

*Ouvert du lundi au samedi midi et soir  
et dimanche midi*



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 posée Place du Lion d'Or à Lille*

## Antipasti & Sharing

|                                                                                                                                                                                                                                                |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>OLIVES VERTES DE SICILE (V)</b>                                                                                                                                                                                                             | <b>3.9</b>   |
| <b>STRACCIATA (V)</b><br>COULIS D'ABRICOTS, SEL D'HERBES, HUILE D'OLIVE                                                                                                                                                                        | <b>9</b>     |
| <b>BURRATA PESTO ROSSO (V)</b><br>PESTO DE TOMATES CONFITES MAISON,<br>TOMATES CONFITES, AMANDES TOASTÉES, BASILIC                                                                                                                             | <b>12</b>    |
| <b>BURRATA MORTADELLA</b><br>PESTO DE PISTACHES, MORTADELLE À LA PISTACHE, BASILIC                                                                                                                                                             | <b>12</b>    |
| <b>PROSCIUTTO CRUDO</b><br>JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE FINEMENT TRANCHÉ                                                                                                                                                                      | <b>9</b>     |
| <b>MORTADELLE PISTACCHIO</b><br>BELLE ASSIETTE DE MORTADELLE PESTO DE<br>PISTACHES MAISON ET PISTACHES CONCASSÉES                                                                                                                              | <b>7.5</b>   |
| <b>ARANCINI CACIO E PEPE (V)</b><br>SAUCE CACIO E PEPE                                                                                                                                                                                         | <b>8.5</b>   |
| <b>ROQUETTE SEMPLICE (V)</b><br>ROQUETTE, COPEAUX DE GRAN MORAVIA, TOMATES CONFITES                                                                                                                                                            | <b>6.5</b>   |
| <b>SMASHED POTATOES (V)</b><br>POMME DE TERRE SMASHÉES PUIS FRITES,<br>KETCHUP OU MAYO À L'AIL FUMÉ                                                                                                                                            | <b>6.5</b>   |
| <b>SMALL OU BIG APERITIVO</b><br>(UNIQUEMENT LE SOIR)<br>ASSORTIMENTS DE NOS MEILLEURS PRODUITS : MORTADELLE,<br>JAMBON CUIT, JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE,<br>TOMATES CONFITES, GRAN MORAVIA,<br>OLIVES VERTES DE SICILE ET BURRATA ENTIÈRE. | <b>19/32</b> |

## Piatti

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>LASAGNE D'ALFREDO</b><br>LASAGNE FAITE MAISON PAR NOS ÉQUIPES CHEZ ALFREDO,<br>RAGÙ DE VIANDE (BOEUF, PORC ET VEAU), SAUCE TOMATE<br>MIJOTÉE, HUILE À L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ, BASILIC<br><i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€</i>                                                                                            | <b>15.5</b> |
| <b>GNOCCHI CACIO E PEPE (V)</b><br>GNOCCHI DE FARINE «DEI POVERI» MAISON,<br>SAUCE CACIO E PEPE, GRAN MORAVIA RAPÉ ET POIVRE,<br>ACCOMPAGNÉ DE FOCACCIA GRILLÉE<br><i>Le petit plus viandeur : ajoutez-y de la mortadelle +3€</i><br><i>Le petit plus végété : ajoutez-y une petite roquette simple +2€</i>                                    | <b>11.5</b> |
| <b>MEATBALLS POMODORO</b><br>BOULETTES DE VIANDE (175G) (BOEUF, PORC ET VEAU)<br>CROUSTILLANTES FAITES MAISON, SAUCE TOMATE MIJOTÉE,<br>BASILIC, HUILE À L'AIL ET GRAN MORAVIA RAPÉ ON TOP,<br>SERVIES AVEC DES SMASHED POTATOES<br><i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€</i>                                                      | <b>15.5</b> |
| <b>TARTARE ITALIEN AU COUTEAU</b><br>TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G),<br>PESTO DE TOMATES, HUILE À L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ,<br>CITRON VERT, CÂPRES FRITES, AMANDES TOASTÉES<br>SERVIES AVEC DES SMASHED POTATOES<br>SAUCE KETCHUP MAISON OU MAYO À L'AIL FUMÉ AU CHOIX<br><i>Le petit plus : ajoutez-y une belle burrata +5€</i> | <b>21</b>   |

## Extra

STRACCIATA +3€, BURRATA +5€,  
MORTADELLE +3€, JAMBON CRU OU CUIT +3€  
TOMATES CONFITES +3€  
FOCACCIA GRILLÉE +4€

## Focaccie le midi Bruschette le soir

|                                                                                                                                                                                                               |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>STRACCIATA (V)</b><br>PESTO DE TOMATES CONFITES, STRACCIATA,<br>TOMATES CONFITES, POIVRE ET ROQUETTE<br><i>Le petit tips : ajoutez du jambon cru 20 mois +3€</i>                                           | <b>10</b>   |
| <b>PARMA CLUB</b><br>JAMBON CRU 20 MOIS, TOMATES CONFITES,<br>COPEAUX DE GRAN MORAVIA, ROQUETTE ET MAYO À L'AIL<br><i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€</i>                                      | <b>11</b>   |
| <b>TARTUFO</b><br>RICOTTA AROMATISÉE À LA TRUFFE NOIRE, STRACCIATA,<br>AMANDES TOASTÉES, JAMBON CUIT, ROQUETTE ET HUILE<br>INFUSÉE À LA TRUFFE D'ÉTÉ<br><i>Le petit plus : ajoutez-y de la mortadelle +3€</i> | <b>11</b>   |
| <b>MORTADELLA</b><br>MORTADELLE, PESTO DE PISTACHES,<br>TOMATES CONFITES, STRACCIATA ET ROQUETTE<br><i>Le petit tips : remplace la stracciata par une burrata +3€</i>                                         | <b>12</b>   |
| <b>MEATBALLS</b><br>MEATBALLS, SAUCE TOMATE, BASILIC, COPEAUX DE GRAN<br>MORAVIA, FLEUR DE SEL, POIVRE ET HUILE À L'AIL<br><i>Le petit plus : ajoutez-y de la stracciata +3€</i>                              | <b>10.5</b> |
| <b>BURRATA (V)</b><br>PESTO DE TOMATES CONFITES, BURRATA ENTIÈRE,<br>TOMATES CONFITES, POIVRE ET ROQUETTE<br><i>Le petit tips : ajoutez du jambon cru 20 mois +3€</i>                                         | <b>13</b>   |

## La Focaccia de Quentin Varoteaux

PASTRAMI DE VEAU DE CHEZ BEEF PROJECT,  
TALEGGIO,  
CONFIT D'ENDIVES CARAMÉLISÉES,  
PICKELS DE POTIMARRON,  
RICOTTA AU RAIFORT

**12€**

## Dolci

|                                                                                                                                              |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>TIRAMISU</b><br>NOTRE GRAND CLASSIQUE, AU CAFÉ                                                                                            | <b>7.5</b> |
| <b>BUDINO</b><br>CRÈME GOURMANDE À LA NOCCIOLATA ET AMANDES TOASTÉES,<br>COMME UN CHOCOLAT CHAUD MAIS FROID...                               | <b>6</b>   |
| <b>GELATO PISTACCHIO</b><br>GLACE PISTACHE MAISON ET ECLATS DE PISTACHES                                                                     | <b>7</b>   |
| <b>AFFOGATO PISTACCHIO</b><br>GLACE PISTACHE MAISON À NOYER DANS UN ESPRESSO                                                                 | <b>6</b>   |
| <b>CANNOLI RICOTTA / NOCCIOLATA</b><br>BICUIT TRADITIONNEL SICILIEN, FARCI DE CRÈME RICOTTA<br>AUX ZESTES D'AGRUMES, NOCCIOLATA ET CHANTILLY | <b>6</b>   |

# LUNCH DEALS

Offerta 1

**LASAGNE (+3€) OU GNOCCHI OU SANDWICH AU CHOIX (SAUF MORTADELLA +1€ ET BURRATA +2€)**

+

**UNE BOISSON AU CHOIX**

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

13,5€

Offerta 2

**LASAGNE (+3€) OU GNOCCHI OU SANDWICH AU CHOIX (SAUF MORTADELLA +1€ ET BURRATA +2€)**

+

**UNE BOISSON AU CHOIX**

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

+

**BUDINO OU TIRAMISU**

16,5€



Uniquement le midi  
en semaine

# DRINKS - BOISSONS - BEVANDE

## Spritz

VERRE / PICHET

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

## Cocktails

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

## Negroni

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>NEGRONI CLASSICO</b><br>CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, GIN, ORANGE           | 11 |
| <b>NEGRONI FUMÉ</b><br>CAMPARI, VERMOUTH RUBINO, MEZCAL, ORANGE            | 11 |
| <b>CHERRY NEGRONI</b><br>CAMPARI, LUXARDO MARASCHINO, GIN, CERISES AMARENA | 11 |
| <b>NEGRO LUSSO</b><br>CAMPARI, MARTINI GRAN LUSSO, CYNAR, CITRON JAUNE     | 11 |

## Spiritueux

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>LIMONCELLO -25° - 4cl</b>          | 6 |
| <b>AMARETTO -28° - 4cl</b>            | 6 |
| <b>SAMBUCA -38° - 4cl</b>             | 6 |
| <b>GRAPPA -38° - 4cl</b>              | 6 |
| <b>LIQUEUR DE NOISETTE -22° - 4cl</b> | 6 |

## Cocktails 0%

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

## Soft

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

## Caffè

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



# WINES/BEERS - VINS/BIÈRES

## Vins Rouges

|                                                                                                                                          | 12CL / 50CL / 75CL |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>PRIMITIVO</b><br><i>Cantina Fiorentino, Salento IGP - 13,5°</i><br>CERISES CONFITES ET VIOLETTE, TANINS<br>PERSISTANTS                | 5 / 15 / 24        |
| <b>NUMERO UNO</b><br><i>hybride franco-italien - 13,5°</i><br>CERISE FRAÎCHE, CHALEUR, ÉPICES                                            | 5 / - / 24         |
| <b>CORVINA</b><br><i>Scuola nel vigneto, Cantina Negrar, Veneto IGT - 12,5°</i><br>CERISE, CONFITURE DE FRAISE,<br>TANINS SOUPLES, FRAIS | 5.5 / - / 26       |
| <b>NERO D'AVOLA</b><br><i>Canicatti, Sicilia DOCG - 13°</i><br>ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC                                        | 6 / 18 / 28        |
| <b>SANGIOVESE</b><br><i>Belvento, Toscana IGT - 12,5°</i><br>VIF, FRAMBOISE, FRUITS ROUGES,<br>ARÔMES DE SOUS-BOIS                       | 6 / - / 28         |
| <b>PINOT NOIR - LANGHE</b><br><i>Musso, Piemonte DOC - 13,5°</i><br>FRAIS, FRUITÉ ET FLORALE, TANINS SOYEUX                              | 6.5 / - / 30       |
| <b>BARBERA D'ALBA</b><br><i>Musso, Piemonte DOCG - 13,5°</i><br>FRUITS NOIRS CONFITS, ÉPICES DOUCES,<br>PUISSANCE, RONDEUR               | 7.5 / - / 35       |
| <b>ETNA ROSSO «CIAURIA»</b><br><i>Pietro Caciorgna, Sicilia DOC - 13,5°</i><br>FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE                  | 8 / - / 37         |
| <b>SANGIOVESE «ALBERAIA»</b><br><i>Pietro Caciorgna, Toscana DOC - 14°</i><br>FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ,<br>GRANDE ÉLÉGANCE         | 8 / - / 37         |
| <b>BAROLO</b><br><i>Raineri, Piemonte DOCG - 14°</i><br>CERISE, CUIR, POIVRE BLANC,<br>GRANDE COMPLEXITÉ                                 | - / - / 45         |

## Vins Blancs

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

## Vins Rosés

|                                                                                                    | 12CL / 50CL / 75CL |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>CHIARETTO</b><br><i>Colli Morenici, Veneto 12,5°</i><br>FRAIS, MINÉRAL, ÉCORCES D'AGRUMES       | 4.5 / 17 / 23      |
| <b>CÔTES DE PROVENCE</b><br><i>Soma, Provence 12°</i><br>ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE | 6.5 / - / 34       |

## Vins Pétillants

|                                                                                                                                                                    | 12CL / 75CL |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>PROSECCO</b><br><i>Gemin, Veneto DOC - 12°</i><br>PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE,<br>FLEURS SAUVAGES                                                            | 6 / 30      |
| <b>LAMBRUSCO</b><br><i>Sorbara, Modena IGP - 8,5°</i><br>DOUX, FRUITÉ, FRAIS, VIF ET HARMONIEUX                                                                    | 6 / 30      |
| <b>MOSCATO D'ASTI</b><br><i>La Sereneta, DOCG - 5°</i><br>FLEUR DE SUREAU ET LETCHI                                                                                | 8 / 34      |
| <b>FRANCIACORTA «SATEN»</b><br><i>Contadi Castaldi, Lombardia DOCG - 12,5°</i><br>LE «CHAMPAGNE» ITALIEN, CHARDONNAY,<br>GOURMAND, BRIOCHE, FRUITS JAUNES, DÉLICAT | - / 45      |

## Birre

|                                                                                                                 | 25CL / 33CL / 50CL |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>FACILE</b><br><i>Pils d'oro, Le Fourgon - 5,2°</i><br>BIÈRE DE TOUS LES JOURS                                | 3.5 / 4.5 / 6.5    |
| <b>BIRRA BALADIN</b><br><i>Italian Ale, Baladin - 4,5°</i><br>FLORALE, FRAÎCHE, FACILE                          | 5 / 6.5 / 8.5      |
| <b>AMARA</b><br><i>La Bonne IPA, Le Fourgon - 6°</i><br>BELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS<br>FRUITÉES     | 5 / 6.5 / 8.5      |
| <b>SUPER BITTER</b><br><i>Hoppy Belgian Ale, Baladin - 8°</i><br>CARAMEL, FRUITS À NOYAUX,<br>FRAÎCHEUR FINALE  | 5.5 / 7 / 9        |
| <b>ROCK'N'ROLL</b><br><i>American Pale Ale, Baladin - 7,5°</i><br>BLONDE, POIVRÉE, TRÈS LÉGÈREMENT<br>HOUBLONNÉ | 5.5 / 7 / 9        |

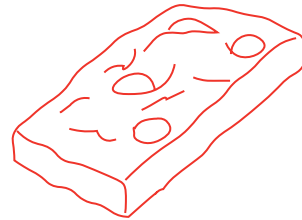
SELON ARRIVAGE, ET TOUJOURS 100 % ITALIEN !



# 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.

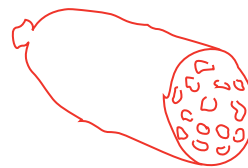


*Focaccia*

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*

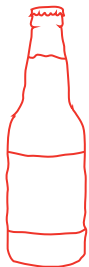
CHARCUTERIE  
TRADITIONNELLE  
ITALIENNE

PETITE SÉLECTION DE NOS PRODUITS  
FAITS MAISON OU SOIGNEUSEMENT  
SÉLECTIONNÉS :



*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

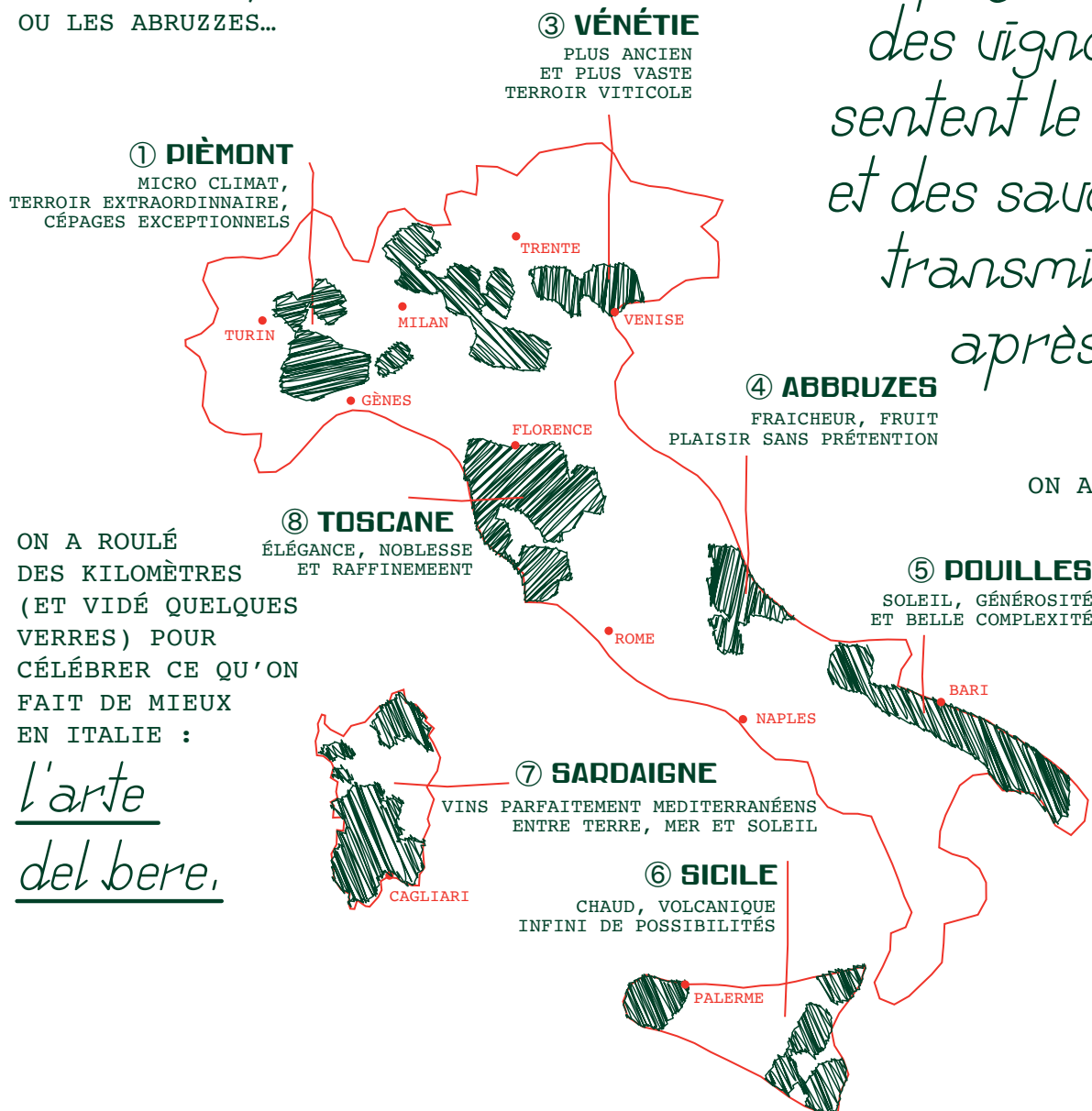
*Producteurs*

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 **SARDAGNE**  
ANTONELLA CORDA - VERMENTINO
- ⑧ **TOSCANE**  
TERUZZI - VERNACCIA DI SAN  
GIMIGNANO

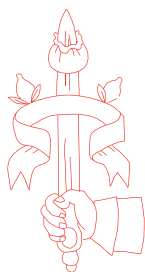
## *Vins Rosés*

- 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

# BRUNCH

**JUS D'ORANGE PRESSÉ / JUS DE POMME BIO / CITRONNADE**

+

**BOISSON CHAUDE**

(ESPRESSO, DOUBLE, THÉ, CHOCOLAT CHAUD, LATTE OU AMERICANO)

+

**CORNETTO SUCRÉ**

(CROISSANT FOURRÉ À LA CONFITURE OU À LA NOCCIOLATA)

OU

**CORNETTO SALÉ**

(CROISSANT GARNI DE PESTO ET MORCEAUX DE TOMATES CONFITES, STRACCIATA, ROQUETTE)

+

**BURRATA PISTACHE**

OU

**ASSIETTE DE JAMBON CRU**

+

**OEUFS COCOTTE CACIO E PEPE**

OU

**OEUF MOLLET, SAUCE HOLLANDAISE, GUANCIALE**

+

**PAVLOVA GLACÉE PISTACHE / FRUITS ROUGES**

OU

**BUDINO FAÇON CHOCOLAT CHAUD**

29€ / pers

uniquement le dimanche  
de 12h à 14h30

# À LA CARTE

## Cold Drinks

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| JUS D'ORANGE / POMME                                          | 4.5     |
| CITRONNADE MAISON 25CL                                        | 4.5     |
| CORVINA                                                       | 5.5     |
| <i>Scuola nel vigneto, cantina negrar, Veneto IGT - 12,5°</i> |         |
| CERISE, CONFITURE DE FRAISE,<br>TANINS SOUPLES, FRAIS         |         |
| CHARDONNAY                                                    | 4.5     |
| <i>Colli Morenici - Veneto DOC13°</i>                         |         |
| AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ,<br>MINÉRALITÉ                      |         |
| PROSECCO                                                      | 6       |
| <i>Gemin - Veneto DOC - 12°</i>                               |         |
| SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS<br>SAUVAGES                     |         |
| FACILE 25CL/50CL                                              | 3.5/6.5 |
| <i>Pils d'oro, le Fourgon, 5,2°</i>                           |         |
| BIÈRE DE TOUS LES JOURS                                       |         |

## Spritz

|                                                                                       |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                       | VERRE / PICHET |
| SPRITZ CLASSICO                                                                       | 8/22           |
| BULLES DU LAC DE GARDE, CINZANO,<br>EAU GAZEUSE, ORANGE                               |                |
| SPRITZ AMARENA                                                                        | 9/25           |
| BULLES DU LAC DE GARDE,<br>SIROP DE CERISE AMARENA,<br>EAU GAZEUSE, CERISE AMARENA    |                |
| SPRITZ LIMONCELLO                                                                     | 9/25           |
| BULLES DU LAC DE GARDE, LIMONCELLO,<br>SIROP DE BASILIC, EAU GAZEUSE, CITRON<br>JAUNE |                |

## Antipasti

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| CORNETTO SALÉ (V)                                                       | 8.5 |
| STRACCIATA, PESTO ET DES DE TOMATES CONFITES, ROQUETTE                  |     |
| BURRATA PISTACHE (V)                                                    | 9.5 |
| BURRATA CRÉMEUSE, PESTO DE PISTACHE MAISON, HUILE D'OLIVE ET<br>BASILIC |     |
| STRACCIATA (V)                                                          | 9   |
| COULIS D'ABRICOTS, SEL D'HERBES, HUILE D'OLIVE                          |     |
| BURRATA E BASTA (V)                                                     | 7.5 |
| BURRATA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE ET BASILIC                              |     |
| ASSIETTE DE JAMBON CRU                                                  | 9   |
| JAMBON CRU 20 MOIS D'AFFINAGE, FINEMENT TRANCHÉ                         |     |
| ARANCINI CACIO E PEPE                                                   | 8.5 |
| SAUCE CACIO E PEPE                                                      |     |
| SMASHED POTATOES                                                        | 6.5 |
| POMMES DE TERRES SMASHÉES PUIS FRITES, KETCHUP OU MAYO À<br>L'AIL FUMÉ  |     |

## Dolci

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| TIRAMISU                                    | 7.5 |
| BUDINO FAÇON CHOCOLAT CHAUD                 | 6   |
| GELATO PISTACCHIO                           | 7   |
| CORNETTO SUCRÉ (CONFITURE OU NOCCILATA)     | 5.5 |
| GELATO PISTACHE FAÇON PAVLOVA FRUITS ROUGES | 8   |

## 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 |

## Birre

|                                                     |                    |
|-----------------------------------------------------|--------------------|
|                                                     | 25CL / 33CL / 50CL |
| FACILE                                              | 3.5/4.5/6.5        |
| <i>Pils d'oro, Le Fourgon - 5,2°</i>                |                    |
| BIÈRE DE TOUS LES JOURS                             |                    |
| BIRRA BALADIN                                       | 5/6.5/8.5          |
| <i>Italian Ale, Baladin - 4,5°</i>                  |                    |
| FLORALE, FRAÎCHE, FACILE                            |                    |
| AMARA                                               | 5/6.5/8.5          |
| <i>La Bonne IPA, Tandem - 6°</i>                    |                    |
| BELLE AMERTUME ET UN BOUQUET DE SAVEURS<br>FRUITÉES |                    |
| SUPER BITTER                                        | 5.5/7/9            |
| <i>Happy Belgian Ale, Baladin - 8°</i>              |                    |
| CARAMEL, FRUITS À NOYAUX,<br>FRAÎCHEUR FINALE       |                    |
| ROCK'N'ROLL                                         | 5.5/7/9            |
| <i>American Pale Ale, Baladin - 2,5°</i>            |                    |
| BLONDE, POIVRÉE, TRÈS LÉGÈREMENT<br>HOUBLONNÉ       |                    |

## Hot Drinks

|                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| ESPRESSO / DOPPIO                                           | 2.5/3.5 |
| AMERICANO                                                   | 3       |
| CHOCOLAT CHAUD                                              | 5.5     |
| LATTE                                                       | 5       |
| LATTE MACCHIATO                                             | 5       |
| CAPPUCCINO                                                  | 5       |
| THÉ DE CHEZ UNAMI                                           | 3.5     |
| ITALIAN CAFFÈ                                               | 10      |
| ESPRESSO, DIGESTIF AU CHOIX,<br>SIROP DE SUCRE ET CHANTILLY |         |

## Pratti

|                                                                                                                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| OEUFs COCOTTES . CACIO E PEPE (V)                                                                                                                                                          | 10   |
| OEUFs MOLLETS. SAUCE HOLLANDAISE ET<br>GUANCIALE                                                                                                                                           | 11   |
| LASAGNE D'ALFREDO                                                                                                                                                                          | 15.5 |
| RAGÙ DE VIANDE (BOEUF, PORC ET VEAU) SAUCE TOMATE MIJOTÉE,<br>HUILE A L'AIL, GRAN MORAVIA RAPÉ ET BASILIC                                                                                  |      |
| TARTARE ITALIEN AU COUTEAU                                                                                                                                                                 | 21   |
| TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G), PESTO DE<br>TOMATES, HUILE À L'AIL, CITRON VERT, GRAN MORAVIA RAPÉ,<br>CÂPRES FRITES, AMANDES TOASTÉES, SERVIES AVEC DES SMASHED<br>POTATOES |      |
| GNOCCHI CACIO E PEPE (V)                                                                                                                                                                   | 11.5 |
| GNOCCHI DE FARINE «DEI POVERI» MAISON, SAUCE CACIO E PEPE,<br>GRAN MORAVIA RAPÉ ET POIVRE, ACCOMPAGNÉ DE FOCACCIA GRILLÉE                                                                  |      |

