

CAFFETTERIA

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

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

see end menu/

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

voir le menu final

CAFFETERIA

Latte macchiato decaffeinato (7) € 2,50 Milk with a little decaffeinated coffee/ Lait avec un peu de café décaféiné un peu de café	Aggiunta di panna (7) (*) € 0,80 Charge for whipped cream/ Supplément pour Crème Chantilly
Latte macchiato d'orzo (1, 7) € 2,50 Milk with a little barley coffee/ Lait avec un peu de café d'orge	Spremuta di arancia € 4,50 Fresh-squeezed orange juice/ Orange pressée
Latte macchiato al ginseng (7) € 2,80 Milk with a coffee with ginseng/ Lait au café ginseng	Spremuta di pompelmo € 4,50 Fresh-squeezed grapefruit juice/ Pamplemousse pressé
Latte di soia (6) € 2,30 Soy milk/Lait de soja	Frullato con acqua € 4,50 Water smoothie/ smoothie eau
Latte di soia macchiato (6) € 2,50 Soy milk with a little coffee/ Lait de soja avec un peu de café	Frullato con latte (7) € 5,00 Milk shake/ Milk shake
Latte di soia macchiato orzo (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	Sciropi e acqua € 2,80 Water syrup barley water, granadine, almond, strawberry and mint//Eau au sirop boisson orgée, grenadine, amande, fraise et menthe
Latte di soia macchiato ginseng (6) € 3,10 Soy milk with a little coffee with ginseng coffee/ Lait de soja avec un peu de café au ginseng	Sciropi e latte (7) € 3,20 Milk with syrup/Lait au sirop
Cioccolata calda maison (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>
Cioccolata calda noisette (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

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

(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

PROVENCE* (3, 7, 8) <i>Provence almond mousse, apricot jelly, soft almond biscuit/ Mousse aux amandes de Provence, gelée d'apricot, biscuit tendre aux amandes</i>	€ 5,50	CHOCOA* (3, 6, 7, 8) <i>Dark chocolate mousse, raspberry cream, soft biscuit/ Mousse au chocolat noir, crème de framboises, biscuit tendre</i>	€ 5,50
PLAISIR* (3, 7, 8) <i>Lemon mousse, strawberry coulis with basil, soft almond biscuit/ Mousse au citron, coulis de fraise au basilic, biscuit moelleux aux amandes</i>	€ 5,50	PRINTEMPS-ETE (1, 3, 7, 8) <i>Breton sablé, Bronte pistachio cream and berries jelly/ Biscuit breton sablé, crèmeux pistache, gelée de fruits des bois</i>	€ 5,50
CHEESECAKE (1, 3, 7, 8) <i>Shortcrust pastry crumble, cheesecake cream and raspberry sauce/ Crumble pâtissier court, crème au fromage et coulis à la framboise</i>	€ 5,50	TARTELLETTE FRAMBOISE (1, 3, 7, 8) <i>Shortcrust pastry, vanilla custard, raspberries/ Pâte brisée, crème pâtissière, biscuit tendre, framboises</i>	€ 5,50
PROFITEROLE (1, 3, 6, 7, 8) <i>Stuffed cupcakes with giandua cream, cream, cocoa sauce and walnut crunchy/ Choux farcis à la crème de giandua, chantilly, sauce au cacao et croquant aux noix</i>	€ 5,50	TIRAMISÙ* (1, 3, 7) <i>Mascarpone mousse, soft coffee flavored cookie, cacao/ Mousse au mascarpone, biscuit moelleux au café, cacao</i>	€ 5,50
LA VIE EN ROSE (1, 3, 6, 7, 8) <i>Rose tea cream, raspberry cream and soft almond biscuit/ Crème au thé à la rose, crème à la framboise et biscuit aux amandes douces</i>	€ 5,50		
CHAMPENOISE* (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		

***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

DOUCE PASSION* (3, 6, 7, 8) <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>	€ 5,50	TORTINO DI MELE (1, 3, 7) <i>Apple tart/ Tartelette aux pommes</i>	€ 3,20
MONSIEUR CHOCOLAT* (3, 6, 7, 8) <i>Dark chocolate mousse, milk chocolate mousse, soft chocolate biscuit/ Mousse au chocolat noir, mousse au chocolat au lait, biscuit tendre au chocolat</i>	€ 5,50	TARTELLETTE PESCA (1, 3, 7, 8) <i>Pastry, almond and pistachio cream, peach, crumble/ Pâte brisée, crème aux amandes et pistache, pêches, crumble</i>	€ 5,00
		TARTELLETTE ALBICOCCA (1, 3, 7, 8) <i>Pastry, almond cream, apricot/ Pâte brisée, crème aux amandes, abricots</i>	€ 5,00
		FETTA DI PANDOLCE GENOVESE (1, 3, 7) <i>Slice of Genoese Pandolce/ Tranche de Pandolce gênois</i>	€ 3,50
		MADELEINE (1, 3, 7) <i>1 piece La pièce</i>	€ 1,20
		MIGNONS ASSORTITI (1, 3, 6, 7, 8) <i>Tiny cakes/Mignardises 1 piece/La pièce Passion fruit, chocolate, pistachio, orange, hazelnut, champenoise cream/mousse / Crèmeux/mousse aux fruits de la passion, chocolat, pistache, orange, noisette, champenoise...</i>	€ 1,50

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

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

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

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 hazelnut 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 MENU/MENÙ DÉJEUNER 11 AM - 16 PM

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

Carpaccio di manzo affumicato (1, 3, 7) € 11,50

Smoked beef carpaccio with vegetable "ratatouille"/
Carpaccio de boeuf fumé avec ratatouille

Crostata salata con melanzane (1, 3, 7, 8) € 9,50

Shortcrust pastry with eggplant and basil compote, accompanied by salad, Provola cheese and salted almonds/
Pâte sablée avec compote d'aubergines et basilic, accompagnée de salade, provola et amandes salées

Galette bretonne (1, 3, 7) € 8,50

Crêpe with buckwheat flour, ricotta cheese, vegetables and basil/
Crêpe à la farine de sarrasin, ricotta, légumes et basilic

Flan di verdure con bocconcini di pollo (1, 3, 7, 8) € 10,00

Vegetable flan with breaded chicken nuggets, almonds and curry/
Flan de légumes avec brochette de poulet en "panure" des amandes et du curry

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

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

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

Traditional baked pesto lasagna/
Lasagnes au four au pesto au basilic

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

Baked lasagna with sautéed eggplant, ricotta cheese from Puglia, mozzarella and tomatoes/
Lasagnes au four, aubergines poêlées, ricotta des Pouilles, mozzarella et tomates

Hamburger gourmet (1, 3, 7, 10, 11) € 10,00

Cumin-spiced minced meat, sliced cheese in a bun, served with homemade ketchup and Caesar sauce/
Pain à hamburger avec steak haché au cumin, fromage, servi avec de la ketchup maison et Caesar sauce

Salmone affumicato (1, 3, 4, 7, 11) € 13,50

Smoked salmon with iceberg salad and goji berries, toasted croissants and lime butter/
Saumon fumé avec salade iceberg et baies de goji, croissants toasté et beurre au citron vert

Prosciutto Serrano (1, 3, 7, 11) € 12,50

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

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

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

LUNCH MENU/MENÙ DÉJEUNER 11 AM - 16 PM

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

Insalata Niçoise (1, 3, 4, 7)

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

€ 10,50

Insalata "Douce" (1, 4, 6, 7)

Mixed salad, seared fresh tuna with soy glaze, Parmesan cheese, strawberries with herb croutons/
Salade, thon poêlé caramélisé au soja, parmesan, fraises, croûtons aux herbes

€ 11,50

Insalata Caesar (1, 3, 7, 10)

Mixed salad, Steamed chicken, Caesar sauce, Parmesan cheese flakes and herb croutons/
Salade, poulet vapeur, Caesar sauce, copeaux de Parmesan, croutons aux herbes

€ 10,50

Insalata Classica (1, 7)

Mixed salad, baby tomatoes, carrots, Taggia olives (small Ligurian olives), buffalo mozzarella and herb croutons/
Salade mélangée, tomates cerises, olives de Taggia (petites olives de Ligurie), mozzarella de bufflonne carottes et croûtons aux herbes

€ 9,00

Caprese (7, 8)

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil pesto/
Tomates, mozzarella de bufflonne, pesto au basilic

€ 8,50

Selezione di formaggi italiani (1, 3, 7, 8, 11)

Assortment of Italian cheeses served with fruit jam, honey, roasted salted almonds and toasted pain brioche/
Assortiment de fromages italiens, accompagnés de confiture de fruits, de miel, d'amandes grillées et salées et d'un pain brioche toastée:
Gran Nuraghe (Sardinia/Sardegna)
Blu di Morozzo (Piemonte)
Mozzarella di bufala (Campania)
Provola delle Madonie (Sicilia)
Rubbia (Lombardia)

€ 12,50

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 € 11.00 to € 14.00
+ a glass of our selected house wine	+ € 3.80
+ a Douce pastry	+ € 4.00
avec eau et café	de € 11.00 à € 14.00
+ un verre de vin maison	+ € 3.80
+ petit gateau/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 house wine + € 3,80/Avec en verre vin maison + € 3,80

Croque

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

Club Baguette

Our/nos "club sandwich"

Club Baguette Douce (1, 4, 7)

€ 8,50

Toasted baguette, smoked salmon,
lemon and mint avocado cream/
Baguette toastée, saumon fumé, crème
d'avocat au citron et menthe

Club Baguette parmigiana (1, 7, 8)

€ 8,00

Toasted baguette, grilled eggplants,
basil pesto, mozzarella and tomato/
Baguette toastée, aubergines grillées,
pesto au basilic, mozzarella et tomate

I MINI SALATI

€ 3,50

Croissants, sandwiches, and filled
focaccia/

Croissants, petites fougasses et petits
pains farcis

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

see end menu/

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

voir le menu final

DOUCE SANDWICHES

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

Croissant, panini e baguette

Viennoise Salmone (1, 4, 6, 7) € 7,00

Milk bread roll with cocoa nibs, smoked salmon, fennel and slivers of chocolate/
Pain viennois aux éclats de fèves de cacao, saumon fumé, fenouil et 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, mozzarellade bufflonne, courgettes grillées et pesto au basilic

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

Baguette filled with tuna, mixed salad and pistachio nut pesto/
Baguette, thon, salade mélangée et pesto de pistaches

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

Baguette filled with slices of steamed 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

Baguette Vegetariana (1, 7, 8) € 6,50

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

Croissant Integrale Salato Chèvre (1, 3, 7, 11) € 6,00

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

Croissant Integrale salato Serrano (1, 3, 7, 11) € 6,00

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

Croissant Integrale salato Cotto (1, 3, 7, 11) € 5,50

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

**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 MENU/MENÙ DU SOIR 16 PM - 21.30 PM

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

Carpaccio di manzo affumicato (1, 3, 7) € 11,50

Smoked beef carpaccio with vegetable "ratatouille"/
Carpaccio de boeuf fumé avec ratatouille

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

Traditional baked pesto lasagna/
Lasagnes au four au pesto au basilic

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

Baked lasagna with sautéed eggplants, ricotta cheese from Puglia, mozzarella and tomatoes/
Lasagnes au four, aubergines poêlées, ricotta des Pouilles, mozzarella et tomates

Flan di verdure con bocconcini di pollo (1, 3, 7, 8) € 10,00

Vegetable flan with breaded chicken nuggets, almonds and curry/
Flan de légumes avec brochette de poulet en "panure" des amandes et du curry

Salmone affumicato (1, 3, 4, 7, 11) € 13,50

Smoked salmon with iceberg salad and goji berries, toasted croissants and lime butter/
Saumon fumé avec salade iceberg et baies de goji, croissants toasté et beurre au citron vert

Prosciutto Serrano (1, 3, 7, 11) € 12,50

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

Insalata Niçoise (1, 3, 4, 7) € 10,50

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

Insalata "Douce" (1, 4, 6, 7) € 11,50

Mixed salad, seared fresh tuna with soy glaze, Parmesan cheese, strawberries with herb croutons/
Salade, thon poêlé caramélisé au soja, parmesan, fraises, croûtons aux herbes

Insalata Caesar (1, 3, 7, 10) € 10,50

Mixed salad, Steamed chicken, Caesar sauce, Parmesan cheese flakes and herb croutons/
Salade, poulet vapeur, Caesar sauce, copeaux de Parmesan, croutons aux herbes

Insalata Classica (1, 7) € 9,00

Mixed salad, baby tomatoes, carrots, Taggia olives (small Ligurian olives), buffalo mozzarella and herb croutons/
Salade mélangée, tomates cerises, olives de Taggia (petites olives de Ligurie), mozzarella de bufflonne carottes et croûtons aux herbes

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

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

EVENING MENU/MENÙ DU SOIR 16 PM - 21 PM

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

Galette bretonne (1, 3, 7)

Crêpe with buckwheat flour, ricotta cheese, vegetables and basil/
Crêpe à la farine de sarrasin, ricotta, légumes et basilic

€ 8,50

Croque Monsieur (1, 3, 7)

Ham, cheese and béchamel sauce
toasted sandwich, served with a side
salad/

€ 7,00

Toast jambon, fromage et sauce
béchamel, servi avec une petite salade

Caprese (7, 8)

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil
pesto/
Tomates, mozzarella de bufflonne,
pesto au basilic

€ 8,50

Croque Monsieur Chèvre aux noix (1, 3, 7, 8)

Goat cheese, nuts and béchamel sauce
toasted sandwich, served with a side
salad/

€ 7,00

Toast fromage de chèvre, noix et sauce
béchamel, servi avec une petite salade

Selezione di formaggi italiani (1, 3, 7, 8, 11)

Assortment of Italian cheeses served
with fruit jam, honey, roasted salted
almonds and toasted pain brioche/
Assortiment de fromages italiens,
accompagnés de confiture de fruits,
de miel, d'amandes grillées et salées
et d'un pain brioche tostée:

€ 12,50

Gran Nuraghe (Sardinia/Sardaigne)
Blu di Morozzo (Piemonte)
Mozzarella di bufala (Campania)
Provola delle Madonie (Sicilia)
Rubbia (Lombardia)

(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	€ 8,50*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

Rossese Superiore Foresti

Glass/Verre	€ 6,50	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 35,00	

PIEMONTE

Nebbiolo Langhe Regret

Monchiero e Carbone

Glass/Verre	€ 5,50	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

Barbaresco Asili Ca' del Bajo

Glass/Verre	€ 9,50	€ 12,00*
Bottle/Bouteille	€ 50,00	

Dolcetto d'Alba Lodoli

Ca' del Bajo

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,50*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

Barbera d'Alba Ca' del Bajo

Glass/Verre	€ 5,50	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

FRENCH/FRANÇAIS

BORDEAUX

Cru Monplaisir Superieur

Gonet - Médeville

Glass/Verre	€ 7,50	€ 10,00*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

BORGOGNA

Bourgogne Rouge,

Joseph Faiveley

Glass/Verre	€ 8,00	€ 10,50*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

COTES DU RHONE

Côtes-du-Rhone Saint Esprit

Delas Frères

Glass/Verre	€ 6,50	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 35,00	

● wines temporarily sold out/
vins temporairement terminé

*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	€ 8,50*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

Vermentino

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,50*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

PIEMONTE

La Mesma

Gavi DOCG del comune di Gavi Etichetta Gialla

Glass/Verre	€ 5,50	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

La Mesma

Gavi DOCG del comune di Gavi Etichetta Nera

Glass/Verre	€ 6,50	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 30,00	

VENETO

Sauvignon Felluga

Glass/Verre	€ 7,50	€ 10,00*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

Sharjs Felluga

Glass/Verre	€ 6,00	€ 8,50*
Bottle/Bouteille	€ 32,00	

FRENCH/FRANÇAIS

ALSAZIA

Pinot Blanc Les princes abbé

Domaines Schlumberger		
Glass/Verre	€ 7,50	€ 10,00*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

BORGOGNA

Bourgogne Blanc Retour des Flandres Regnard

Glass/Verre	€ 7,50	€ 10,00*
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

Pouilly Fuissé L'Ancien Prieuré Regnard

Glass/Verre	€ 11,50	€ 14,00*
Bottle/Bouteille	€ 60,00	

Côtes du Rhône Blanc Saint Esprit Delas

Glass/Verre	€ 6,50	€ 9,00*
Bottle/Bouteille	€ 35,00	

LOIRA

Chablis Saint Pierre Albert Pic

Glass/Verre	€ 8,50	€ 11,00*
Bottle/Bouteille	€ 45,00	

● wines temporarily sold out/
vins temporairement terminés

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

ROSE' WINES/VINS ROSES

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

VINI ROSATI

FRANCESI

Par Hasard Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup

<i>Glass/Verre</i>	€ 7,00	€ 9,50*
<i>Bottle/Bouteille</i>	€ 35,00	

Dame Jeanne Rosé Aoc Languedoc Pic Saint Loup

<i>Glass/Verre</i>	€ 7,00	€ 9,50*
<i>Bottle/Bouteille</i>	€ 35,00	

● *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	€ 14,50*
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	€ 14,50*
Bottle/Bouteille	€ 60,00	

CHAMPENOISE

Bellavista Alma Brut

Glass/Verre	€ 9,50	€ 12,00*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 30,00	
Bottle/Bouteille 75 cl	€ 50,00	

Contadi Castaldi Brut

Glass/Verre	€ 7,00	€ 9,50*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 20,00	
Bottle/Bouteille 75 cl	€ 35,00	

Contadi Castaldi Rosé

Glass/Verre	€ 8,00	€ 10,50*
Bottle/Bouteille 37,5 cl	€ 24,00	
Bottle/Bouteille	€ 40,00	

Prosecco di Valdobbiadene Merotto Brut docg extra dry Colbello

Glass/Verre	€ 5,50	€ 8,00*
Bottle/Bouteille	€ 28,00	

● 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

€ 8,00*

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

€ 9,50*

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

€ 9,50*

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

€ 9,50*

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

€ 9,50*

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

€ 8,00*

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

€ 8,00*

Cervisia ciumra 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

€ 8,50*

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

€ 8,00*

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

€ 9,50*

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

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

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 € 6,50*

Campari Soda/San Bitter € 4,00 € 6,50*

"Looza" seasoned tomato juice/
Jus de tomate "Looza"
assaisonné € 4,00 € 6,50*

CLASSIC COCKTAILS/ COCKTAIL CLASSIQUES

€ 6,00 € 8,50*

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

MUDDLE COCKTAILS

€ 6,00 € 8,50*

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

MOJITO PASSION**

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

RUM COOLER**

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

**The cost of your cocktail will be € 8.00
(without finger food) / € 10,50 (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) / € 10,50 (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.

***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'

SPARKLING DRINKS/LES BULLES

€ 6,00 € 8,50*

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

Champagne, Blackcurrant liqueur/
Champagne, crème de cassis

CHAMPAGNE COCKTAIL

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

€ 9,00 € 11,50*

€ 10,00 € 12,50*

***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

COCKTAILS

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

FASHIONABLE COCKTAILS

€ 6,00

€ 8,50*

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

MALIBÚ

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.*

MARYGOLD ROSE

Tè verde, fiori di calendula e bocciolo di rosa

Perfect gems of green tea Silver Needles tied together and composed in the form of a sphere, hide inside a large yellow-orange flower of calendula and a small rosebud. Once infused, slowly the sphere opens and you see the buds and the flower inside. Amazing product of the ancient Chinese art of Gong Yi Cha. It is rigorously worked by hand and is of limited production.

Better to prepare it in a glass teapot./

Les gemmes parfaites du thé vert Silver Needles, reliées entre elles et composées en forme de sphère, se cachent à l'intérieur d'une grande fleur de calendula jaune orangé et d'un petit bouton de rose. Une fois infusé, la sphère s'ouvre lentement et vous voyez les boutons et la fleur à l'intérieur. Produit étonnant de l'art chinois ancien de Gong Yi Cha. Il est rigoureusement travaillé à la main et sa production est limitée.

Mieux vaut le préparer dans une théière en verre.

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 SO₂ 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 SO₂ 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.