

*Ouvert tous les jours
midi et soir*



POSTO, C'EST UN LIEU VIVANT QUI CHANGE AU FIL DES HEURES,
ENTRE BISTRO NAPOLITAIN LE JOUR ET BAR INTIMO LA NUIT.

UN REPAIRE HYBRIDE, CONVIVIAL ET GÉNÉREUX...
TOUJOURS UN PEU FLAMBÉ.

CAFÉ DU COIN À L'ITALIENNE, QUARTIER GÉNÉRAL DES AFFAMÉS DU MIDI,
COMPTOIR À SPRITZ ET ANTIPASTI DÈS L'APÉRO.
ENTRE LASAGNES ET BRUSCHETTE,
NOS CHEFS ONT CHOISI LE MEILLEUR DE LA BOTTE POUR VOUS RÉGALER.

*Benvenuto chez Posto,
Naples posé Place du Lion d'Or à Lille*

LUNCH



MIDI



PRANZO

Antipasti

OLIVES VERTES DE SICILE (V)	3.9
PECORINO AU POIVRE (V) TRANCHES DE PECORINO AU POIVRE FINEMENT AFFINÉ	8
STRACCIATA (V) COULIS D'ABRICOTS, SEL D'HERBES, HUILE D'OLIVE	9
BURRATA FUNGHI (V) CRÈME DE CÈPES, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, NOISETTES TOASTÉES, ESTRAGON	12
BURRATA MORTADELLA (V) PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE À LA PISTACHE, BASILIC	12
PROSCIUTTO CRUDO JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE FINEMENT TRANCHÉ	9
BOEUF MATURÉ FINES TRANCHES DE FILET DE BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE (80G), PESTO DE TOMATES CONFITES, CÂPRES FRITES, BASILIC ET COPEAUX DE GRAN MORAVIA	15.5

Sides

FRITES DE POLENTA KETCHUP MAISON OU MAYO FUMÉ AU CHOIX	6.5
TOPINAMBOURS CACIO E PEPE RÔTIS AU FOUR PUIS FRIS, SAUCE PECORINO ET POIVRE	5.5
ROQUETTE SEMPLICE ROQUETTE, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE GRAN MORAVIA ET VINAIGRETTE <i>Le petit tips des gourmands: ajoute une burrata +5€</i>	6.5

Piatti

LASAGNE D'ALFREDO LASAGNE FAITE MAISON PAR NOS ÉQUIPES CHEZ ALFREDO, RAGÙ DE VIANDE (BOEUF, PORC ET VEAU), SAUCE TOMATE MIJOTÉE, HUILE À L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ, BASILIC <i>Le petit plus : ajoutez-y de la straciatella +3€</i>	15.5
GNOCCHI CACIO E PEPE (V) GNOCCHI DE FARINE «DEI POVERI» MAISON, SAUCE CACIO E PEPE, GRAN MORAVIA RAPÉ ET POIVRE, ROQUETTE ASSAISONNÉE À CÔTÉ <i>Le petit plus : ajoutez-y de la mortadelle +3€</i>	11.5
MEATBALLS POMODORO BOULETTES DE VIANDE (175G) (BOEUF, PORC ET VEAU) CROUSTILLANTES FAITES MAISON, SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP, SERVIES AVEC DE LA FOCACCIA GRILLÉE <i>Le petit plus : ajoutez-y une portion de polenta frita +6,5€</i>	11.5
TARTARE ITALIEN AU COUTEAU TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G), PESTO DE TOMATE, HUILE À L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ, CÂPRES FRITES, NOISETTES TOASTÉES ET FRITES DE POLENTA À CÔTÉ, SAUCE KETCHUP MAISON OU MAYO FUMÉ AU CHOIX <i>Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata +5€</i>	21
CAMEMBERT RÔTI (V) CAMEMBERT DI BUFALA RÔTI AU FOUR (200G), POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, NOISETTES TOASTÉES, ESTRAGON, SEL AUX HERBES, HUILE À L'AIL SERVIS AVEC DES TOPINAMBOURS RÔTIS <i>Le petit plus : ajoutez-y des tranches de boeuf maturé +5€</i>	19

Sandwichs

BOMBETTA MORTADELLA MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES, TOMATES CONFITES, STRACCIATA ET ROQUETTE <i>Le petit tips : remplace la straciatella par une burrata +3€</i>	12
BOMBETTA TARTUFO (V) RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, STRACCIATA, NOISETTES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Le petit plus : ajoutez-y de la mortadelle +3€</i>	11
FOCACCIA STRACCIATA (V) PESTO DE TOMATES CONFITES, STRACCIATA, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, POIVRE ET ROQUETTE <i>Le petit tips : ajoutez-y du jambon cru 20 mois +4€</i>	10.5
FOCACCIA MEATBALLS MEATBALLS, SAUCE TOMATES, BASILIC, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, FLEUR DE SEL, POIVRE ET HUILE À L'AIL <i>Le petit plus : ajoutez-y de la straciatella +3€</i>	10.5
FOCACCIA FUNGHI (V) CRÈME DE CÈPES, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, STRACCIATA, POIVRE, ROQUETTE ET HUILE À L'AIL <i>Le petit plus : ajoutez-y de la mortadelle +3€</i>	10.5
FOCACCIA PARMA JAMBON CRU 20 MOIS, CONFITURE D'ABRICOT, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, NOISETTES TOASTÉES, ROQUETTE ET HUILE À L'AIL <i>Le petit plus : ajoutez-y de la straciatella +3€</i>	11

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€, MORTADELLE +3€, JAMBON CRU +4€, TRANCHES DE BOEUF MATURÉ +5€, TOMATES CONFITES +3€, FOCACCIA GRILLÉE +4€

Dolci

TIRAMISU NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ	7.5
BUDINO CRÈME GOURMANDE À LA NOCCIOLATA ET NOISETTE TOASTÉES, COMME UN CHOCOLAT CHAUD MAIS FROID...	6
NOCCIO'BOMB PÂTE À PIZZA FRITE, NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉES	6.5
GELATO D'ISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON ET ECLATS DE PISTACHES	7
AFFOGATO D'ISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON À NOYER DANS UN ESPRESSO	6
COOKIE CHOCO & NOCCIOLATA COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, NOCCIOLATA AMANDES GRILLÉES, FLEUR DE SEL ET CHANTILLY	6



DINNER



SOIR



CENA

Formaggi

PECORINO AU POIVRE (V) TRANCHES DE PECORINO AU POIVRE FINEMENT AFFINÉ	8
STRACCIATA (V) COULIS D'ABRICOTS, SEL D'HERBES, HUILE D'OLIVE	9
BURRATA FUNGHI (V) CRÈME DE CÈPES, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS NOISETTES TOASTÉES, ESTRAGON	12
BURRATA MORTADELLA (V) PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE À LA PISTACHE, BASILIC	12
CAMEMBERT RÔTI (V) DEMI CAMEMBERT DI BUFALA RÔTI AU FOUR, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, NOISETTES TOASTÉES, ESTRAGON, SEL AUX HERBES, HUILE À L'AIL	12.5

Carne

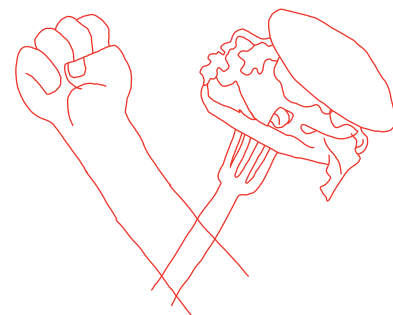
MORTADELLE PISTACCHIO BELLE ASSIETTE DE MORTADELLE PESTO DE PISTACHE MAISON ET PISTACHES CONCASSÉES <i>Le petit plus : ajoutez-y une burrata +5€</i>	7.5
PROSCIUTTO CRUDO JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE FINEMENT TRANCÉ	9
BOEUF MATURÉ FINES TRANCHES DE FILET DE BOEUF MATURÉ DE CHEZ LESAGE (80G), PESTO DE TOMATES CONFITES, CÂPRES FRITES, ET COPEAUX DE GRAN MORAVIA	15.5
MEATBALLS POMODORO BOULETTES DE VIANDE (175G) (BOEUF, PORC ET VEAU) CROUSTILLANTES FAITES MAISON, SAUCE TOMATE MIJOTÉE, BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP, SERVIES AVEC DE LA FOCACCIA GRILLÉE <i>Le petit plus : ajoutez-y une portion de polenta frita +6,5€</i>	11.5

Sides

OLIVES VERTES DE SICILE (V)	3.9
TOPINAMBOURS CACIO E PEPE RÔTIS AU FOUR PUIS FRIS, SAUCE PECORINO ET POIVRE	6.5
FRITES DE POLENTA KETCHUP MAISON OU MAYO FUMÉ AU CHOIX	6.5
ARANCINI CACIO E PEPE SAUCE CACIO E PEPE	8.5
CROQUETTE MAC N' CHEESE CROQUETTES DE PÂTES AUX FROMAGES FONDANTS, SAUCE KETCHUP MAISON	7

Assiette aperitivo

ASSORTIMENT DE NOS MEILLEURS PRODUITS MORTADELLE, GRAN MORAVIA, OLIVES VERTES, TOMATES CONFITES, BURRATA, CAMEMBERT DI BUFALA, JAMBON CRU	32
--	----

Bruschetta

BRUSCHETTA PISTACCHIO PAIN CROUSTILLANT, PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE À LA PISTACHE, TOMATES CONFITES, STRACCIATA ET BASILIC <i>Le petit plus : ajoutez-y une burrata +5€</i>	7.5
BRUSCHETTA STRACCIATA (V) PAIN CROUSTILLANT À L'AIL, PESTO DE TOMATES CONFITES, STRACCIATA, TOMATES CONFITES, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, POIVRE ET BASILIC <i>Le petit plus : ajoutez-y du jambon cru 20 mois +3€</i>	8.5
BRUSCHETTA FUNGHI TARTUFO (V) PAIN CROUSTILLANT, RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, NOISETTES TOASTÉES, POIVRE ET HUILE INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>Le petit plus : ajoutez-y de la mortadelle +3€</i>	7.5
BRUSCHETTA PARMA PAIN CROUSTILLANT, JAMBON CRU 20 MOIS, COULIS D'ABRICOT, NOISETTES TOASTÉES, BASILIC <i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciatella +3€</i>	9

Dolci

TIRAMISU NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ	7.5
BUDINO CRÈME GOURMANDE À LA NOCCIOLATA ET NOISETTES TOASTÉES, COMME UN CHOCOLAT CHAUD MAIS FROID...	6
NOCCIO'BOMB PÂTE À PIZZA FRITE, NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉES	6.5
GELATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON ET ECLATS DE PISTACHES	7
AFFOGATO PISTACCHIO GLACE PISTACHE MAISON À NOYER DANS UN ESPRESSO	6
COOKIE CHOCO & NOCCIOLATA COOKIE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT, NOCCIOLATA AMANDES GRILLÉES, FLEUR DE SEL ET CHANTILLY	6

Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€,
MORTADELLE +3€, JAMBON CRU +4€,
TRANCHES DE BOEUF MATURÉ +5€,
TOMATES CONFITES +3€,
FOCACCIA GRILLÉE +4€

DRINKS - BOISSONS - BEVANDE

Spritz

VERRE / PICHET

SPRITZ CLASSICO BULLES DU LAC DE GARDE, CINZANO, EAU GAZEUSE, ORANGE	8 / 22
SPRITZ AMARENA BULLES DU LAC DE GARDE, SIROP DE CERISE AMARENA, EAU GAZEUSE, CERISE AMARENA	9 / 25
SPRITZ LIMONCELLO BULLES DU LAC DE GARDE, LIMONCELLO, SIROP DE BASILIC, EAU GAZEUSE, CITRON JAUNE	9 / 25

Cocktails

AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA, BITTER	11
OLD FASHIONED WHISKY BOURBON, ITALICUS, CITRON JAUNE, SUCRE BRUN, BITTER, EAU PÉTILLANTE	11
ESPRESSO MARTINI VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, ESPRESSO, SUCRE DE CANNE	10
PERAMULE VODKA, SIROP DE SUCRE, PURÉE DE POIRE MAISON, CITRON JAUNE, GINGER BEER	10
GIN TO DI POSTO GIN INFUSÉ AUX ECORCES D'AGRUMES, TONIC HYSOPE	10
RAMAGOLE RHUM AMBRÉ INFUSÉ À LA CANELLE, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, JUS DE POMME	10
CILIEGIA GIN, AMARO LUXARDO, SIROP DE CERISE AMARENA, JUS DE CITRON, CERISE AMARENA	11

Negroni

NEGRONI CLASSICO CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN, ORANGE	11
NEGRONI FUMÉ CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL, ORANGE	11
CHERRY NEGRONI CAMPARI, LUXARDO MARASCHINO, GIN, CERISES AMARENA	11
NEGRO LUSSO CAMPARI, MARTINI GRAN LUSSO, CYNAR, CITRON JAUNE	11

Spiritueux

LIMONCELLO -25° - 4cl	6
AMARETTO -28° - 4cl	6
SAMBUCCA -38° - 4cl	6
GRAPPA -38° - 4cl	6
LIQUEUR DE NOISETTE -22° - 4cl	6

Cocktails 0%

SPRITZ 0% MARTINI VIBRANTE, PROSECCO 0%, TONIC HYSOPE, ORANGE SÉCHÉE	9
CILIEGIA 0% GIN 0%, SIROP DE CERISE AMARENA, JUS DE CITRON, CERISE AMARENA	11
AMARETTO SOUR 0% LYRE'S AMARETTI, SIROP DE SUCRE, CITRON JAUNE, EAU DE BURRATA	11
GIN TO 0% GIN 0%, TONIC HYSOPE, CITRON JAUNE SÉCHÉ	10
NEGRONI 0% VERMOUTH 0%, BITTER 0%, GIN 0%, ORANGE SÉCHÉE	10
PERAMULE 0% GIN 0%, SIROP ET PURÉE DE POIRE MAISON, CITRON JAUNE, GINGER BEER	10

Soft

THÉ GLACÉ MAISON 25CL	4.5
CITRONNADE MAISON 25CL	4.5
BALADIN COLA 33CL	5
MOLE COLA 33CL	5
MOLE COLA ZERO 33CL	5
EAU PLATE MICROFILTRÉE 50CL	3
SAN PELLEGRINO 50CL / 1L	4.5 / 6

Caffè

ESPRESSO / DOPPIO	2.5 / 3.5
CHOCOLAT CHAUD DI PAPÀ NOCCIOLATA, AMANDES TOASTÉES ET CHANTILLY	5.5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCINO	5
LATTE	4
THÉ DE CHEZ UNAMI	3.5
ITALIAN CAFFÈ ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX, SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY	10



WINES/BEERS - VINS/BIÈRES

Vins Rouges

	12CL / 50CL / 75CL
PRIMITIVO <i>Tempo al vino, Puglia IGT - 13°</i> GRAND CLASSIQUE DES POUILLES, FRUITS CONFITS, GRENADE, CHALEUREUX	5 / 18 / -
NUMERO UNO <i>hybride franco-italien - 13,5°</i> CERISE FRAÎCHE, CHALEUR, ÉPICES	5 / - / 24
CORVINA <i>Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12,5°</i> CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	5.5 / - / 26
NERO D'AVOLA <i>Canicatti, Sicilia DOCG - 13°</i> ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC	6 / 21 / 28
SANGIOVESE <i>Belvento, Toscana IGT - 12,5°</i> VIF, FRAMBOISE, FRUITS ROUGES, ARÔMES DE SOUS-BOIS	6.5 / - / 30
BARBERA D'ALBA <i>Musso, Piemonte DOCG - 13,5°</i> FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES, PUISSANCE, RONDEUR	7.5 / - / 35
ETNA ROSSO «CIAURIA» <i>Pietro Caciorgna, Sicilia DOC - 13,5°</i> FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE	8 / - / 37
SANGIOVESE «ALBERAIA» <i>Pietro Caciorgna, Toscana DOC - 14°</i> FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE	8 / - / 37
BAROLO <i>Raineri, Piemonte DOCG - 14°</i> CERISE, CUIR, POIVRE BLANC, GRANDE COMPLEXITÉ	- / - / 45



Vins Blancs

	12CL / 50CL / 75CL
CHARDONNAY <i>Colli Morenici, Veneto DOC - 13°</i> CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	4.5 / 17 / 23
GARGANEGA <i>Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12°</i> CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5.5 / - / 26
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO <i>Teruzzi, Toscana DOCG - 12,5°</i> FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6.5 / - / 30
TUFFANO <i>Colli della Murgia, IGP Puglia - 13,5°</i> FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHES	7.5 / - / 35
VERMENTINO <i>Antonella Corda, Sardegna DOC - 13,5°</i> COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAICHEUR	8 / - / 37
CATARRATTO <i>Versante Nord, Eduardo Torres, Sicilia IGT - 12,5°</i> VIF, MINÉRAL, FLORAL, FRUITS BLANCS, AGRUMES, VOLCANIQUE	- / - / 50

Vins Rosés

	12CL / 50CL / 75CL
CHIARETTO <i>Colli Morenici, Veneto 12,5°</i> FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES	4.5 / 17 / 23
CÔTES DE PROVENCE <i>Soma, Provence 12°</i> ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6.5 / - / 34
PROSECCO <i>Gemin, Veneto DOC - 12°</i> PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6 / 30
LAMBRUSCO <i>Sorbara, Modena IGP - 8,5°</i> DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET HARMONIEUX	6 / 30
MOSCATO D'ASTI <i>Massolino, Piemonte DOCG - 5°</i> POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU	8 / 34
FRANCIACORTA «SATEN» <i>Contadi Castaldi, Lombardia DOCG - 12,5°</i> LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY, GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT	- / 45

Birre

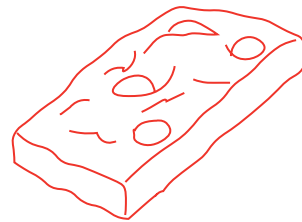
	25CL / 33CL / 50CL
FACILE <i>Pils d'oro, Le Fourgon - 5,2°</i> BIÈRE DE TOUS LES JOURS	3.5 / 4.5 / 6.5
BIRRA BALADIN <i>Italian Ale, Baladin - 4,5°</i> FLORALE, FRAÎCHE, FACILE	5 / 6.5 / 8.5
MUNDAKA <i>Session IPA, Grak - 4,6°</i> MANDARINE, MANGUE, ABRICOT, ANANAS, PAMPLEMOUSSE ET CÈDRE	5 / 6.5 / 8.5
SUPER BITTER <i>Hoppy Belgian Ale, Baladin - 8°</i> CARAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRAÎCHEUR FINALE	5.5 / 7 / 9
ROCK'N'ROLL <i>American Pale Ale, Baladin - 7,5°</i> BLONDE, POIVRÉE, TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉ	5.5 / 7 / 9

SELON ARRIVAGE, ET TOUJOURS 100 % ITALIEN !
SÉLECTION DE CRAFT BEERS ITALIENNES
EN BOUTEILLES OU CANETTES.
DEMANDEZ À LA SQUADRA !

PRODUITS & PRODUCTEURS

Chez Papà Famiglia, on travaille avec des producteurs qu'on connaît vraiment.

DES PASSIONNÉS, RIGoureux,
AVEC QUI ON PARTAGE LE GOÛT DU BON.
LEURS PRODUITS, ON LES SOURCE
EN DIRECT : ARTISANS DE LA BOTTE
OU VOISINS DE NOS RESTAUS.

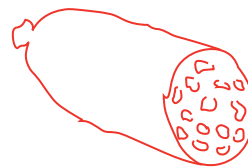


Foccacia

MOELLEUSE
ET CROUSTILLANTE
RÉALISÉE TOUS LES
JOURS CHEZ BARBARA

Depuis 2017,

ON CULTIVE CETTE EXIGENCE AU FEU
DOUX, POUR VOUS SERVIR CHAQUE
JOUR DES ASSIETTES DE SAISON,
ACCESSIBLES ET TOUJOURS BIEN
FAITES.



Salumi

CHARCUTERIE
TRADITIONNELLE
ITALIENNE

PETITE SÉLECTION DE NOS PRODUITS
FAITS MAISON OU SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS :



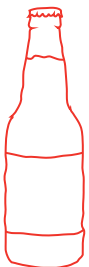
Mozzarella

BERCEAU
DE LA MOZZARELLA
NAPOLI



Burrata

ARRIVAGE DIRECT
DES POUILLES



Birra

ARTISANALE
ITALIENNE OU LOCALE



Caffè

TORRÉFACTION ARTISANALE
À L'ITALIENNE



Carni

PLUS BELLES RACES
D'ORIGINE UE

*«La cucina è cultura,
È la storia di una famiglia,
di un territorio,
di un'emozione.»*

MASSIMO BOTTURA

Producteurs

ANTONELLA CORDA (SARDAIGNE), EDUARDO TORRES (SICILE), DIANA
ATTENESE (NAPLES), MULINO BUONGIOVANI (TORINO), VALLONE (POUILLES),
GEMIN (PROSECCO), CONTADI CASTALDI (FRANCIACORTA), RAINERI (PIEMONTE), TERUZZI
(TOSCANE), CANTINA NEGRAR (VALPOLICELLA), COLLI MORENICI (CARDA), CANICATTI
(SICILE), SCHOLA SARMENTI (POUILLES), BELVENTO (TOSCANE), MASSOLINO (PIEMONTE),
MUSSO (PIEMONTE), PIETRO CACIORGNA (SICILE ET TOSCANE)
PUIS D'AUTRES PÉPITES DI PRODUTTORI LOCALI.

CARTE DE NOS VINS ITALIENS

DU PIÉMONT À LA SICILE, EN PASSANT
PAR LA TOSCANE, LES POUILLES
OU LES ABRUZZES...

*Des cépages solaires,
des vignobles qui
sentent le maquis,
et des savoir-faire
transmis nonna
après nonna.*



ON A ROULÉ
DES KILOMÈTRES
(ET VIDÉ QUELQUES
VERRES) POUR
CÉLÉBRER CE QU'ON
FAIT DE MIEUX
EN ITALIE :

*l'arte
del bere.*

ON A FAIT LE TOUR
DE LA BOTTE
POUR VOUS
RAMENER
LES PLUS
BEAUX JUS :
NATURE, BIO
OU TOUT DROIT
SORTIS DES
TRADITIONS
LES MIEUX
GARDÉES.

Cin cin !

Vins Rouges

- ① **PIÉMONT**
MUSSO - BARBARA D'ALBA
RAINERI - BAROLO
- ③ **VÉNÉTIE**
CANTINA NEGRAR - CORVINA
- ⑤ **POUILLES**
TEMPO AL VINO - PRIMITIVO
- ⑥ **SICILE**
CANICATTI - NERO D'AVOLA
PIETRO CACIORGNA - ETNA ROSSO
- ⑧ **TOSCANE**
PIETRO CACIORGNA - SANGIOVESE

Vins Blancs

- ③ **VÉNÉTIE**
COLLI MORENICI - CHARDONNAY
CANTINA NEGRAR - GARGANEGA
- ⑥ **SICILE**
EDUARDO TORRES - CATARRATTO
- ⑦ **SARDAIGNE**
ANTONELLA CORDA - VERMENTINO
- ⑧ **TOSCANE**
TERUZZI - VERNACCIA DI SAN
GIMIGNANO

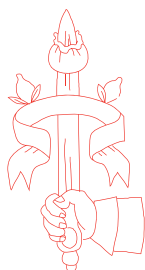
Vins Rosés

- ③ **VÉNÉTIE**
COLLI MORENICI - CHIARETTO

Vins Pétillants

- ① **PIÉMONT**
MASSOLINO - MOSCATO D'ASTI
- ② **LOMBARDIE**
CONTADI CASTALDI - FRACIACORTA
- ③ **VÉNÉTIE**
GEMIN - PROSECCO

Ci Vediamo Domani !

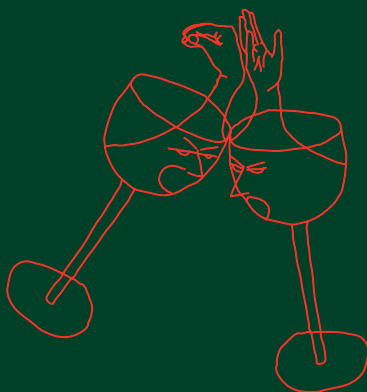


PRIX TTC – SERVICE COMPRIS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
ORIGINE DES VIANDES : BŒUF, PORC – ORIGINE UE ET ARGENTINE
POSTO – 16 BIS PLACE DU LION D'OR 59800 LILLE – SIRET : 813 898 228 0024

HAPPY HOUR

du lundi au vendredi
17h à 18h30

Drinks



THÉ GLACÉ MAISON 25CL

3

CITRONNADE MAISON 25CL

3

SPRITZ CLASSICO

5

PROSECCO, CINZANO

CORVINA

5

Scuola nel vigneto, cantina negrar, Veneto IGT - 12,5°
CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS

CHARDONNAY

Colli Morenici - Veneto DOC 13°
AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ

PROSECCO

5

Gemin - Veneto DOC - 12°
SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES

FACILE 50CL

5

Pils d'oro, le Fourgon, 5,2°
BIÈRE DE TOUS LES JOURS

Food

OLIVES VERTES DE SICILE (V)

3,9

GRANA AND FRIENDS (V)

5

MORCEAUX DE GRANA PADANO, AMANDES TOASTÉES ET MIEL

STRACCIATA (V)

5

COULIS D'ABRICOTS, SEL D'HERBES, HUILE D'OLIVE

BURRATA E BASTA (V)

5

BURRATA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE ET BASILIC

FRITTATA FAÇON MAC AND CHEESE

5

CROQUETTES DE PÂTES AUX FROMAGES FONDANTS,
SAUCE KETCHUP MAISON

LUNCH DEALS

Offerta 1

SANDWICH AU CHOIX

+ UNE BOISSON AU CHOIX

(THÉ GLACÉ, CITRONNADE, PILS EN 25CL,
VERRE DE PRIMITIVO, CHARDONNAY OU CHIARRETO)

13

Offerta 2

SANDWICH AU CHOIX

+ UNE BOISSON AU CHOIX

(THÉ GLACÉ, CITRONNADE, PILS EN 25CL,
VERRE DE PRIMITIVO, CHARDONNAY OU CHIARRETO)

+BUDINO OU COOKIE

16

