situations à son avantage tout en conservant douceur et humour. Elle incarne l'esprit pratique et la ruse féminine du théâtre comique.

VÉGÉTARIEN

### Pulcinella

25

*Sauce tomate, salami piquant, lardons, ail, origan, huile d'olive, roquette*

Paresseux, opportuniste et bavard, Polichinelle est effronté mais aussi rusé et malin. Toujours à la recherche de nourriture et de stratagèmes pour survivre, il se moque des puissants et transforme les difficultés de la vie en comédie, reflétant l'esprit du peuple napolitain.



### Pulcinella Verde

20

*Sauce tomate, ail, origan, roquette, huile d'olive aromatisé à la truffe*

VÉGAN



### Arlecchino

26

*Courgettes, aubergines, poivrons, crème d'aubergines, pesto de courgettes, fior di latte, grana padano, huile d'olive, basilic*

Astucieux et espiègle, Arlequin aime jouer des tours et se sortir des situations difficiles. Gourmand et naïf, souvent amoureux, il transforme chaque obstacle en jeu, incarnant la joie, la malice et l'énergie du théâtre comique italien.

VÉGÉTARIEN

## PINSA ROMAINE

### Pantalone

21

*Sauce tomate, anchois, olives noires, capres et roquette*

Vieux marchand riche et avare, Pantalone est prudent et parfois têtu, obsédé par son argent et sa réputation. Malgré sa rigidité et son sérieux, il se retrouve souvent ridiculisé par les plus jeunes et les plus malins, révélant la comédie des obsessions et des habitudes de la bourgeoisie.



### Balanzone

27

*Jambon de Parme, fior di latte, mozzarella di bufala campana (lait de bufflonne), crème d'artichaud, grana padano, huile d'olive, basilic, roquette*

Savant et pédant, Balanzone aime montrer son savoir, mais sa sagesse est souvent malhabile. Théâtral et bavard, il mêle orgueil et maladresse, incarnant avec humour le ridicule des prétentieux.

### Rugantino

26

*Fior di latte, mozzarella di bufala campana (lait de bufflonne), crème d'asperges, pesto de pistaches, jambon coppa, grana padano, huile d'olive, basilic, roquette*

C'est un jeune homme audacieux, maladroit et fanfaron, toujours prêt à se vanter de ses exploits amoureux ou de ses actes de bravoure. Cependant, derrière son air sûr de lui se cache souvent la naïveté et l'ineptie.



Supplément pâte sans gluten 4

## DESSERTS

### Torta delle streghe 11

*Inspiré par les sorcières*

À Benevento (Italie), au moyen âge, sous l'ombre d'un vieux noyer, les sorcières dansaient la nuit, mêlant herbes, secrets et magie. La torta delle streghe capture cette alchimie : cacao, amandes, noix de pécan et les secrets de la liqueur Strega. Moelleuse et gourmande, un équilibre magique entre richesse des fruits secs et éclat des arômes de la vanille et de l'élixir des sorcières.

VERSION AUSSI SANS ALCOOL

### Tirami (ancora piú) sú 11

*« Tire-moi (encore plus) vers le haut » ou « remonte-moi le moral » en italien*

Ce nom évoque la douceur et le plaisir immédiat que procure ce dessert. Le café « réveille », le mascarpone, le sucre et le cacao « réconfortent » : un plein d'énergie et de joie.

CONTIENT UNE FAIBLE QUANTITE D'ALCOOL (LIQUEUR DE CAFE)

### Gelato dei nonni golosi 11

*La glace des grands-parents gourmands*

Duo de glaces vanille et stracciatella, éclats de gourmandises chocolatées, nappage au caramel onctueux et crème chantilly.

### Gelato affogato al caffè 10

*Une douce immersion aussi simple qu'exquise*

Une boule de glace vanille immergée dans un véritable espresso chaud, le tout surmonté d'une crème chantilly.

### Sorbetto attenti al lupo ! 11

*Avant que le loup n'en fasse qu'une bouchée, découvrez les délices des jardins et des bois.*

Sorbets au citron et abricot-peche accompagnés de céréales croquants au raisin secs, fruits de bois et son coulis.

### Sorbetto al limone arrosé 11

*Vif et rafraîchissant ! Quel est ton orientation géographique ?*

**Le sud:** arrosé au limoncello ou à la grappa ou au maraschino

**Le nord:** arrosé à la vodka

**L'ouest:** arrosé au Cointreau

**L'est:** arrosé comme ça te plait !

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS

#### À L'ITALIENNE

Café – Espresso – Ristretto		3.90
Double espresso		5.20
Café décaféiné		4.20
Cappuccino		4.90
Latte macchiato		5.40
Café viennois		5.90
Café caramel macchiato		5.90
Lait chaud ou froid	20 CL	3.90
Café corretto (Grappa, Brandy, Amaretto, Sambuca, etc.)		5.90

### CHOCOLATS

#### L'ART DU CHOCOLAT ARTISANAL RAFFINÉ SUISSE 6

Chocolat Honoré de Balzac, 49%

*Cacao du Ghana, d'une douceur onctueuse, caressé par l'épice de la cannelle*

Choco' 5 épices, 49%

*Cacao du Ghana, se cache cinq épices (anis, cannelle, clou de girofle, coriandres et gingembre)*

Cusco noir bio, 63%

*Un grand cru Criollo du Pérou très aromatique, aux notes d'agrumes fraîches*

Maracaïbo, 65%

*Ce champion du monde, issue de fèves d'exception du Venezuela, aux notes de café, prunes, cacao, fleur d'oranger, cannelle et raisins secs*

## BOISSONS CHAUDES

### THÉS

#### LA TRADITION ANGLAISE

4.20

##### Earl Grey

*Un thé noir délicatement parfumé à la bergamote, un agrume aux notes fraîches et florales. Il offre une saveur raffinée et légèrement citronnée.*

##### English Breakfast

*Un mélange de thés noirs corsé et riche, idéal pour bien commencer la journée. Son goût intense et légèrement malté se marie parfaitement avec du lait ou du sucre. Un grand classique britannique.*

##### Citron et Gingembre

*Une infusion réconfortante alliant l'acidité du citron à la chaleur épicée du gingembre. Naturellement sans caféine, elle est idéale pour se détendre ou faciliter la digestion.*

##### Menthe

*Une infusion rafraîchissante à base de feuilles de menthe. Son goût frais et vivifiant est parfait après les repas. Sans caféine.*

##### Verveine

*Une infusion douce aux notes légèrement citronnées, connue pour ses vertus apaisantes. Idéale pour un moment de détente en fin de journée. Sans caféine.*

### VIENNOISERIES

#### Croissant

1.80

#### Assortiment de mini-viennoiseries (3 pièces)

4

- mini croissant (1 pièce) 1.30
- mini pain au chocolat (1 pièce) 1.50
- mini pain aux raisins (1 pièce) 1.50

## BOISSONS FROIDES

### EAUX

Eau minérale plate (Evian, ou Linda ou similaire selon arrivage)	50 CL	5
Eau minérale gazeuse (San Pellegrino ou similaire selon arrivage)	50 CL	5

### SODAS

Coca-Cola	50 CL	5.50
Coca-Cola Zero	50 CL	5.50
Coca-Cola Zero sans caféine	50 CL	5.50
Fanta	50 CL	5.50
Sprite	50 CL	5.50
Schweppes Tonic	50 CL	6
Sanbitter	10 CL	5
Crodino	17.5 CL	7

### THÉS FROIDS & JUS

Thé froid citron	30 CL	4.50
Thé froid pêche	30 CL	4.50
Jus d'ananas	30 CL	5
Jus d'orange	30 CL	5
Jus de pêche	30 CL	5
Jus de pommes	30 CL	5
Jus de tomate	30 CL	5
Sirop pour adulte	30 CL	3
Sirop pour enfant	10 CL	offert

## BIÈRES

PERONI 4.7% 33 CL 6

Blonde italienne légère et rafraîchissante, caractérisée par une robe jaune paille et une robe blanche crémeuse, offrant un goût sec, une amertume fine avec des subtiles notes de malt, de houblon et d'agrumes.

MORETTI 4.6% 33 CL 6

Blonde de type lager, brassée depuis 1859 avec un mélange spécial de houblons qui lui donne un goût équilibré, légèrement amer, avec des notes florales et maltées, et une texture douce et digeste.

HOFBRÄU ORIGINAL 5.1% 50 CL 9

Lager allemande de couleur blonde. Elle est recouverte d'une épaisse mousse blanche. Au nez, elle offre de doux arômes de malt, de pain grillé et de céréales, accompagnés de notes de houblons herbacés.

ICHNUSA NON FILTRATA 5% 33 CL 8

Impressionne par son goût unique, fruit d'un brassage traditionnel non filtré. Elle séduit par son dépôt de levure naturelle et son aspect légèrement trouble. Une expérience brassicole authentique.

BIÈRE SANS ALCOOL (MORETTI ou similaire selon arrivage) 33 CL 7

# VINS

DEMANDEZ-NOUS LES VINS OUVERTS DU MOMENT

VOL      VERRE      BOUTEILLE      BOUTEILLE  
10 CL      50 CL      75 CL

## BLANC

CHASSELAS, GRAND CRU <i>Domaine de Bon-Boccard, 2024 AOC, Saint Prex</i>	12.5%	5.50	25	37
CHASSELAS, GRAND CRU <i>Domaine de Marcy, 2024 AOC, Saint Prex</i>	12.5%	5.50	25	37
CHASSELAS BLANC DE LYS <i>Domaine de Terre-Neuve, 2024 AOC, Saint Prex</i>	12.5%	5.50	25	37
CHASSELAS, GRAND CRU <i>Domaine de de la Vignarde, 2025 AOC, Féchy</i>	12.5%	5.50	25	37

## ROSÉ

GAMARET-GAMAY, GRAND CRU <i>Domaine de Bon-Boccard, 2024 AOC, Saint Prex</i>	13%	6	27	40
GAMAY, GRAND CRU <i>Domaine de Marcy, 2024 AOC, Saint Prex</i>	13%	6	27	40
ROSALYS, À MAJORITÉ GAMAY <i>Domaine de Terre-Neuve, 2024 AOC, Saint Prex</i>	12.8%	6	27	40
ŒIL DE PERDRIX, GRAND CRU <i>Domaine de de la Vignarde, 2023 AOC, Féchy</i>	13%	6		42

## VINS / PROSECCO

DEMANDEZ-NOUS LES VINS OUVERTS DU MOMENT	VOL	VERRE 10 CL	BOUTEILLE 50 CL	BOUTE 75 CL
--	-----	----------------	--------------------	----------------

### ROUGE

GAMAY, GRAND CRU <i>Domaine de Bon-Boccard, 2024 AOC, Saint Prex</i>	12.5%	7	32	47
---	-------	---	----	----

GAMAY, GRAND CRU <i>Domaine de Marcy, 2024 AOC, Saint Prex</i>	13.5%	7	32	47
---	-------	---	----	----

GAMALYS, GAMAY <i>Domaine de Terre-Neuve, 2024 AOC, Saint Prex</i>	13%	7	32	47
---	-----	---	----	----

PINOT NOIR, GRAND CRU <i>Domaine de de la Vignarde, 2024 AOC, Féchy</i>	13.9%	8		56
--	-------	---	--	----

CHATEAUNEUF DU PAPE <i>Château Saint-André, 2024 AOC France</i>	14.5%			79
--	-------	--	--	----

Robe rouge cerise puissante et juvénile avec des reflets violacés, arômes de baies concentrées avec une touche de croûte de pain et des notes de levure, moelleux à l'attaque, dominante de baies, agréablement structuré, bien équilibré et épanoui, un compagnon parfait à table.

RESERVA MARQUES DE RISCAL <i>Rioja, 2021 DOCa Espagne</i>	14%			76
--	-----	--	--	----

Robe grenat très foncé, un bouquet légèrement parfumé au pruneau séché et à la réglisse, des notes bien épicées, réminiscences de chocolat noir, moelleux et ample à l'attaque, des tanins corrects, des notes de baies noires cuites, un vin mûr et harmonieux, une belle persistance en finale. Un excellent classique.

DEMANDEZ-NOUS LES VINS OUVERTS DU JOUR

VOL

VERRE  
10 CL

BOUTEILLE  
50 CL

BOUTE  
75 CL

## ROUGE

PRIMITIVO DI MANDURIA

14.5%

8

59

*Torri d'Oro, 2023 AOC  
Italie*

Robe rubis intense, bouquet épanoui de pruneau bien mûr, de cerise et d'épices, un vin corpulent et juteux avec une bonne concentration, un fruit intense, des tannins doux et mûrs et une acidité moyenne, qui s'achève dans une finale harmonieuse.

VALPOLICELLA RIPASSO

13.5%

9

67

*Palazzo Maffei, 2022 D.O.C. Superiore  
Italie*

Rouge intense. Bouquet au nez fruité de prunes et de pruneaux mûrs. Raffiné et épicé. En bouche, il se montre délicat et élégant, avec des notes marquées de baies, intensément fruité, très agréable à déguster, à la finale longue et chaleureuse.

AMARONE

15%

83

*Palazzo Maffei, 2022 D.O.C.G  
Italie*

Robe rubis foncé, un nez riche en notes de poivre et en arômes typiques de raisins naturellement séchés, avec des nuances de cerises et de mûres en conserve, un amarone frais, ample en bouche et d'un fruité charnu, corps rond et moelleux offrant des tanins soyeux. Une maturation de 24 mois dans de petits fûts lui confère sa structure musclée et son remarquable équilibre.

## PROSECCO

CARPENE MALVOLI, EXTRA DRY

11%

9

57

*Conegliano Valdobbiadene, D.O.C.G Superiore  
Italie*

*Bouquet frais avec d'agréables arômes d'agrumes, bouche pétillante, perlant fortement, souple avec une bonne ampleur grâce à la très légère douceur, acidité parfaitement intégrée, structure équilibrée. un des meilleurs vins mousseux de sa catégorie lors des dégustations comparatives.*

## COCKTAILS

### NOUVEAU

SIMPLON EXPRESS, vin blanc vaudois, Crodino bitter, citron	12
CISALPINO LAUSANNE, vin rosé vaudois, San bitter, orange	12
LIMONCELLO MULE, limoncello, ginger-beer, sel, chilly, chocolat blanc	12

### SPRITZ

AMARETTO, Amaretto & prosecco	12
APEROL, Aperol & prosecco	12
CAMPARI, Campari & prosecco	12
HUGO, sirop de sureau, prosecco, eau pétillante, limette, menthe	12

### REDS

AMERICANO, Campari, Martini Rosso, eau pétillante	12
AMERICANO 2.0, Campari, Martini Rosso, San Bitter	12
<i>NEGRONI, London Dry Gin, Campari, Martini Rosso</i>	<i>12</i>
APEROL NEGRONI, <i>London Dry Gin, Aperol, Martini Rosso</i>	12

### CLASSICS

GIN TONIC	12
CAMPARI ORANGE	12
CAIPIRINHA, <i>Cachaça, sucre, limette</i>	14

## COCKTAILS

### ARTY

THE KISS	12
<i>Limoncello, prosecco, eau pétillante</i>	
CAFE TERRACE AT NIGHT	14
<i>Vodka, Blue Curaçao, jus de citron</i>	
MOJITO FRIDA	14
<i>Rhum blanc, jus de limette, sirop de sucre, sucre de canne, eau pétillante, feuilles de menthe</i>	
EL CHÉ	14
<i>Rhum ambré, coca-cola, angostura</i>	
MADAME BOUCARD	14
<i>Whiskey, sirop de sucre, angostura</i>	

## MOCKTAILS (sans alcool)

Inspirés par les bandes originales du maestro Ennio Morricone

CINEMA PARADISO	9
<i>San Bitter, jus d'ananas, jus de pêche</i>	
ONCE UPON A TIME IN AMERICA	9
<i>Crodino, soda orange</i>	
LE BON, LA BRUTE ET LE TRUAND	9
<i>Jus de canneberge, soda pamplemousse, ginger beer, romarin</i>	
MISSION	9
<i>Chinotto, limonade, jus de limette, sirop et menthe fraîche</i>	

## SPIRITUEUX

### GIN

BEAFEATER	40%	4 CL	13
BOMBAY SAPPHIRE	40%	4 CL	13
GORDON'S LONDON DRY	38%	4 CL	13

### RHUM

BACARDI CARTA BLANCA	37.5%	4 CL	14
DIPLOMATICO	40%	4 CL	16
HAVANA CLUB	37.5%	4 CL	15
RON DEL SOL	37.5%	4 CL	12

### TEQUILA

JOSÉ CUERNO	35%	4 CL	14
SIERRA BLANCO	38%	4 CL	12

### VODKA

ABSOLUT	40%	4 CL	13
ABSOLUT VANILLE	38%	4 CL	14
GORBATCHOV	37.5%	4 CL	12
SMIRNOFF	37.5%	4 CL	12

### WHISKEY

BALLANTINES	40%	4 CL	12
JACK DANIEL'S HONEY	35%	4 CL	16
JACK DANIEL'S OLD NO 7, SOUR MASH	40%	4 CL	14
JOHNNY WALKER, RED LABEL	40%	4 CL	12

## APERITIFS – LIQUEURS – DIGESTIFS

AMARETTO DISARONNO	28%	4 CL	9
AMARO AVERNA	29%	4 CL	9
AMARO DEL CAPO	35%	4 CL	9
AMARO FERNET BRANCA	28%	4 CL	9
AMARO JÄGERMEISTER	35%	4 CL	9
AMARO MONTENEGRO	23%	4 CL	9
BAILEY'S	17%	4 CL	8
BRANDY VECCHIA ROMAGNA	38%	4 CL	9
BRANDY VETERANO OSBORNE	30%	4 CL	9
CAMPARI	25%	4 CL	8
COGNAC MARMOT FINE	40%	4 CL	14
COINTREAU	40%	4 CL	9
CYNAR	16.5%	4 CL	8
GRAND ARMAGNAC VSOP	40%	4 CL	14
GRAND MARNIER	40%	4 CL	10
GRAPPA FIOR DI VITE	40%	4 CL	9
KAHLÚA LIQUEUR CAFÉ	16%	4 CL	9
LA SEMEUSE LIQUEUR CAFÉ	18%	4 CL	8
LILLET BLANC	17%	4 CL	8
LIMONCELLO VILLA MASSA, SORRENTO	30%	4 CL	8
MALIBU COCO	18%	4 CL	8
MARTINI BIANCO	15%	4 CL	8
MARTINI DRY	18%	4 CL	8
MARTINI ROSSO	15%	4 CL	8
PASTIS PASTIDON	45%	4 CL	8
PORTO FERREIRA TAWNY	19.5%	4 CL	8
SAMBUCA MOLINARI	40%	4 CL	8
SHERRY TIO PEPEppppp	15%	4 CL	8
STREGA	40%	4 CL	9
SUZE	20%	4 CL	8
VALADIÈRE ABRICOT	37.5%	4 CL	11
VALADIÈRE WILLIAMS	37.5%	4 CL	11
WILLIAMINE MORAND	35%	4 CL	12