



CUISINE ITALIENNE

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

+33 1 47 48 09 09

Privatisations et évènements
direction@mimma.fr

Réservations mimma.fr



[mimma_restaurant](https://www.instagram.com/mimma_restaurant)

FONDATEUR MAXIME RIHOUE



VINS ROUGES

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo, Miglianino DOC

7€ 13€ 29€

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

28€

Lambrusco secco, medici ermete DOC

28€

MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC

29€

PIEMONTE

Barbera Del Monferrato, la Chiarra DOC

33€

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

36€

Nebbiolo Langhe, Grasso Silvio DOC

39€

Barbera d'Alba, Massolino DOC

44€

Barolo, Grasso Silvio DOCG

72€

Barolo, Massolino DOCG

110€

PUGLIA

Primitivo, Paololeo IGP

32€

SICILIA

Syrah BIO, Colomba Bianca IGP

6€ 11€ 26€

Nero D'Avola, Barone Sergio DOC

38€

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

56€

TOSCANA

Chianti, Castello Farnetella DOCG

8€ 15€ 34€

Rosso Di Montalcino, Campo Al Sassi DOC

46€

Chianti Classico, Felsina DOCG

54€

Nobile Di Montepulciano, Barbicaia DOCG

62€

Chianti Classico Riserva, Poggio Bonelli DOCG

78€

Brunello Di Montalcino, Silvio Nardi DOCG

82€



VENETO

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC

Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG

Valpolicella Ripasso BIO, Fasoli Gino DOC

Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG



8€ 15€ 39€

48€

49€

77€

UMBRIA

Sportoletti, Assisi Rosso DOC



29€

SARDEGNA

Cannonau Tonaghe, Continini DOC



32€



ESPAÑA

RIOJA - Montelciego Crianza 2021

RIOJA - Montelciego Reserva 2019

RIOJA - Montelciego Rioja 2014

32€

39€

52€

LES GRANDS VINS DE FRANCE

BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet

BORDEAUX - Saint-Julien, Esprit de Gloria

BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)

BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)

BOURGOGNE - SANCERRE

BOURGOGNE - Givri 1er Cru

BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond

BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Vieille Vigne

BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)

RHONE - Châteauneuf Du Pape Les SINARDS

76€

92€

188€

216€

48€

58€

120€

140€

144€

112€



VINS BLANC

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

CAMPANIA

Falanghina, Antico Castello DOP

32€



FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC

7€

13€

29€

Ribolla Gialla, Modeano IGT

34€



PIEMONTE

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG

32€

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG

42€



SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca

6€

11€

26€



TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT

8€

15€

32€

Pinot Grigio Supérieur, Castelfeder DOC

44€



LES GRANDS VINS DE FRANCE

LES SUREAUX CHABLIS

56€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

LOIRE - Pouilly Fuissé - Domaine Carrette

54€

LOIRE - Sancerre - Grande Réserve

64€



IGP : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE
IGT : INDICATION GEOGRAPHIQUE TYPIQUE
DOC : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE
DOCG : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE ET GARANTIE
DOP : DENOMINATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
BIO : VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIE

VINS ROSES



14CL | 25CL | BTL

FRANCE

IGP Méditerranée, Peyrassol BIO	6,5€	12€	29€
Côtes de Provence, Minuty Prestige	8€	14€	46€
Côtes de Provence, Minuty Prestige Magnum			96€
Côtes de Provence, Minuty Or			58€

CHAMPAGNE & PROSECCO

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Cuvée Brut	13€	25€	79€
Piper Heidsieck, Cuvée Rosé Sauvage			89€
Moët & Chandon - Brut Impérial			90€
Ruinart Brut			90€
Bollinger Special Cuvée			90€
Ayala Rosé Majeur			96€
Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune			98€
Ayala Blanc de Blancs			120€
Ruinart Blanc de Blancs			148€
Dom Pérignon Millésimé			280€

PROSECCO

Prosecco, Extra Dry Nao Nis	8€	15€	29€
Prosecco, Perlino Extra Dry DOC			36€
Moscato d'Asti			32€





ANTIPASTI



MINI BRUSCHETTA

Mini tranches de pain toasté, tomates cerises confites
Mini slices of toasted bread, cherry tomatoes

13 / 19

FOCACCIA AL PESTO E STRACCIATELLA

Focaccia au pesto maison, grana padano, origan, stracciatella
Focaccia with pesto, Grana Padano, oregano, stracciatella

16

BURRATA "PUGLIESE"

Burrata des pouilles, tomates cerises
Puglia burrata, cherry tomatoes

16

MOZZARELLA FRITTA

Bâtonnets de mozzarella, sauce sweet chili
Mozzarella sticks, sweet chili sauce

16 / 28

STRACCIATELLA DI BURRATA

Coeur de burrata, tomates cerises confites
Hearth of burrata cherry tomatoes

16

PATATINE FRITTE AL TARTUFO

Frites maison, crème de truffe, Grana Padano
Homemade fries, truffle cream, grana padano

16 / 28

ARANCINI MOZZARELLA

Boules de risotto à la mozzarella, sauce tomate
Risotto balls with mozzarella, tomato sauce

16

FRITTO DI CALAMARI

Calamars frits, sauce tartare
Fried squids, tartar sauce

16 / 28

ANTIPASTI DI VERDURE

Assortiment de légumes frais marinés à l'huile d'olive
Our selection of vegetables marinated in olives oil

18

BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO

Burrata des pouilles à la truffe, tomates cerises
Puglia burrata with truffle, cherry tomatoes

18

ARANCINI AL TARTUFO

Boules de risotto à la truffe, sauce truffe, mozzarella
Truffle rice balls, truffle sauce, mozzarella

19

PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI

Assortiment de charcuterie, fromages ou mixte
Assortment Italian charcuterie, cheese or mixed

28

PLANCHA MIMMA GIGANTE (4/PERS)

Assortiment d'antipasti
Assortment of antipasti

48

INSALATA

CAESAR

Suprême de poulet mariné, salade romaine, grana padano, tomates cerises, croutons dorés, sauce caesar
Marinated chicken breast, salad, grana padano, cherry tomatoes, croutons, caesar sauce

19

MIMMA

Tataki de saumon au sésame, mesclun, croutons, grana padano, tomates cerises
Sesame salmon tataki, salad, croutons, grana padano, cherry tomatoes

20

GIULIA

Mozzarella di Bufala, mesclun, artichauts marinés, tomates cerises, jambon de Parme ou thon
Buffalo mozzarella salad, marinated artichokes, cherry tomatoes, parma ham or tuna

21

AL TARTUFO

Jambon à la truffe, ricotta à la truffe, mesclun, tomates cerises confites, grana padano
Truffle ham, truffle ricotta, salad, confit cherry tomatoes, grana padano

22



PASTA



MACCHERONI ALLA NORMA

Sauce tomate parfumée, accompagnés aubergines frites fondantes et rehaussé par la saveur subtile de la ricotta salée
Fragrant tomato sauce, accompanied by melting fried eggplant and enhanced by the subtle flavor of salty ricotta

19

LINGUINE CACIO E PEPE

Sauce crémeuse au pecorino romano et relevées par une touche de poivre noir fraîchement moulu
Creamy pecorino romano sauce with a touch of freshly ground black pepper

21

CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI

Pâtes farcies à la ricotta et aux épinards, nappées d'une sauce au parmesan
Pasta stuffed with ricotta and spinach, topped with a creamy parmesan sauce

21

FETTUCCINE PESTO ALLA GENOVESE

Pesto maison, basilic frais se mêlant à la douceur des pignons et des amandes, sublimé par la Grana Padano
Homemade pesto, fresh basil blending with the sweetness of pine nuts and almonds, enhanced by Grana Padano

22

MACCHERONI ALLA CARBONARA

Une carbonara dans sa version traditionnelle Guanciale affiné au poivre noir, jaune d'oeuf et pecorino
A carbonara in its traditional version Guanciale aged with black pepper, egg yolk and pecorino

22

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Bœuf mijoté fondant, sauce tomate et béchamel onctueuse
Tender stewed beef, tomato sauce and creamy béchamel sauce

22

MACCHERONI AL SALMONE

Saumon frais légèrement poêlé, crème onctueuse et zestes de citron,
Fresh salmon lightly seared, creamy sauce with lemon zest

24

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI

Palourdes fraîches, relevées par l'ail, le persil et la douceur des tomates cerises
Fresh clams, enhanced with garlic, parsley and the sweetness of cherry tomatoes

26

LINGUINE AL NERO DI SEPIA E AÏOLI

Sèche grillée, sublimée dans une onctueuse sauce à l'encre de seiche, le tout nappé d'une sauce aïoli délicatement acidulée
Grilled cuttlefish, enhanced by a silky squid ink sauce, topped with a delicately tangy aioli

27

FETTUCINE AL TARTUFO

Crème de truffe onctueuse, agrémentée de fines lamelles de truffe et d'un éclat de Grana Padano
Smooth truffle cream, enhanced with thin slices of truffle and a burst of Grana Padano

28

LINGUINE ALL'ASTICE

Queue de homard décortiquée, accompagnée de tomates cerises confites et sublimée par une bisque de homard relevée d'une touche de basilic frais.
Peeled lobster tail, accompanied by candied cherry tomatoes and enhanced by a lobster bisque seasoned with a touch of fresh basil.

44

SUPPLÉMENTS

OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CÂPRES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ROQUETTE 2.5€
BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKES, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET

MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, THON, GORGONZOLA 4€
BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA

BURRATA PUGLIESE, JAMBON DE PARME, JAMBON À LA TRUFFE, RICOTTA À LA TRUFFE 5€
BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA

BURRATA À LA TRUFFE 8€
BURRATA WITH TRUFFLE



CARNE

CARPACCIO DI MANZO

19 / 26

Carpaccio de bœuf savoureux accompagné de roquette fraîche, de tomates cerises et de Grana Padano
Tasty beef with fresh arugula, cherry tomatoes and Grana Padano cheese

SUPPLÉMENT : STRACCIATELLA 4€ / BURRATA PUGLIESE 5€ / BURRATA À LA TRUFFE 8€

PACINO BURGER

23

Un pain brioché moelleux enveloppant bœuf haché, scamorza fumée, salade croquante, oignons rouges et une délicate sauce cocktail

A soft brioche bun enveloping ground beef, smoked scamorza, crunchy salad, red onions and a delicate cocktail sauce

SCALOPPINA ALLA MILANESE

24

Escalope de poulet délicatement panée à la milanaise

Delicately breaded chicken cutlet milanese style

SCALOPPINA AL TARTUFO

28

Escalope de poulet, sublimée par une crème de truffe délicate

Chicken escalope, enhanced by a delicate truffle cream

NOCE DI ENTRECÔTE DI ANGUS AL PEPE NERO

34

Notre fameuse noix d'entrecôte d'Angus accompagnée d'une sauce au poivre noir parfumée

Nossa famosa noz de entrecôte Angus acompanhada de um aromático molho de pimenta-do-reino

COSTATA DI MANZO DELLA GALIZIA (1 KG)

96

Pièce d'exception, côte de boeuf, sélectionnée avec soin pour son goût incomparable

Exceptional cut, Galician ribeye steak

PESCE

SALMONE

24

Saumon à la plancha, sublimé par une touche d'huile d'olive extra vierge

Grilled salmon, enhanced with a touch of extra virgin olive oil

BRANZINO

28

Filet de bar à la plancha, rehaussé d'une huile d'olive extra vierge

Grilled sea bass fillet, enhanced with extra virgin olive oil

CARPACCIO DI POLPO

32

Carpaccio de poulpe frais accompagnée de tomates cerises, roquette et sa persillade

Fresh octopus carpaccio served with cherry tomatoes, arugula, and a fragrant parsley dressing

Une garniture au choix comprise, supplément garniture 5,90€

A garnish of your choix, supplement

Purée de pomme de terre maison mashed potatoes

Frites maison french fries

Salade salad

Légumes à l'italienne Grilled vegetables

Pâtes sauce tomate basilic Tomato sauce pasta basil

Purée à la truffe 14€

Truffle mashed potatoes

MENU BAMBINO 16 PETITE PIZZA MARGHERITA OU PASTA AL POMODORO+2 BOULES DE GLACE

PRIX NETS EN EUROS--TAXES ET SERVICE COMPRIS | CARTE DES ALLERGENES SUR DEMANDE



PIZZAS CLASSIQUES

MARGHERITA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, BASILIC Tomato sauce, fior di latte, grana padano, basil	15
CALZONE SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, ham, grana padano	17
NAPOLI SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, ANCHOIS, CÂPRES, ORIGAN Tomato sauce, fior di latte, anchovies, capers, oregano	18
BURRATINA SAUCE TOMATE, BURRATA PUGLIESE, TOMATES CERISES, BASILIC Tomato sauce, puglia burrata, cherry tomatoes, basil	18
REGINA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS DE PARIS, JAMBON BLANC, PERSILLADE, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, mushrooms, ham, chopped parsley, grana padano	18
4 FORMAGGI FIOR DI LATTE, RICOTTA, GORGONZOLA, CACIOCAVALLO	19
TONNO FIOR DI LATTE, OIGNONS ROUGES, THON, PERSILLADE, TOMATES CERISES Fior di latte, reds onions, tuna, chopped parsley, cherry tomatoes	19
VEGETARIANA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS, ARTICHAUTS Tomato sauce, fior di latte, eggplants, zucchinis, red peppers, artichokes	19
DIAVOLA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRAISE, NDUJA CALABRAISE Tomato sauce, fior di latte, spicy salami from calabria, nduja	19
PARMA SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, GRANA PADANO Tomato sauce, fior di latte, Parma ham, grana padano	20

PIZZAS GOURMETS

FRANCESCA FIOR DI LATTE, MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BURRATA, PISTACHE, SCAMORZA FUMÉE Fior di latte, mortadelle, stracciatella of burrata, pistachio, smoked scamorza	23
MATTEO PESTO MAISON, FIOR DI LATTE, BURRATA PUGLIESE, OLIVE NOIRES, TOMATES CERISES, BASILIC FRAIS Homemade pesto fior di latte, burrata from Puglia, black olives, cherry tomatoes, fresh basil	24
FRANCO FIOR DI LATTE, SCAMORZA FUMÉE, RICOTTA À LA TRUFFE, JAMBON BLANC TRUFFÉ, GRANA PADANO Fior di latte, smoked scamorza, truffle ricotta, truffle ham, grana padano	25
ROBERTO FIOR DI LATTE, BURRATA À LA TRUFFE, CRÈME DE TRUFFE, CHAMPIGNONS DE PARIS, ROQUETTE Fior di latte, burrata with truffle, truffle cream, mushrooms, rocket	25

SUPPLÉMENTS

OLIVES NOIRES, ANCHOIS, OEUF, ARTICHAUTS, AUBERGINES, CÂPRES, CHAMPIGNONS, POIVRONS, ROQUETTE BLACK OLIVES, ANCHOVIES, EGG, ARTICHOKEs, EGGPLANTS, CAPERS, MUSHROOMS, PEPPERS, ROCKET	2.5€
MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, THON, GORGONZOLA BUFFALO MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TUNA, GORGONZOLA	4€
BURRATA PUGLIESE, JAMBON DE PARME, JAMBON À LA TRUFFE, RICOTTA À LA TRUFFE BURRATA PUGLIESE, PARMA HAM, TRUFFLE HAM, TRUFFLE RICOTTA	5€
BURRATA À LA TRUFFE BURRATA WITH TRUFFLE	8€



DOLCE

CAFE GOURMAND (supplément 2 € thé ou café crème)	9,5
TIRAMISU MIMMA	10
PANNA COTTA COULIS FRUIT DE LA PASSION Panna cotta passion fruit coulis	10
CRÈME BRÛLÉE DELLA NONNA	10
CHEESECAKE AU CITRON, EMULSION DE MANGUE Cheesecake lemon, mango emulsion	10
PIZZA AU NUTELLA	12
MOELLEUX AU CHOCOLAT, COEUR COULANT ET CARMEL BEURRE SALÉ Soft centred chocolate, homemade salted caramel sauce	10
CARPACCIO D'ANANAS FRAIS, DOUCEUR GLACE COCO Fresh pineapple carpaccio, coconut ice cream	12
GLACE & SORBET ARTISANAUX PARFUMS D'EXCEPTION (PAR BOULE) Artisanal ice-cream (VANILLE, CAFÉ, RHUM RAISIN, CHOCOLAT, COCO, PISTACHE, CARMEL BEURRE SALÉ) (VANILLA, COFFEE, RUM RAISIN, CHOCOLATE, COCONUT, PISTACHIO, SALTED BUTTER CARMEL) (FRAISE, CITRON VERT, MANGUE, CASSIS) (STRAWBERRY, LIME, MANGO, BLACKCURRANT)	4

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ ILLY&DECA 2,90 | CAFÉ NOISETTE 3 | CAFÉ CRÈME 4,90 | THÉ OU INFUSION 5,90 | CAPPUCINO 6,90
CHOCOLAT CHAUD 5,90 | CHOCOLAT VIENNOIS 6,90



SOFT

JUS (ORANGE / POMME / TOMATE / CITRON VERT / ABRICOT / MANGUE / CRANBERRY) 6
COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA PECHE 5.90
LA FRENCH: GINGER BEER / TONIC WATER / PAMPLEMOUSSE / AGRUMES 5.90
REDBULL 6

EAUX

SAN BENEDETTO PLATE / GAZEUSE (50 CL) 5.50
SAN BENEDETTO PLATE / GAZEUSE (100 CL) 8.50
PERRIER (33 CL) 5.50

BIERES

PERONI PRESSION (25 CL) 5,50 / PERONI PRESSION (50 CL) 9
MEANTIME IPA PRESSION (25 CL) 6 / MEANTIME IPA PRESSION (50 CL) 9.50
CORONA PRESSION (25 CL) 6 / CORONA PRESSION (50 CL) 9.50
GRIMBERGEN BTL 7 / COLOMBIA BTL 7
BIERE SANS ALCOOL: JUPILER 6

APERITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE PIPER 13 / KIR 6.50 / COUPE PROSECCO 8 / RICARD 5.50
MARTINI ROUGE 7 / MARTINI BLANC 7 / KIR ROYAL 13

ALCOOLS

RHUM PAMPERO 10 / DIPLOMATICO 13 / ZACAPA 19 / EMINENTE 15

WHISKY JB 10 / JACK DANIEL'S 13 / CARDHU 16
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 18 / GLENMORANGIE 18

GIN GORDON'S 10 / TANQUERAY 13 / HENDRICK'S 14 THE BOTANIST 16

VODKA SMIRNOFF 9 / BELVEDERE 16

TEQUILA JOSÉ CUERVO 9 / PATRON XO CAFÉ 14 PATRON XO 16 VOLCAN 16

(soft non inclus)

DIGESTIFS

LIMONCELLO 8.50 / GRAPPA 8.50 / SAMBUCA 8.50 / JÄGERMEISTER 8.50
AMARETTO 8.50 / BAILEYS 8.50 / MARSALA 8.50 / GET 27 8.50 / GET 31 8.50
IRISH COFFEE 12 / HENNESSY VS 12 / HENNESSY XO 36

ALCOOLS 4CL / DIGESTIFS 4 CL / COUPE CHAMPAGNE ET PROSECO 12 CL / MARTINI 6CL
SOFT NON INCLUS | L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ A CONSOMMER AVEC MODERATION



COCKTAILS



THE MIMMA 12

GIN GORDON'S, SIROP DE MURE, FRUITS ROUGES, LIMONADE

PORN STAR ALESSANDRO MARTINI 12

LIQUEUR DE PASSION, SMORNOFF, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE VANILLE, PROSECCO, FRUIT DE LA PASSION

SPRITZ SAINT-GERMAIN 12

LIQUEUR SAINT-GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE

APEROL SPRITZ 11

APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, ORANGE

MARTINI SPRITZ 11

MARTINI BLANC, PROSECCO, EAU GAZEUSE, CITRON VERT, FEUILLE DE MENTHE, ORANGE

BELLINI SPRITZ 10

PROSECCO, PURÉE DE PASSION

MOJITO 10

PAMPERO, MENTHE, CITRON VERT, CASSONADE, EAU GAZEUSE

RED FRUIT MOJITO 11

PAMPERO, MENTHE, CASSONADE, CITRON VERT, COULIS FRUITS ROUGES, SODA

LIMONCELLO SPRITZ 10

LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE

ESPRESSO MARTINI 11

SMIRNOFF, KALUA, SIROP DE SUCRE, CAFÉ

NEGRONI 12

CAMPARI, MARTINI ROUGE, GIN

PUNCH MAISON 11

ROM AMBRE, JUS D'ORANGE, MANGUE, ABRICOT, FRUITS FRAIS, CANNELLE

COSMOPOLITAN 11

SMIRNOFF, JUS DE CITRON, TRIPLE SEC, SIROP DE SUCRE, CRANBERRY

WHISKY SOUR 12

WHISKY BOURBON, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE, BLANC D'OEUF

MARGARITA 11

TEQUILA JOSE CUERVO, TRIPLE SEC, JUS DE CITRON, SIROP DE SUCRE

MOSCOW MULE 11

SMIRNOFF, GINGER BEER, CITRON, ANGOSTURA BITTER

CUBA LIBRE 11

RHUM PAMPERO, COCA COLA, CITRON VERT

CAIPIRINHA 11

CACHACA, CITRON VERT, CASSONADE

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 8

MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE

GRAZIELLA 9

JUS D'ABRICOT, JUS DE MANGUE, JUS D'ORANGE, PURÉE DE PASSION

MARC ANTHONY 9

JUS DE POMME, JUS DE CITRON VERT, PURÉE DE PASSION, GINGER BEER

EL RIO 8

JUS D'ORANGE, LIMONADE, GRENADINE, CITRON VERT

HAPPY HOUR | 16H 21H

LUNDI AU VENDREDI

SUR UNE SÉLECTION DE COCKTAILS ET DE BIÈRES