

## CAFFETTERIA

<b>Caffè</b> Espresso	€ 2,00	<b>Caffè shakerato</b> Iced coffee/Café frappé Whisky, Amaretto, Vaniglia	€ 4,50
<b>Caffè doppio</b> Double espresso	€ 3,00	<b>Cappuccino (7)</b>	€ 2,30
<b>Caffè decaffeinato</b> Decaffeinated espresso/Décaféiné	€ 2,30	<b>Cappuccino d'orzo (1, 7)</b>	€ 2,50
<b>Caffè d'orzo (1)</b> Barley coffee/Café d'orge	€ 2,30	<b>Cappuccino (7) decaffeinato</b>	€ 2,50
<b>Caffè al ginseng</b> Coffee with ginseng/Café au ginseng	€ 2,50	<b>Cappuccino (7) al ginseng</b>	€ 2,80
<b>Caffè corretto</b> Coffee with a shot of alcohol/ Café arrosé	€ 3,20	<b>Cappuccino con latte di soia (6)</b>	€ 2,60
<b>Caffè doppio corretto</b> Double espresso with a shot of alcohol/ Duble café arrosé	€ 4,00	<b>Cappuccino d'orzo con latte di soia (1, 6)</b>	€ 3,00
<b>Caffè deca/orzo (1)/ginseng corretto</b>	€ 3,20	<b>Cappuccino deca con latte soia (6)</b>	€ 3,00
Decaffeinated, barley, ginseng coffee with a shot of alcohol/Café décaféiné, d'orge, ginseng arrosé		Decaffeinated Cappuccino with soy milk/ Cappuccino décaféiné au lait de soja	
<b>Marocchino (7)</b>	€ 2,30	<b>Cappuccino al ginseng con latte soia (6)</b>	€ 3,10
Espresso topped with chocolate, milk and cocoa powder/ Espresso avec chocolat, un peu de lait, et saupoudré decacao		Ginseng Cappuccino with Soy Milk/ Cappuccino au lait de soja et ginseng	
<b>Marocchino decaffeinato (1)/orzo (1, 7)</b>	€ 2,50	<b>Latte bianco (7)</b>	€ 2,00
Decaffeinated/Barnley Marocchino Marocchino décaféiné/D'orge		Milk/Lait	
<b>Marocchino al ginseng (7)</b>	€ 2,80	<b>Latte macchiato (7)</b>	€ 2,30
Marocchino with ginseng/ Marocchino au ginseng		Milk with a little coffee/ Lait avec un peu de café	
<b>Irish Coffee (7)</b>	€ 6,00		
<b>Caffè shakerato</b>	€ 4,00		
Ice-blended espresso/Café frappé			

(1, ... 14) detailed allergen list:

see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:

voir le menu final

## CAFFETERIA

<b>Latte macchiato decaffeinato</b> (7) € 2,50 Milk with a little decaffeinated coffee/ Lait avec un peu de café décaféiné un peu de café	<b>Aggiunta di panna</b> (7) (*) € 0,80 Charge for whipped cream/ Supplément pour Crème Chantilly
<b>Latte macchiato d'orzo</b> (1, 7) € 2,50 Milk with a little barley coffee/ Lait avec un peu de café d'orge	<b>Spremuta di arancia</b> € 4,50 Fresh-squeezed orange juice/ Orange pressée
<b>Latte macchiato al ginseng</b> (7) € 2,80 Milk with a coffee with ginseng/ Lait au café ginseng	<b>Spremuta di pompelmo</b> € 4,50 Fresh-squeezed grapefruit juice/ Pamplemousse pressé
<b>Latte di soia</b> (6) € 2,30 Soy milk/Lait de soja	<b>Frullato con acqua</b> € 4,50 Water smoothie/ smoothie eau
<b>Latte di soia macchiato</b> (6) € 2,50 Soy milk with a little coffee/ Lait de soja avec un peu de café	<b>Frullato con latte</b> (7) € 5,00 Milk shake/ Milk shake
<b>Latte di soia macchiato orzo</b> (1, 6)/deca (6) € 2,70 Soy milk with a little coffee with barley/deca coffee/ Lait de soja avec un peu de café d'orge/ deca	<b>Sciropi e acqua</b> € 2,80 Water syrup barley water, granadine, almond, strawberry and mint//Eau au sirop boisson orgée, grenadine, amande, fraise et menthe
<b>Latte di soia macchiato ginseng</b> (6) € 3,10 Soy milk with a little coffee with ginseng coffee/ Lait de soja avec un peu de café au ginseng	<b>Sciropi e latte</b> (7) € 3,20 Milk with syrup/Lait au sirop
<b>Cioccolata calda maison</b> (6, 7, 8) (*) € 4,50 Dark chocolate 70% served with biscuits/ Chocolat noir 70% servi avec des biscuits	<i>the tea to the last pages to the "Teas" section/le thé aux dernières pages à la section "Thés"</i>
<b>Cioccolata calda noisette</b> (6, 7, 8) (*) € 4,50 Halzenut praline and caramelized served with biscuits/ Halzenuts praline aux noisettes et noisettes caramelisées servi avec des biscuits	<i>(*) During winter/En hiver</i>

*(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/*

*(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final*

## CROISSANTS

<b>Croissant</b> (1, 3, 7)	€ 2,00	<b>Mini croissant</b> (1, 3, 7)	€ 1,50
<b>Croissant alle mandorle</b> (1, 3, 7, 8) Almond croissant/ Croissant aux amandes	€ 2,30	<b>Girella al lampone</b> (1, 3, 7, 8) Light puff pastry with raspberry jam/ Viennoiserie à la pate d'amandes à la framboise	€ 1,50
<b>Croissant alla crema pasticceria</b> (1, 3, 7) Croissant with custard filling/ Croissant à la crème pâtissière	€ 2,30	<b>Girella alla nocciola</b> (1, 3, 7, 8) Light puff pastry with hazelnuts/ Viennoiserie à la creme patissiere noisettes	€ 1,50
<b>Croissant alla confettura di albicocca</b> (1, 3, 7) Croissant with apricot jam filling/ Croissant à la confiture d'abricot	€ 2,30	<b>Crostatina</b> (1, 3, 7, 8) Jam tart with hazelnut crumble/ Tartelette à la confiture et crumble de noisettes	€ 1,50
<b>Pain au chocolat</b> (1, 3, 6, 7) Butter pastry with chocolate bar/ Pain au chocolat	€ 2,30	<b>Focaccia</b> (1) Traditional Ligurian Focaccia bread/ Fougasse Ligure	€ 1,50
<b>Pain aux raisins</b> (1, 3, 7) <b>Girella con crema e uvetta</b> Butter pastry with raisins/ Pain aux raisins	€ 2,30	<b>Croissant integrale</b> (1, 3, 7) Whole wheat croissant/ Croissant complet	€ 2,20
<b>Chausson aux pommes</b> (1, 3, 7) <b>Sfoglia alla composta di mele</b> Light puff pastry filled with stewed pieces of apples/ Chausson aux pommes	€ 2,30	<b>Croissant integrale farcito</b> (1, 3, 7) Whole wheat filled croissant/ Croissant complet farci	€ 2,50
<b>Sfoglia alla crema</b> (1, 3, 7) Light puff pastry filled with vanilla custard/ Feuilletage avec crème pâtissière à la vanille	€ 2,30	<b>Tortino di mele</b> (1, 3, 7) Apple tart/ Tartelette aux pommes	€ 3,20
<b>Sfoglia alle mele</b> (1, 3, 7) Light puff pastry filled with vanilla custard and apples/ Feuilletage à la crème pâtissière à la vanille et pommes	€ 2,50	<b>Gatò</b> (1, 3, 5, 7, 8) Almond pastry with candied orange/ Friandise aux amandes et oranges confites	€ 3,00
<b>Croissant integrale salato</b> (1, 3, 7, 11) Savoury whole wheat croissant with sesame seeds/ Croissant complet salé, graines de sésame et fleur de sel	€ 2,00		

(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final

## SOFT DRINKS/BOISSONS

San Bernardo mineral water/  
Eau minérale San Bernardo 0,75 lt € 2,00  
*Flat/sparkling*  
*Plate/gazeuse*

San Bernardo mineral water/  
Eau minérale San Bernardo 0,5 lt € 1,50  
*Flat/sparkling*  
*Plate/gazeuse*

Treated water 1lt/Eau traitée 1lt  
*Flat-sparkling carafe/*  
*Plate-gazeuse carafe* € 1,50  
*Flat-sparkling glass/*  
*Plate-gazeuse verre* € 0,50

Iced tea/Thé glacé € 4,20  
*To choose a blend please refer*  
*to the "Teas" section/Pour choisir un*  
*mélange se référer à la section "Thés"*

San Pellegrino Orange drink  
(sweet or bitter)/Orangeade  
San Pellegrino (douce ou amère) € 3,80

Chinotto Lurisia (Ligurian citrus fruit)/  
Chinotto Lurisia (agrumes ligures) € 4,00

Coca Cola, Fanta, Sprite € 3,80

Estathe (iced tea) a can/  
Estathe en cannette € 3,60  
*Lemon/peach/*  
*citron/ pêche*

Lurisia fizzy Lemonade/  
Limonade Lurisia € 4,00

Schweppes € 3,80  
*Lemon, Soda, Tonic, Ginger Ale*

"Looza" fruit juice – 200 ml  
*Ace/Apricot/Ananas/Orange/*  
*Apple/Pear/Peach/Grapefruit/*  
"Looza" jus de fruits – 200 ml € 3,80  
*Ace/Abricot/Ananas/Orange/*  
*Pomme/Poire/Pêche/Pamplemousse*  
Ginger Beer (Fever-Tree) € 3,80

*Finger food on request € 3,00*  
*(ask the staff for the allergens)/*  
*Finger food sur demande € 3,00*  
*(demander au personnel les allergènes)*

## DOUCE PÂTISSERIE

<b>CHAMPENOISE*</b> (3, 7, 8) <i>Prosecco mousse with lemon, apricot, raspberry and soft biscuit/ Mousse au Prosecco avec citron pêches, framboise et biscuit moelleux</i>	€ 5,50	<b>TENTATION*</b> (3, 7, 8) <i>Soft almond cake, caramel mousse, caramelized pears, vanilla mousse/ Gateau doux aux amande, mousse au caramel, poires caramélisées, mousse à la vanille</i>	€ 5,50
<b>CHOCOA*</b> (3, 6, 7, 8) <i>Caribbean chocolate mousse, rasperry cream, soft biscuit/ Mousse au chocolat des Caraïbes, crème de framboises, biscuit tendre</i>	€ 5,50	<b>NOISETTE*</b> (3, 7, 8) <i>Soft Halzelnut meringue, halzelnut mousse, Thaitian vanilla mousse/ Dacquoise, mousse aux noisettes, mousse à la vanille de Thaiti</i>	€ 5,50
<b>PRINTEMPS-ETE</b> (3, 7, 8) <i>Breton sablé, Bronte pistacchio cream and berries jelly/ Biscuit breton sablé, crèmeux pistache, gelée de fruits des bois</i>	€ 5,50	<b>CHOCO CHIC*</b> (3, 7, 8) <i>Rice crispies Chocolate biscuit, chocolate and beans custard, dark chocolate mousse/ Croquant au riz soufflé, crème au chocolat, biscuit cremeux au chocolat noir, fèves de Tonka</i>	€ 5,50
<b>TARTELLETTE FRAMBOISE</b> (1, 3, 7, 8) <i>Shortcrust pastry, vanilla custard, raspberries/ Pâte brisée, crème pâtissière, biscuit tendre, framboises</i>	€ 5,50	<b>CHOCO ORANGE</b> (3, 6, 7, 8) <i>Shortcrust pastry, dark Madagascar chocolate, orange mousse/ Pâte brisée, ganache à l'orange au chocolat noir de Madagascar, mousse à l'orange</i>	€ 5,50
<b>DÉJÀ VU*</b> (3, 7, 8) <i>Creamy pasty with white chocolate and yogurt ,Cassis jelly, crunchy sweetbread, soft cookie/ Crèmeux au chocolat blanc et yaourt, gelée de cassis, praliné croustillant, biscuit moelleux</i>	€ 5,50	<b>GOURMANDISE*</b> (3, 6, 7, 8) <i>Crunchy praliné, four spices cream, dark chocolate mousse, chocolate cookie/Fond praliné, crèmeux aux quatre épices, mousse au chocolat noir, biscuit au chocolat</i>	€ 5,50
<b>TIRAMISÙ*</b> (1, 3, 7) <i>Mascarpone mousse, soft coffee flavored cookie, cacao/ Mousse au mascarpone, biscuit moelleux au café, cacao</i>	€ 5,50		

**\*Without wheat/ Sans farine de blé**

(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final

## DOUCE PÂTISSERIE

<b>DOUCE PASSION*</b> (3, 6, 7, 8) € 5,50 <i>Passion fruit mousse, soft biscuit and coconut croustillant/ Mousse aux fruits de la passion, biscuit tendre et croustillant à la noix de coco</i>		<b>TARTELLETTE AGRUMI O PERE</b> (1, 3, 7, 8) € 5,00 <i>Pastry, almond cream, apricot or peach crumble, almonds and chocolate drops/ Pâte brisée, crème aux amandes, pêches ou abricots frais et gouttes de chocolat</i>
<b>MONSIEUR CHOCOLAT*</b> (3, 6, 7, 8) € 5,50 <i>Dark chocolate mousse, milk chocolate mousse, soft chocolate biscuit/ Mousse au chocolat noir, mousse au chocolat au lait, biscuit tendre au chocolat</i>		<b>FETTA DI PANDOLCE GENOVESE</b> (1, 3, 7) € 3,50 <i>Slice of Genoese Pandolce/ Tranche de Pandolce génois</i>
<b>SACHER</b> (1, 3, 7) € 5,50 <i>Dark chocolate biscuit, dark chocolate mousse and apricot jam/ Biscuit et ganache au chocolat noir, confiture d'abricot</i>		<b>MADELEINE</b> (1, 3, 7) € 1,20 <i>1 piece La pièce</i>
		<b>MIGNONS ASSORTITI</b> (1, 3, 6, 7, 8) € 1,50 <i>Tiny cakes/Mignardises 1 piece/La pièce Fruit, pistacchio, caramel, orange cream/mousse/ Crémeux/mousse aux fruits, au caramel, à l'orange...</i>

**\*Without wheat/  
Sans farine de blé**

(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/  
(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final

# MACARONS

## 1 MACARON\* (3, 6, 7, 8)

1 macaron of your choice/

1 macaron a choix

€ 1,50

### **CIOCCOLATO**

Dark chocolate ganache/

Ganache au chocolat noir

### **LAMPONE**

Milk chocolate ganache and raspberry filling/

Ganache au chocolat au lait et pulpe

de framboises

### **FRUTTO DELLA PASSIONE**

Milk chocolate ganache and passion fruit filling/

Ganache chocolat au lait et pulpe de fruits

de la passion

### **CARAMELLO**

With salted caramel/

Au caramel et à la fleur de sel

### **CIOCCOLATE E NOCCIOLA**

Hazelnut milk chocolate ganache/

Ganache chocolat au lait et noisettes

### **PISTACCHIO**

Almond and pistacchio nut paste/

Pâte amande et pistache

### **LIQUIRIZIA**

Liquorice-flavored dark chocolate ganache/

Ganache chocolat noir aromatisé à la réglisse

### **ARANCIA**

Orange-flavored dark chocolate and ganache/

Ganache chocolat noir à l'orange

**\*Without wheat/  
Sans farine de blé**

(1, ... 14) detailed allergen list:

see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:

voir le menu final

# CHOCOLATES / CHOCOLATS

## **MINI TAVOLETTE CIOCCOLATO** (1, 6, 7, 8) g 20

**Mini chocolate tablets/**

**Mini tablettes de chocolat**

### **Aromatic:**

*dark chocolate/chocolat noir 70%* € 2,30

### **Classic:**

*dark chocolate/chocolat noir 61%* € 2,00

### **Biscuit:**

*milk chocolate/chocolat au lait 34%* € 2,30

## **LES CHOCOLATS** (1, 6, 7, 8)

*1 chocolate of your choice/1 a choix* € 1,50

*3 chocolates of your choice/3 a choix* € 4,00

### **Latte gianduja passion**

*Gianduja chocolate, crunchy sweetbread, 40% milk chocolate ganache, passion fruit pulp/ Gianduja, praliné croustillant, ganache au chocolat au lait 40%, pulpe aux fruits de la passion*

### **Latte jivara**

*40 % Grand Cru Jivara milk chocolate ganache, creamy consistency/ Ganache au chocolat au lait Grand Cru Jivara 40%, texture crémeuse*

### **Latte praliné pistache**

*Milk chocolate, pistachio praline, crunchy consistency/ Chocolat au lait, praliné à la pistache, texture croustillante*

### **Fondente caffè arabica**

*Dark chocolate ganache, infusion of Ethiopian coffee beans/ Ganache chocolat noir, infusion de grains de café d'Éthiopie*

### **Fondente Grand Cru**

*Grand Cru Guanaja 70% dark chocolate ganache/ Ganache au chocolat noir Grand Cru Guanaja 70%*

### **Sensation tè Earl Grey**

*Dark chocolate ganache, Earl Grey tea/ Ganache au chocolat noir, thé Earl Grey*

### **Fondente manjari Framboise**

*Raspberry fruit paste, Manjari 64% dark chocolate ganache/ Pâte de fruit à la framboise, ganache au chocolat noir Manjari 64%*

### **Latte Dulcey Caramélia**

*Caramelia milk chocolate ganache with caramel and cookie crumble/ Ganache au chocolat au lait Caramelia aux notes de biscuit et de caramel*

### **Fondente cassis**

*Dark Chocolate ganache with strong hints of Noir de Bourgogne black currants/ Ganache chocolat noir aux notes intenses de cassis de Bourgogne*

### **Fondente citron vert**

*Dark chocolate ganache with Mexican green lemon pulp/ Ganache chocolat noir à la pulpe de citron vert du Mexique*

### **Latte praliné mandorla**

*Milk chocolate,fruity almond and hazenut praline/ Chocolat au lait, praliné fruité amande noisette*

### **Praliné Tonka**

*Almond and hazelnut praline flavored with Tonka beans/ Praliné amande noisette parfumé à la fève Tonka*



## LUNCH MENÙ/MENÙ DÉJEUNER 11 AM - 16 PM

With a glass of wine maison + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

### **Flan di melanzane con bocconcini di pollo** (1, 7, 8) € 10,00

Aubergines flan, herb crusted chicken chunks, golden with curry/  
Flan d'aubergine avec brochette de poulet, pane aux fines herbes, dore au curry

### **Tarte Tatin e bresaola** (1, 7) € 10,00

Vegetable Tatin Tart served with IGP guaranteed Valtellina Bresaola and slivers of Grana Padano cheese/  
Tarte Tatin aux petits légumes servie avec de la Bresaola de Valtellina IGP et des copeaux de fromage Grana Padano

### **Lasagne al forno con pesto genovese** (1, 7, 8) € 10,00

Traditional baked pesto lasagne/  
Lasagne au four au pesto gênois

### **Lasagne al forno alla Norma** (1, 7, 8) € 10,00

Baked lasagne with sautéed aubergines, ricotta cheese from Puglia, buffalo mozzarella and tomatoes/  
Lasagnes au four, aubergines poêlées, ricotta des Pouilles, mozzarella de bufflonne et tomates

### **Roast beef "tonnato"** (1, 3, 4, 7, 8, 11) € 11,00

Salt roasted beef, served with toasted savoury croissant, tuna sauce, mixed salad and baby tomatoes/  
Roastbeef cuit en croute de sel, servi avec croissant salé toasté, sauce au thon, petite salade et tomates cerises

### **Hamburger gourmet** (1, 3, 7) € 10,00

Cumin-spiced minced meat and sliced cheese in a bun, served with ketchup and homemade mayonnaise/  
Steak haché au cumin et fromage, dans un pain à hamburger servi avec de la ketchup et une mayonnaise maison

### **Salmone affumicato** (1, 3, 7) € 13,00

Smoked salmon served with fennel and citrus fruit salad, toasted brioche and lemon butter/  
Saumon fumé d'Ecosse servi avec une brioche toastée et une salade de fenouil et d'agrumes, pane brioche toastée et beurre citron

### **Prosciutto Serrano** (1, 3, 7) € 12,00

Spanish Serrano ham served with buffalo mozzarella, mixed salad and baby tomatoes/  
Jambon espagnol Serrano servi avec de la mozzarella de bufflonne, une petite salade mélangée et des tomates cerises

### **Polpettone alla genovese in sfoglia** (1, 3, 7, 8) € 10,00

Classic Ligurian dish: bean and potato pie with ricotta mousse and rocket pesto/  
Plat classique Ligure: tian de haricots verts et pommes de terre en croute, servi avec une mousse de ricotta et un pesto de roquette

(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final

## LUNCH MENÙ/MENÙ DÉJEUNER 11 AM - 16 PM

With a glass of wine maison + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

### **Insalata Niçoise** (1, 3, 4, 7) € 10,00

Tuna fish, hard boiled egg, anchovies,  
Taggia olives (small Ligurian olives),  
baby tomatoes and salad, served  
with herb croutons/  
Thon, oeuf dur, anchois, olives  
de Taggia (petites olives de Ligurie),  
tomates cerises et salade,  
croûtons aux herbes

### **Insalata "Douce"** (1, 4, 6, 7) € 11,00

Seared fresh tuna with soy glaze,  
mixed salad, parmesan cheese,  
strawberries with herb croutons/  
Thon poêlé caramélisé au soja,  
servi avec une petite salade  
mêlée, du parmesan  
et des fraises

### **Insalata Caesar** (1, 3, 7, 10) € 10,00

Steamed chicken, mixed salad, Caesar sauce,  
flakes of Parmesan cheese and herb crotons/  
Poulet vapeur, petite salade, Caesar sauce,  
copeaux de Parmesan, croûtons aux herbes

### **Insalata Classica** (1, 7) € 9,00

Mixed salad, baby tomatoes, carrots,  
corn, buffalo mozzarella  
and herb croutons/  
Salade mêlée, tomates cerises,  
mais, mozzarella de bufflonne carottes  
et croûtons aux herbes

### **Caprese** (1, 7, 8) € 8,00

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil  
and organ/  
Tomates, mozzarella de bufflonne,  
basilic, organ

### **Selezione di 6 formaggi italiani** (1, 3, 7, 8) € 12,00

Assortment of six Italian cheeses,  
served with fruit jams, honey, roasted  
salted almonds and toasted brioche/  
Assortiment de six fromages italiens,  
accompagnés de confitures de fruits,  
de miel, d'amandes grillées et salées  
et d'une brioche toastée:  
Fiore Sardo DOP (Sardinia/Sardaigne)  
Ricotta affumicata stagionata (Friuli)  
Blu di Morozzo (Piemonte)  
Mozzarella di bufala (Campania)  
Pecorino di Pienza semistagionato  
(Toscana) semi-cured Pienza sheep's  
cheese, fromage de brebis  
Rubbia (Lombardia)

Special "DAILY MENU" on weekdays  
from Monday to Friday. Price according  
to the dish you choose/  
En semaine du lundi au vendredi  
"MENU DU JOUR" spécial à un prix variant  
selon le plat choisi:

with water and coffee	from € 9.00 to € 14.00
+ a glass of our selected wine maison	+ € 3.80
+ a Douce pastry	+ € 4.00
avec eau et café	de € 9.00 à € 14.00
+ un verre de vin maison	+ € 3.80
+ petit gâteau/salade de fruit	+ € 4.00

(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/  
(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final

## DOUCE SANDWICHES

With a glass of wine maison + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

### **Croque Monsieur** (1, 3, 7) € 7,00

Ham, cheese and béchamel sauce  
toasted sandwich, served with a side salad/  
Toast jambon, fromage et sauce béchamel,  
servi avec une petite salade

### **Croque Monsieur Chèvre aux noix** (1, 3, 7, 8) € 7,00

Goat cheese, nuts and béchamel  
sauce toasted sandwich,  
served with a side salad/  
Toast fromage de chèvre, noix  
et sauce béchamel, servi avec  
une petite salade

### **Croque Monsieur Rustic** (1, 3, 7) € 7,00

Smoked bacon, mushrooms and béchamel  
sauce toasted sandwich, served  
with a side salad/  
Toast lardons, champignons et sauce  
béchamel, servi avec une petite salade

### **Croque Monsieur Vegetarian** (1, 3, 7) € 7,00

Cheese, carrots, zucchini, aubergines  
and béchamel sauce toasted sandwich/  
Toast fromage, carottes, courgettes,  
aubergines, sauce béchamel,  
servi avec une petite salade

### **Croissant Integrale Salato Chèvre** (1, 7, 11) € 6,00

Savoury croissant with smoked bacon,  
chèvre cheese and lamb's lettuce/  
Croissant salé au jambon fumé et chèvre  
servi avec une petite salade de mâche

### **Croissant Integrale salato Serrano** (1, 7, 11) € 6,00

Savoury croissant with Spanish  
Serrano ham, side salad and baby tomatoes/  
Croissant salé au jambon espagnol Serrano,  
petite salade et tomates cerises

### **Croissant Integrale salato Cotto** (1, 7, 11) € 5,50

Savoury croissant with cooked ham  
and cheese/  
Croissant salé, jambon blanc et fromage

### **Viennoise Salmone** (1, 4, 6, 7) € 7,00

Milk bread roll with cocoa nibs,  
smoked salmon, fennel, lemon-flavoured  
herb butter and slivers of chocolate/  
Pain viennois aux éclats de fèves de cacao,  
saumon fumé, fenouil, beurre aux herbes  
et au citron, copeaux de chocolat

### **Viennoise Bufala** (1, 7, 8) € 6,50

Milk bread roll filled with hazelnuts,  
buffalo mozzarella, grilled zucchini  
and basil pesto/  
Pain viennois, noisettes, mozzarella  
de bufflonne, courgettes grillées  
et pesto au basilic

### **Baguette Siciliana** (1, 4, 7, 8) € 6,50

Baguette bread filled with tuna, red  
chicory and pistacchio nut pesto/  
Baguette, thon, salade de Trévise  
et pesto de pistaches

### **Baguette "Caesar"** (1, 3, 7, 10) € 6,50

Baguette bread filled with slices of steam  
cooked chicken, mixed salad, Caesar  
sauce and slivers of Grana Padano cheese/  
Baguette, tranches de poulet vapeur,  
salade mélangée, sauce Caesar  
et copeaux de fromage Grana Padano

(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final

## DOUCE SANDWICHES

With a glass of wine maison + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

### **Baguette Club** (1, 3, 7, 10)

€ 6,50

Baguette bread filled with mustard, mayonnaise, sliced roast turkey, baby tomatoes, bacon and mixed salad/  
Baguette, moutarde, mayonnaise, tranches de rôti de dinde, tomates cerises, bacon et salade mélangée

### **Baguette Vegetariana** (1, 7, 8)

€ 6,50

Baguette bread filled with rocket leaves, Sicilian provola cheese, grilled aubergines and rocket pesto/  
Baguette, roquette, fromage provola de Sicile, aubergines grillées et pesto de roquette

### **Baguette Roast beef** (1, 4, 7, 8)

€ 6,50

Baguette bread filled with roastbeef, tuna sauce, lamb's lettuce, baby tomatoes and roasted salted almonds/  
Baguette, roastbeef, sauce au thon, petite salade de mâche, tomates cerises et amandes salées grillées

### **I MINI SALATI**

€ 3,50

Croissants, sandwiches, and filled foccaccia/  
Croissants, petites fougasses et petits pains farcis

**All our bread is housemade in our Douce Labò/  
Pain maison produit dans notre Douce Labò**

(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final

## EVENING MENÙ/MENÙ DU SOIR 16 PM - 21.30 PM

With a glass of wine maison + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

### **Lasagne al forno con pesto genovese** (1,7,8) € 10,00

Baked pesto lasagne/

Lasagnes au four au pesto génois

### **Lasagne al forno vegetariane** (1, 7, 8) € 10,00

With sautéed aubergines, zucchini,  
dried tomatoes, smoked scamorza cheese/

Lasagnes au four végétarienne

avec aubergines, courgettes,  
tomates séchées, fromage fumé

### **Lasagne al forno alla Norma** (1, 7, 8) € 10,00

Baked lasagne with sautéed aubergines,  
ricotta cheese from Puglia, mozzarella  
and tomatoes/

Lasagnes au four, aubergines poêlées,  
ricotta des Pouilles, mozzarella et tomates

### **Flan di melanzane**

### **con bocconcini di pollo** (1, 7, 8) € 10,00

Aubergines flan, herb crusted chicken  
chunks, golden with curry/

Flan d'aubergine avec brochette de poulet,  
pane aux fines herbes, dore au curry

### **Salmone affumicato** (1, 3, 4, 7) € 13,00

Smoked salmon served with fennel  
and citrus fruit salad, toasted brioche  
and lemon butter/

Saumon fumé d'Ecosse servi avec  
une brioche toastée et une salade  
de fenouil et d'agrumes, pane brioche t  
oastée et beurre citron

### **Prosciutto Serrano** (1, 3, 7) € 12,00

Spanish Serrano ham served  
with buffalo mozzarella, mixed salad  
and baby tomatoes/

Jambon espagnol Serrano servi  
avec de la mozzarella de bufflonne,  
une petite salade mélangée  
et des tomates cerises

### **Insalata Niçoise** (1, 3, 4, 7) € 10,00

Tuna fish, hard boiled egg, anchovies,  
Taggia olives (small Ligurian olives),  
baby tomatoes and salad, served  
with herb croutons/  
Thon, oeuf dur, anchois, olives  
de Taggia (petites olives de Ligurie),  
tomates cerises et salade,  
croûtons aux herbes

### **Insalata "Douce"** (1, 4, 6, 7) € 11,00

Seared fresh tuna with soy glaze,  
mixed salad, parmesan cheese,  
strawberries/  
Thon poêlé caramélisé au soja,  
servi avec une petite salade  
mêlée, du parmesan  
et des fraises

### **Insalata Caesar** (1, 3, 7, 10) € 10,00

Steamed chicken, mixed salad, Caesar sauce,  
flakes of Parmesan cheese, herb croutons/  
Poulet vapeur, petite salade, Caesar sauce,  
copeaux de Parmesan, croutons aux herbes

### **Insalata Classica** (1, 7) € 9,00

Mixed salad, baby tomatoes, carrots,  
corn, buffalo mozzarella  
and herb croutons/  
Salade mélangée, tomates cerises,  
mais, mozzarella de bufflonne  
et croûtons aux herbes

### **Caprese** (1, 7, 8) € 8,00

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil,  
origan/  
Tomates, mozzarella de bufflonne,  
basilic, origan

(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final

## EVENING MENÙ/MENÙ DU SOIR 16 PM - 21 PM

With a glass of wine maison + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

### **Selezione di 6 Formaggi Italiani** (1, 3, 7, 8) € 12,00

Assortment of six Italian cheeses,  
served with fruit jams, honey, roasted  
salted almonds and toasted brioche/  
Assortiment de six fromages italiens,  
accompagnés de confitures de fruits,  
de miel, d'amandes grillées et salées  
et d'une brioche toastée:

Fiore Sardo DOP (Sardinia/Sardegna)

Ricotta affumicata stagionata (Friuli)

Blu di Morozzo (Piemonte)

Mozzarella di bufala (Campania)

Pecorino di Pienza semistagionato (Toscana)

semi-cured Pienza sheep's cheese,

fromage de brebis Rubbia (Lombardia)

### **Croque Monsieur** (1, 3, 7) € 7,00

Ham, cheese and béchamel sauce  
toasted sandwich, served with a side salad/  
Toast jambon, fromage et sauce  
béchamel, servi avec une petite salade

### **Croque Monsieur Chèvre aux noix** (1, 3, 7, 8) € 7,00

Goat cheese, nuts and béchamel  
sauce toasted sandwich,  
served with a side salad/  
Toast fromage de chèvre,  
noix et sauce béchamel,  
servi avec une petite salade

### **Croque Monsieur Rustic** (1, 3, 7) € 7,00

Smoked bacon, mushrooms  
and béchamel sauce toasted sandwich,  
served with a side salad/  
Toast lardons, champignons et sauce  
béchamel, servi avec une petite salade

### **Croque Monsieur Vegetarian** (1, 3, 7) € 7,00

Cheese, carrots, zucchini, aubergines  
and béchamel sauce toasted sandwich/  
Toast fromage, carottes, courgettes,  
aubergines, sauce béchamel,  
servi avec une petite salade

### **Croissant integrale salato Chèvre** (1, 7, 11) € 6,00

Savoury croissant with smoked bacon,  
chèvre cheese and lamb's lettuce/  
Croissant salé au jambon fumé et chèvre  
servi avec une petite salade de mâche

### **Croissant integrale salato Serrano** (1, 7, 11) € 6,00

Savoury croissant with Spanish  
Serrano ham, side salad  
and baby tomatoes/  
Croissant salé au jambon espagnol  
Serrano, petite salade et tomates cerises

### **Croissant integrale salato Cotto** (1, 3, 7) € 5,50

Savoury croissant with cooked ham  
and cheese/  
Croissant salé, jambon blanc et fromage

(1, ... 14) detailed allergen list:  
see end menu/

(1, ... 14) liste détaillée des allergènes:  
voir le menu final

## RED WINE/VINS ROUGES

Finger food by DOUCE LABO' / Finger food par DOUCE LABO'

### ITALIAN/ITALIENS

#### LIGURIA

##### Ormeasco di Pornassio Superiore

###### Durin

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

##### Rossese Superiore Foresti

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

#### PIEMONTE

##### Nebbiolo Langhe Regret

###### Monchiero e Carbone

Glass/Verre	€ 5,00	€ 7,00*
Bottle/Bouteille	€ 24,00	

##### Barbaresco Asili Ca' del Bajo

Glass/Verre	€ 8,00	€ 10,00*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

##### Dolcetto d'Alba Lodoli

###### Ca' del Bajo

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

##### Barbera d'Alba Ca' del Bajo

Glass/Verre	€ 5,00	€ 7,00*
Bottle/Bouteille	€ 24,00	

### FRENCH/FRANÇAIS

#### BORDEAUX

##### Saint Estephe Chateau

###### Haut-Beausejour, Cru Bourgeois

Glass/Verre	€ 10,00	€ 12,00*
Bottle/Bouteille	€ 50,00	

#### BORGOGNA

##### Bourgogne Rouge,

###### Joseph Faiveley

Glass/Verre	€ 8,00	€ 10,00*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

##### Mercurey Rouge La Framboisiere

###### Premier Cru, Domaines Faiveley

Glass/Verre	€ 10,00	€ 12,00*
Bottle/Bouteille	€ 50,00	

#### COTES DU RHONE

##### Côtes-du-Rhone Saint Esprit

###### Delas Frères

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

● wines temporarily sold out /  
vins temporairement terminés

\*with/avec finger food  
(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)

# WHITE WINES/VINS BLANCS

Finger food by DOUCE LABO' / Finger food par DOUCE LABO'

## ITALIAN/ITALIENS

### LIGURIA

#### Pigato

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

#### Vermentino

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

### PIEMONTE

#### La Mesma

##### Gavi DOCG del comune di Gavi Etichetta Gialla

Glass/Verre	€ 5,00	€ 7,00*
Bottle/Bouteille	€ 25,00	

#### La Mesma

##### Gavi DOCG del comune di Gavi Etichetta Nera

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

### VENETO

#### Sauvignon Felluga

Glass/Verre	€ 7,00	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 35,00	

#### Sharjs Felluga

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

## FRENCH/FRANÇAIS

### ALSAZIA

#### Pinot Blanc Les princes abbé Domaines Schlumberger

Glass/Verre	€ 7,00	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 35,00	

#### Muscat Les princes abbés Domaines Schlumberger

Bottle/Bouteille	€ 8,00	€ 10,00*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

### BORGOGNA

#### Bourgogne Blanc Retour des Flandres Regnard

Glass/Verre	€ 7,00	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 35,00	

#### Pouilly Fuissé L'Ancien Prieuré Regnard

Glass/Verre	€ 10,00	€ 12,00*
Bottle/Bouteille	€ 50,00	

● wines temporarily sold out/  
vins temporairement terminés

**\*with/avec finger food**  
(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)



# WHITE AND ROSE' WINES/VINS BLANCS ET ROSES

Finger food by DOUCE LABO' / Finger food par DOUCE LABO'

## FRENCH/FRANÇAIS

### LOIRA

#### Pouilly Fumé de Laudocette

Glass/Verre € 10,00 € 12,00\*

Bottle/Bouteille € 50,00

#### Chablis Saint Pierre

##### Albert Pic

Glass/Verre € 8,00 € 10,00\*

Bottle/Bouteille € 40,00

#### Sancerre Compte La Fond

Glass/Verre € 9,00 € 11,00\*

Bottle/Bouteille € 46,00

## VINI ROSATI

### LIGURIA

#### Serasuolo Il Monticello

##### Liguria di Levante Rosato

Glass/Verre € 5,00 € 7,00\*

Bottle/Bouteille € 25,00

### FRANCESI

#### Par Hasard Coteaux du Languedoc

##### Pic Saint Loup

Glass/Verre € 7,00 € 9,00\*

Bottle/Bouteille € 35,00

#### Dame Jeanne Rosé Aoc

##### Languedoc Pic Saint Loup

Glass/Verre € 7,00 € 9,00\*

Bottle/Bouteille € 35,00

#### Rose & Roll

##### Vin de Pys Méditerranéé Rosé

Glass/Verre € 5,00 € 7,00\*

#### N° 2 de Saint Martin

##### Cotes de Provence Rosé

Glass/Verre € 5,00 € 7,00\*

Bottle/Bouteille € 25,00

● wines temporarily sold out/  
vins temporairement terminé

**\*with/avec finger food**  
(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)

# SPARKLING WINES/LES PETILLANTS

Finger food by DOUCE LABO' / Finger food par DOUCE LABO'

## CHAMPAGNE BRUT

### Roederer Brut Premièr

Glass/Verre	€ 12,00	€ 14,00*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 40,00	
Bottle/Bouteille 75 cl	€ 70,00	

### Chassenay d'Arce Cuvée Privilege Brut

Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 35,00	
Bottle/Bouteille 75 cl	€ 60,00	

## CHAMPAGNE ROSÉ

### Chassenay d'Arce Cuvée Selection Rosé

Glass/Verre	€ 12,00	€ 14,00*
Bottle/Bouteille	€ 60,00	

## CHAMPENOISE

### Bellavista Alma Brut

Glass/Verre	€ 8,00	€ 10,00*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 25,00	
Bottle/Bouteille 75 cl	€ 45,00	

### Contadi Castaldi Brut

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,00*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 18,00	
Bottle/Bouteille 75 cl	€ 32,00	

### Contadi Castaldi Rosé

Glass/Verre	€ 6,50	€ 8,50*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 20,00	
Bottle/Bouteille	€ 35,00	

### Prosecco di Valdobbiadene Merotto Brut docg extra dry Colbello

Glass/Verre	€ 5,00	€ 7,00*
Bottle/Bouteille	€ 24,00	



wines temporarily sold out/  
vins temporairement ter

**\*with/avec finger food**

(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)

## BEERS/BIERES

Finger food by DOUCE LABO'  
Finger food par DOUCE LABO'

**\*with/avec  
finger food**

(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)

### **Radeberger 5.0° Pilsner**

Traditional German beer, brilliant golden colour, compact foam Fresh hops flavour and lasting dry taste/Bière traditionnelle allemande, dorée et brillante, mousse compacte. Saveur houblonnée et goût sec et persistant  
33cl

€ 5,50

€ 7,50\*

### **Schöfferhofer 5.0° Hefeweizen**

Golden colour, not filtered, compact foam, lasting spicy flavour, sweet and well structured taste/Couleur dorée, non filtrée, mousse compacte, saveur épicée persistante, goût sucré et bien structuré  
50 cl

€ 7,00

€ 9,00\*

### **Norbertus Kardinal 7.5° Bock**

Double malt, amber coloured beer, compact foam, lasting flavour, sweet cherry taste, bitter finish/Bière brune double malt, mousse compacte, saveur persistante, goût sucré et amertume finale  
50 cl

€ 7,00

€ 9,00\*

### **Norbertus Edelstark 7.5° Heller Bock**

Double malt, golden colour, compact foam. Spicy flavour, sweet, well structured and lasting taste/Double malt, couleur jaune dorée, mousse compacte. Saveur épicée, goût sucré, bien structuré et persistant  
50 cl

€ 7,00

€ 9,00\*

### **Norbertus Weissbock 7.2° Hefeweizen Bock**

Double malt, golden colour, compact foam. Well structured fruity flavour, sweet taste with clean and lasting finish/Bière blonde dorée, double malt, mousse compacte. Arôme bien structuré aux senteurs fruitées, goût sucré. Touche finale propre et persistante  
50 cl

€ 7,00

€ 9,00\*

## BEERS/BIERES

Finger food by DOUCE LABO' / Finger food par DOUCE LABO'

**\*with/avec finger food**

(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)

### **Inedit** 4.8° *Blanche*

Unique blend of two malts. Golden cloudy colour, citrus fruit flavour, sweet taste with spicy and tingy notes/Combinaison unique de deux malts. Couleur dorée trouble, arôme d'agrumes. Goût sucré aux notes acidulées et épicées  
33cl € 5,50

€ 7,50\*

### **Clausthaler** *Lager soft/doux*

Golden colour, persistent foam, and fresh hops flavour. Bitter hoppy taste, slight bitter finish and spicy flavour/Couleur dorée, mousse persistante et saveur houblonnée. Goût amer houblonné, arômes épicés  
33 cl € 5,50

€ 7,50\*

### **Cervisia ciuma** 5.0° *Lager (Italiana)*

Low fermentation, abundant white pleasant foam fruity flavour with cereal notes and pleasant hoppy finish/Basse fermentation, mousse blanche et abondante. Agréable arôme fruité aux notes de céréales. Note de houblon en final  
33cl € 6,00

€ 8,00\*

### **Daura** 5.4° *Lager gluten free/Sans gluten*

Golden colour, compact foam, yeasty and herbal flavour, sweet taste with notes of honey and fruit/Couleur dorée, mousse compacte, arôme de levures et d'herbes aromatiques, goût suave aux notes de miel et de fruits  
33 cl € 5,50

€ 7,50\*

### **Daura Märzen** 7.2° *gluten free/Sans gluten*

Double malt, amber coloured, clear, persistent foam. Strong malty, honeyed and spicy flavour. Sweet taste with bitter finish and good persistence/  
Double malt, sans gluten, couleur ambrée, limpide, mousse persistante. Arômes intenses de malt, miel et épices. Goût sucré, amertume en final et bonne persistance  
33 cl € 7,00

€ 9,00\*

UE 1169/2011 Allergens: beers contain barley and/or and wheat malts as shown on labels/  
Allergènes: les bières contiennent du malt d'orge et/ou de blé comme il est indiqué sur les étiquettes

## SPIRITS AND LIQUEUR WINES/SPIRITUEUX ET VINS LIQUOREUX

<b>Amari</b>	€ 4,50	<b>Rhum</b>	€ 6,00
<i>SanSimone, Montenegro, Brancamenta, Averna, Fernet, Santa Maria al Monte</i>		<i>Pampero Anniversario</i>	
<b>Baileys</b>	€ 4,50	<b>Sauternes Château Broustet</b>	€ 10,00
<b>Barolo Chinato Marrone</b>	€ 8,00	<b>Tequila</b>	€ 5,00
<b>Brandy</b>	€ 5,00	<i>José Cuervo Especial Reposado</i>	
<i>Carlos I, Cardenal Mendoza, Stravecchio</i>		<b>Vodka</b>	€ 5,00
<b>Cognac</b>	€ 6,00	<i>Moskovskaya, Absolut</i>	
<i>Courvosier</i>		<b>Vodka</b>	€ 8,00
<b>Di Saronno</b>	€ 4,50	<i>Beluga, Gray Goose</i>	
<b>Gin</b>	€ 5,00	<b>Whisky</b>	€ 5,50
<i>Tanqueray, Bombay, Beefeater</i>		<i>Johnny Walker Red 5 years/ans, Ballantine's 5 years/ans, Glen Grant 5 years/ans, Irish Jameson 5 years/ans, Jack Daniel's</i>	
<b>Gin</b>	€ 8,00	<b>Whisky</b>	€ 6,50
<i>Tanqueray N. Ten, Hendricks, N. 209</i>		<i>Laphroaig 10 years/ans, Glenmorangie 10 years/ans</i>	
<b>Grappa</b>	€ 5,00	<b>Whisky</b>	€ 9,00
<b>Limoncino</b>	€ 4,00	<i>Oban 14 years/ans, Lagavulin 16 years/ans</i>	
<b>Liquore alla liquirizia</b>	€ 4,00	<b>Martini</b>	€ 6,00* € 4,00
<b>Mirto Zedda Piras</b>	€ 4,00	<i>Red, white, dry/rouge, blanc, sec</i>	
<b>Passito di Pantelleria Donnafugata</b>	€ 8,00	<b>Pastis 51</b>	€ 6,00* € 4,00
<b>Picolit DOCG La Roncaia</b>	€ 10,00	<i>Gin, Cointreau, lemon juice/jus de citron</i>	
<b>Porto</b>	€ 7,00		
<i>Ramos Pinto Riserva Adriano</i>			
<b>Punch</b>	€ 4,00		
<i>Mandarino, Rhum</i>			
<b>Rhum</b>	€ 10,00		
<i>Zacapa Centenario 23 years/ans</i>			

**\*with/avec finger food**  
*(ask the staff for the allergens/  
 demander au personnel les allergènes)*

# COCKTAILS

Finger food by DOUCE LABO'/  
Finger food par DOUCE LABO'

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS/ COCKTAILS SANS ALCOOL

€ 6,00 € 8,00\*

### AFRICA

Coconut milk, Ananas, Banana/  
Lait de noix de coco, Ananas, Banane

### ANALCOLICO ALLA FRUTTA

Season's fresh fruit mix/  
Mix de fruits frais de saison

### FLORIDA

Orange, Lime, Grapefruit, sugar, soda/  
Orange, Citron vert, Pamplemousse, sucre, soda

### SHIRLEY TEMPLE

Ginger Ale, Granatina

### VIRGIN PIÑA

Coconut milk, Ananas/  
Lait de noix de coco, Ananas

### SKIWASSER

Cranberry juice, lemon, soda/  
Jus de canneberge, citron, soda

Crodino/Aperol Soda € 4,00 € 6,00\*

Campari Soda/San Bitter € 4,00 € 6,00\*

"Looza" seasoned tomato juice/  
Jus de tomate "Looza"  
assaisonné € 4,00 € 6,00\*

## CLASSIC COCKTAILS/ COCKTAIL CLASSIQUES

€ 6,00 € 8,00\*

### ALEXANDER

Brandy, milk cream, crème de cacao/  
Brandy, crème de lait, crème de cacao

### AMERICANO

Vermouth rosso, Bitter, soda

### ANGELO AZZURRO\*\*

Gin, sugar, lemon, Blue Curaçao/  
Gin, sucre, citron, Blue Curaçao

### BACARDI

White Rum Bacardi, Pomegranate juice, Lemon/  
Rhum blanc Bacardi, Grenadine, Citron

### BLACK RUSSIAN\*\*

Vodka, Coffee liqueur/  
Vodka, Liqueur au café

### BLOODY MARY\*\*

Vodka, seasoned tomato juice, lemon/  
Vodka, jus de tomates assaisonné, citron

**\*with/avec finger food**  
(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)

\* Served with finger food on demand/  
Servi avec des amuse-bouches sur demande

# COCKTAILS

Finger food by DOUCE LABO'/  
Finger food par DOUCE LABO'

## **BRONX\*\***

Gin, Red Martini, Dry Martini, Orange/  
Gin, Martini rouge, Martini Dry, Orange

## **COSMOPOLITAN\*\***

Vodka, triple Sec, Cranberry juice, Lemon/  
Vodka, Triple Sec, Jus de canneberge, Citron

## **DAIQUIRI**

White rum, lime juice, sugar syrup/  
Rhum blanc, jus de citron vert, sirop de sucre

## **GARIBALDI**

Bitter, orange

## **GIN FIZZ\*\***

Gin, lemon juice, sugar syrup, soda/  
Gin, jus de citron, sirop de sucre, soda

## **GIN AND IT\*\***

Gin, red Martini/  
Gin, Martini rouge

## **GRASSHOPPER**

Milk cream, white crème de cacao/  
White crème de Menthe

## **INVISIBLE\*\***

Vodka, Gin, White Rum, lemon, sugar/  
Vodka, Gin, Rhum blanc, citron, sucre

## **LUCAS**

Brandy, Cointreau, Prosecco, Lemon

## **MANHATTAN**

Canadian Whisky, Red Vermouth, Angostura/  
Whisky canadien, Vermouth rouge, Angostura

## **MARGARITA**

Tequila, Cointreau, lime/  
Tequila, Cointreau, citron vert

## **COCKTAIL MARTINI\*\***

Gin, Vermouth dry

## **VODKA MARTINI\*\***

Vodka, Vermouth dry

## **NEGRONI\*\***

Gin, Red Vermouth, Bitter/  
Gin, Vermouth rouge, Bitter

## **MOSCOW MULE\*\***

Vodka, ginger beer, lemon juice/  
Vodka, ginger beer, jus de citron

## **NEGRONI SBAGLIATO**

Red Vermouth, Bitter, Prosecco/  
Vermouth rouge, Bitter, Prosecco

## **NEGROSKI\*\***

Vodka, Red Vermouth, Bitter/  
Vodka, Vermouth rouge, Bitter

## **OLD FASHIONED**

Bourbon whisky, Angostura, sugar cube, soda/  
Bourbon whisky, Angostura, carré de sucre, soda

## **PIÑA COLADA\*\***

White rum, Ananas, Coco milk/  
Rhum blanc, Ananas, Lait de coco

## **SCREWDRIVER\*\***

Vodka, orange

## **SIDECAR**

Cognac, Cointreau, Lemon Juice/  
Cognac, Cointreau, Jus de citron

## **SPRITZ**

Aperol or Bitter, Prosecco, Soda/  
Aperol ou Bitter, Prosecco, Soda

## **STINGER**

Brandy, White crème de menthe/  
Brandy, Crème de menthe blanche

# COCKTAILS

Finger food by DOUCE LABO'  
Finger food par DOUCE LABO'

## TEQUILA SUNRISE

Tequila, Pomegranate juice, Orange/  
Tequila, Grenadine, Orange

## WHITE RUSSIAN\*\*

Vodka, Coffee liqueur, milk cream/  
Vodka, Liqueur au café, crème de lait

## WHITE LADY\*\*

Gin, Cointreau, Lemon juice/  
Gin, Cointreau, jus de citron

**\*with/avec finger food**

(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)

## MUDDLE COCKTAILS

€ 6,00 € 8,00\*

## CAIPIRIÑA

Cachaça, Lime, Cane Sugar/  
Cachaça, Citron vert, Sucre de canne

## CAIPIROSKA

Vodka, Lime, Cane Sugar/  
Vodka, Citron vert, Sucre de canne

## CAIPIRISSIMA

White Rum, Lime, Cane sugar/  
Rhum blanc, Citron vert, Sucre de canne

## CAIPI MEXICO

Tequila, Lime, Cane Sugar/  
Tequila, Citron vert, Sucre de canne

## MOJITO\*\*

White rum, Mint, Lime, Cane sugar, Soda/  
Rhum blanc, Menthe, Citron vert, Sucre  
de canne, Soda

## MOJTO PASSION\*\*

White rum, Mint, Lime, Cane sugar,  
Fresh passion fruit, Soda/  
Rhum blanc, Menthe, Citron vert,  
Sucre de canne, Fruits de la passion frais, Soda

## RUM COOLER\*\*

Dark Rum, Ginger Ale, Lime, Cane Sugar/  
Rhum Brun, Ginger Ale, Citron vert,  
Sucre de canne

\*\*The cost of your cocktail will be **€ 8.00**  
(without finger food) / **€ 10,00** (with finger food)  
if you choose one of the following gins:  
Tanqueray N. 10 or Hendricks N. 209, a Zacapa  
Centenario 15 Years Rum or the Beluga  
Belvedere or Gray Goose Vodkas/  
The coût de votre cocktail sera de **€ 8.00**  
(avec finger food) / **€ 10,00** (sans finger food)  
si vous choisissez l'un des gins suivants: Tanqueray  
N. 10 or Hendricks N. 209, le Rhum Zacapa  
Centenario 15 Ans ou les Vodkas Beluga  
Belvedere ou Gray Goose.



# COCKTAILS

Finger food by DOUCE LABO'/  
Finger food par DOUCE LABO'

## SPARKLING DRINKS/LES BULLES

€ 6,00 € 8,00\*

### BELLINI\*\*\*

Prosecco, peach purée/  
Prosecco, purée de pêche

### KIR

White wine, Blackcurrant liqueur/  
Vin blanc, Crème de cassis

### KIR PETILLANT

Prosecco, Blackcurrant liqueur/  
Prosecco, Crème de cassis

### MELLINI\*\*\*

Prosecco, Melon purée/  
Prosecco, purée de melon

### MIMOSA

Prosecco, orange juice/  
Prosecco, Orange pressée

### ROSSINI

Prosecco, Strawberry purée/  
Prosecco, Purée de fraises

### WOOD\*\*\*

Prosecco, blended berries/  
Prosecco, fruits des bois mixés

### KIR ROYAL

€ 9,00 € 11,00\*

Champagne, Blackcurrant liqueur/  
Champagne, crème de cassis

## CHAMPAGNE COCKTAIL € 10,00 € 12,00\*

Brandy, Champagne, Angostura, sugar/  
Brandy, Champagne, Angostura, sucre

**\*with/avec finger food**

(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)

\*\*\*As we only use fresh seasonal fruit these  
cocktails are not served all year round/  
Puisque nous n'utilisons que des fruits frais  
de saison, ces cocktails ne sont pas servis  
toute l'année

# COCKTAILS

Finger food by DOUCE LABO'/  
Finger food par DOUCE LABO'

## FASHIONABLE COCKTAILS

€ 6,00

€ 8,00\*

### ARANCIA MECCANICA

Gin, Apricot Brandy, prosecco, orange/  
Gin, eau-de-vie d'abricot, prosecco, orange

### CUBA LIBRE

Dark rum, coca-cola/  
Rhum brun, coca-cola

### GIN TONIC

Gin, Tonic water/  
Gin, Tonic

### GIN LEMON

Gin, Lemon Schweppes/  
Gin, Schweppes citron

### LONG ISLAND ICED TEA

Gin, vodka, White Rum, Triple Sec,  
lemon, sugar, coca-cola/  
Gin, Vodka, Rhum Blanc, Triple Sec,  
citron, sucre, coca-cola

### LONG TEXAS ICED TEA

White Rum, Tequila, Triple Sec, Vodka, Gin,  
coca-cola/  
Rhum Blanc, Tequila, Triple Sec, Vodka, Gin,  
coca-cola

### MALIBU'

Malibù, coca-cola

### PIMM'S

Pimm's, Ginger Ale

### SEX ON THE BEACH

Vodka, peach liquor, orange juice,  
cranberry juice/  
Vodka, liqueur à la pêche, jus d'orange,  
jus de canneberge

### TAMPICO

Triple Sec, Bitter, Lemon, Soda/  
Triple Sec, Bitter, Citron, Soda

### VODKA TONIC

Vodka, soda

### VODKA LEMON

Vodka, Lemon Schweppes/  
Vodka, Schweppes Citron

### VODKA PESCA LEMON

Peach Vodka, Lemon Schweppes/  
Vodka à la pêche, Schweppes Citron

**\*with/avec finger food**  
(ask the staff for the allergens/  
demander au personnel les allergènes)

## TEAS/THES

*With biscuits by Douce Labò/Avec les biscuits du Labò Douce*

**€4,00**

### **ROSA D'INVERNO**

*A mild blend of Blanca green tea and Chinese rose tea, enhanced with flower petals and fruity flavourings. A perfect balance between flowers and fruit/Mélange de thé vert Blanca et de thé noir chinois à la rose, enrichi de pétales de fleurs et d'arômes de fruits. Equilibre parfait entre fleurs et fruits.*

### **BANCHA FIORITO**

*Bancha Fiorito is a blend that combines the freshness of the famous Blanca tea with the fragrance of the jasmine tea. The result is a lively beverage, of a clear bright colour and a special flowery and persistent flavour/Mélange de thé vert japonais Bancha et de thé vert Chinois au jasmin. Arôme intense et fleuri, couleur brillante et limpide. Saveur fruitée persistante.*

### **EARL GREY IMPERIALE**

*Indian black tea from the high mountain areas perfumed with bergamot: a classic for demanding palates. Highly appreciated all over the world/ Thé noir indien des montagnes pa fumé à la bergamotte: un classique pour les connaisseurs. Très apprécié partout dans le monde.*

### **TEA ENGLISH BREAKFAST**

*Traditional blend of strong black teas. Ideal for breakfast, to drink straight or with milk and sugar/ Mélange traditionnel de thés noirs corsés. Idéal pour le petit déjeuner. A boire pur ou sucré, avec un nuage de lait.*

### **SPECIAL GUNPOWDER**

*The most widely-drunk green tea in the world, known for its leaves hand-rolled into small round pellets resembling grains of black powder. Low level of caffeine. Strong slightly bitter taste. To drink straight or with a little sugar/ Le thé vert le plus bu dans le monde. Il doit son nom à ses feuilles roulées à la main qui rappellent des petites billes de poudre à canon. Faible contenu de théine. Saveur pleine, goût légèrement amer. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.*

### **MARRAKECH MINT**

*Green tea in leaves. Strong mint taste. To drink straight or with a little sugar/ Thé vert en feuilles. Goût intense de menthe. A boire pur ou avec un peu de sucre.*

### **DARJEELING FTGFOP**

*Indian black tea from the Darjeeling area, known as the "Champagne" of teas for its flavour and its exclusive processing. Unique slightly fruity taste with musky and spicy notes. To drink straight or with a little sugar/ Thé noir indien de la région de Darjeeling, connu comme le "Champagne" des thés pour sa saveur et le soin apporté à son élaboration. Goût unique légèrement fruité, notes de muscat et d'épices. A boire pur ou avec un peu de sucre en cristaux.*

*Iced tea at your choice/  
Thé glacé a choix*

**€ 4,20**

## HERB TEAS/TISANES

With biscuits by Douce Labò/Avec les biscuits du Labò Doucé (1, 3, 7, 8)

€ 4,00

### TISANA FINOCCHIO LIQUIRIZIA

Blend of fennel seeds and liquorice root, known for their digestive properties. Mellow flavour. Without caffeine. To drink straight or with a little sugar/  
Mélange de graines de fenouil et de racine de réglisse, bon pour la digestion. Saveur douce. Sans caféine. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.

### TISANA RELAXING

Blend of herbs known for their relaxing properties: chamomile, fennel seeds, linden, peppermint, hops, willow bark, lemon balm, passion flower, hawthorn, lavender, marjolin. Without caffeine. To drink straight or with a little sugar/Mélange d'herbes connues pour leurs propriétés relaxantes: camomille, graines de fenouil, tilleul, menthe poivrée, houblon, saule, mélisse, passiflore, aubépine, lavande, marjolaine. Sans caféine. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.

### SOGNO D'AMORE – INFUSO DI FRUTTA

Blend of hibiscus flowers, wild rose buds, pieces of fruit and flavourings. Slightly acid taste of caramel and fruit. Without caffeine. To drink straight or with a little sugar/  
Mélange de fleurs d'hibiscus, de baies d'églantier, de morceaux de fruits et d'arômes. Goût de caramel et de fruits, légèrement acidulé. Sans caféine. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.

### FRUTTI DI BOSCO – INFUSO DI FRUTTA

Blend of hibiscus flowers, wild rose buds, pieces of fruit, blueberries and flavourings. Slightly acid, fruity and intense taste. Without caffeine. To drink straight or with a little sugar/  
Mélange de fleurs d'hibiscus, de baies d'églantier, de morceaux de fruits, de myrtilles et d'arômes. Goût intense et fruité, légèrement acidulé. Sans caféine. A boire pur ou avec une pointe de sucre en cristaux.

## BLOOMING TEAS/LES FLEURS DE THÉ'

*With biscuits by Douce Labò/Avec les biscuits du Labò Douce (1, 3, 7, 8)*

**€ 6,00**

*The chinese art of blooming flowers is an ancient one. Tender buds and leale are hand tied into a ball around jasmine, marigold or amaranth flowers. When infused the blooming flowers will slowly unfurl/  
L'art chinois de façonner des bouquets de fleurs de thé est très ancien. Bourgeons et feuilles tendres sont tressés à la main autour de fleurs de jasmin, de souci ou d'amarante. Lors de leur infusion, on assiste à la lente éclosion des fleurs.*

### **WHITE HEART**

#### **Tè verde e fiori di calendula**

*It is shaped as a big heart made of very large apicals gems, who hidden a white flower of Marigold. Once infused the heart opens revealing the perfect white buds surrounded a white marigold blossom. An amazing product of the ancient Chinese art of Gong Yi Cha. Completely handmade, it is produced on very limited scale. Delicate, flowery and sweetish aroma. Mellow and sweet with notes of honey and flowers./*

*Bourgeons façonnés en forme de coeur duveteux renfermant une fleur blanche de souci. Une fois mis en infusion, le coeur s'ouvre lentement, laissant apparaître les bourgeons et la fleur. Issu de l'art millénaire chinois du Gong Yi Cha ce thé sculpté est rigoureusement façonné à la main et a une production limitée. Arôme floral, délicat et sucré, goût suave et harmonieux, notes subtiles de miel et de fleurs.*

### **YELLOW SUNSHINE**

#### **Tè verde e fiori di calendula**

*This hand-made speciality tea is a real pleasure both the palate and for the sight. The hidden heart of the spheric blooming tea is a large yellow marigold that slowly unfurls. Once infused, the sphere opens and reveals the gems and the flower. An amazing product of the ancient Chinese art of Gong Yi Cha. Completely handmade, it is produced on very limited scale. Delicate, flowery and sweetish aroma. Mellow and sweet with notes of honey and flowers./*

*À la fois plaisir des yeux et du palais, cette boule de bourgeons duveteux renferme une fleur de souci jaune. Une fois mise en infusion, la boule va s'ouvrir lentement pour révéler les bourgeons et la fleur qu'elle contient. Issu de l'art millénaire chinois du Gong Yi Cha, ce thé sculpté est rigoureusement façonné à la main et a une production limitée. Arôme floral, délicat et sucré, goût suave et harmonieux, notes de miel et de fleurs*

***The availability of these teas, which are organically farmed, depends on the availability of the appropriate flowers/La disponibilità de ces thés qui proviennent de l'agriculture biologique dépend de la disponibilité des fleurs qui entrent dans leur composition.***

## Substances or products causing allergies or intolerances

1. **Cereals containing gluten**, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - wheat based glucose syrups including dextrose;
  - wheat based maltodextrins;
  - glucose syrups based on barley;
  - cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Crustaceans** and products thereof;
3. **Eggs** and products thereof;
4. **Fish** and products thereof, except:
  - fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
  - fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
5. **Peanuts** and products thereof;
6. **Soybeans** and products thereof, except:
  - fully refined soybean oil and fat;
  - natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
  - vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
  - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. **Milk** and products thereof (including lactose), except:
  - whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
  - lactitol;
8. **Nuts**, namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. **Celery** and products thereof;
10. **Mustard** and products thereof;
11. **Sesame seeds** and products thereof;
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. **Lupin** and products thereof;
14. **Molluscs** and products thereof.

## Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
  - sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
  - maltodextrines à base de blé (1);
  - sirops de glucose à base d'orge;
  - céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés.
3. **Œufs** et produits à base d'œufs.
4. **Poissons** et produits à base de poissons, à l'exception de:
  - la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
  - la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. **Arachides** et produits à base d'arachides.
6. **Soja** et produits à base de soja, à l'exception:
  - de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
  - des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
  - des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
  - de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
  - du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
  - du lactitol.
8. **Fruits à coque**, à savoir: amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. **Céleri** et produits à base de céleri.
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde.
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. **Lupin** et produits à base de lupin.
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.