

BAR CAFÉ

Toutes nos boissons sont
artisanales et 100% Bio*

Trattino crée une nouvelle approche du bar en proposant des bières artisanales, des cocktails stylés, des vins "Nature", des softs surprenants, des boissons chaudes réconfortantes, des spiritueux haut de gamme... **Le tout 100% Bio et équitable !**

Découvrez notre choix de boissons éthiques et inédites en venant vous détendre, lire, travailler ou simplement vous faire plaisir entre amis ou en famille.

Avec notre sélection, aucun doute, il y en a pour tous les goûts !

* La fleur de sureau n'est pas Bio car c'est un produit sauvage, non éligible au label AB !

CB, Espèces et Titres restaurants acceptés.
AMEX et chèques non acceptés.
Prix en euros toutes taxes et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande en format papier ou ici →



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Happy Hour

Du Mardi au Vendredi, de 16h à 19h

Venez profiter de nos bières pressions, d'une sélection de nos cocktails, de nos vins et de nos softs en tarif Happy Hour !

TRATTIN'EAU

Eau purifiée et revitalisée,
produite sur place en
collaboration avec Filtrabio !

Eau plate - gratuite
Eau pétillante (70cL) - 3€50

filtrabio
LES RAFFINEURS D'EAU

EAU PÉTILLANTE & EAU PLATE



APÉRITIFS

(Re)découvrez les classiques de l'apéro,
à la fois inédits, vintage et intemporels !

Pastis de Haute-Provence (2cL)

/ Pastis à l'ancienne "Grand Rubren", Barcelonnette (Alpes-de-Haute-Provence)

4€

Mauresque - Perroquet - Tomate - Canari (2cL)

Orgeat ou Menthe ou Grenadine ou Citron

/ Pastis à l'ancienne "Grand Rubren" x Sirop Bigallet

4€50

Vermouth Torino (6cL)

Rouge ou Blanc - Vin aromatisé et fortifié par adjonction d'eau-de-vie

/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie)

4€50

Pineau des Charentes AOC (6cL) / Domaine Guy Pinard, Foussignac (Charente)

· Rouge ou Blanc

Heureux mariage d'eau-de-vie de Cognac et de moût de raisin

· Blanc Vieilli

Assemblage de Pineaux vieillis plus de 10 ans en fût de chêne

4€50

5€

Kir ou Cardinal (12,5cL)

Vin Blanc ou Rouge "Montfrin la Tour" et sa crème de Cassis "Lachanenche" (2cL)

5€50

Kir Royal "à l'italienne" (12,5cL)

Prosecco DOCG Asolo "Prapian" et sa crème de Cassis "Lachanenche" (2cL)

8€

BIÈRES

Un large choix de bonnes mousses Bio, locales et artisanales, sélectionnées avec la Coop "Bières des Régions".

Pressions HH sur 50cL

Blonde "du Pilat" - 4,5°

/ Brasserie du Pilat, St-Julien (Loire)

Blanche "Pierre de Lune" - 4,7°

/ Brasserie La Pleine Lune, Chabeuil (Drôme)

Blonde "Avant-Garde" - 5,5°

/ Brasserie Dulion, Rillieux-la-Pape (Rhône)

IPA "Alhambra" - 5,5°

/ Brasserie Georges, Lyon (Rhône)

Ambrée "Professeur Maillard" - 6,8°

/ Brasserie Les Gens Sérieux, Crest (Drôme)

APA "Tatanka" - 5,2°

/ Brasserie Les Gens Sérieux, Crest (Drôme)

Triple "Wicca" - 7,8°

/ Brasserie La Pleine Lune, Chabeuil (Drôme)

Mousse du moment

/ N'hésitez pas à nous demander notre bière locale du moment !

Bouteilles



naturellement sans gluten

Blonde "100% Sarrasin" - 5°

/ Brasserie Dulion, Rillieux-la-Pape (Rhône)

Sour "Placide Bertrand" - 4,5°

/ Brasserie Les Gens Sérieux, Crest (Drôme)

Blanche Fruitées

Framboise - 5,5°

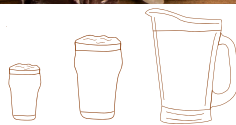
/ Brasserie La Manivelle, Die (Drôme)

Myrtille - 5°

/ Brasserie Les Brasseurs Savoyards, Alby-Sur-Chéran (Haute-Savoie)



6€50
33cl



25cL

50cL

1,5L

3€90 6€50 18€50

4€30 7€ 20€

4€50 7€50 21€50

4€50 7€50 21€50

4€50 7€50 21€50

4€80 8€ 23€

5€ 8€50 24€50

4€80 8€ 23€

Sirop au choix

+0€50

(pêche, citron, fraise...)

'Teille du Moment
6€

Cidre du Patron

Cidre Brut, Le Coq Toqué, Rouen (Seine-Maritime)

6€50

Brune "Invalid Oatmeal Stout" - 6,4°

/ Brasserie Nomade Brewery, Genas (Rhône)

IPA "Hop Hop Hop" - 5,8°

/ Brasserie Vieille Mule, Le Poët-Laval (Drôme)

Double IPA "Syvester Stalune" - 8,4°

/ Brasserie La Pleine Lune, Chabeuil (Drôme)

SOFTS

En collab' avec "Mes Boissons", distributeur de boissons éthiques à Lyon, ces pépites Bio sans alcool ont été sélectionnées avec soin par la Trattino Team !

Diabolo - Elixia x Bigallet ou Bacanha (+0,50€) (45cL)

/ Elixia, Champagnole (Jura) x Bigallet, Val-de-Virieu (Isère) ou Bacanha, Saint-Soupplets (Seine-et-Marne)

Badoit Rouge - Intensément Pétillante (33cL)

/ Cette Badoit pétille la victoire ! Trattino a remporté la Bourse Badoit, présidée par Thierry Marx, en 2019 !

Purs Jus de Fruits Artisanaux - Ferme Margerie (25cL)

Pomme ou Poire ou Abricot ou Raisin ou Pomme-Fraise

/ Ferme Margerie, Porte-lès-Valence (Drôme)

Limonades de Fruits - Le Schorle (33cL)

Pomme tonique ou Rhubarbe pimpante ou Menthe fougueuse

/ Les Filles de l'Ouest, Bressuire (Deux-Sèvres)

Limonades Artisanales - Biercors (25cL)

Limonade Citron ou LimOrange ou LimoBasilic

/ Biercors, Autrans (Isère)

Infusions glacées - Symples (33cL)

Énergisante (Thym, Menthe-Poivrée & Citron) ou Détoxifiante (Sauge, Sureau & Pomme) ou Relaxante (Verveine, Lavande & Cerise)

/ Symples, Vandœuvre-lès-Nancy (Meurthe-et-Moselle)

Infusion de Maté - Socrate (33cL)

Boisson pétillante au maté vert et jus de citron

/ Socrate, Dijon (Côte-d'Or)

Cola Artisanal "Yaute Cola" - Les Brasseurs Savoyards (33cL) HH

/ Les Brasseurs Savoyards, Alby-Sur-Chéran (Haute-Savoie)

Ginger Beer - Socrate (33cL)

Boisson pétillante au Gingembre ou Gingembre-Cassis

/ Socrate, Dijon (Côte-d'Or)

Mes Créations Maison

Thé Glacé - by Trattino HH sur 50cL

/ Thé glacé maison au Thé noir Pêche ou Rooibos Framboise

Saint Bitter - by Trattino

/ Anaperitivo (bitter sans alcool), eau pétillante & tranche d'orange séchée

• **Sirops au choix - 2€** •

Bigallet	Bacanha (+0,50€)
Grenadine	Framboise
Fraise	Basilic
Menthe	Régliasse
Pêche	Amande
Citron	Poire
Orgeat	Rose
• Caramel	• Bergamote

4€

4€

4€

4€50

4€50

4€50

4€50

4€60

5€

Soft du Moment

4€



25cL



50cL



1,5L

3€50 6€ 17€

4€ 7€ 20€

COCKTAILS

Des cocktails 100% Bio, 100% stylés,
réalisés avec amour et passion !

— Nos Spritz

Tratti'Spritz HH

/ Notre Spritz sans colorant (5cl) pétille avec le Prosecco D.O.C.G. Asolo (17cl) & rondelle d'orange séchée

Winter Spritz

/ Notre indétronable Tratti'Spritz enfiler son manteau d'hiver, sublimé par notre jus d'oranges pressées et notre sirop de cannelle maison & son bâton de cannelle

Pink Spritz

/ Les pétales de rose du Brachetto d'Acqui D.O.C.G. (13cl) embrassent le London Dry Gin "Max&O" (4cl) grâce à la subtilité du sirop de fraise et du jus de citron vert pressé & rondelle de citron séché

Hugo Spritz

/ Délicate symbiose entre notre liqueur de fleur de sureau* (5cl) et le Moscato d'Asti D.O.C.G. (15cl) & rondelle de citron séché

— Nos Créations

Rhum Tatin HH

/ L'indémontable Tarte Tatin - pomme & caramel - en cocktail, relevé au rhum Blanc "Max&O" (4cl) et jus de citron jaune pressé & rondelle de citron séché

Mon Cherry

/ Mariage réussi entre le Chinatum (vin aromatisé et épicé à l'eau-de-vie - 6cl), le jus de raisin rosé artisanal "Margerie", la limonade artisanale "LimOrange" et les cerises Amarena pilées & rondelle d'orange séchée

Ginger Bells

/ Surprenant match entre le jus de poire artisanal "Margerie" et la Ginger Beer "Socrate", relevé au London Dry Gin "Max&O" (4cl), jus de citron jaune pressé et sirop de vanille

Bomba Rossa

/ Joyeuse explosion entre l'Amaretto (2cl) et la crème de Cassis "Lachanèche" (2cl) arrosée du cidre "Le Coq Toqué" (10cl) & rondelle d'orange séchée

Rhum Orangé (Short Drink)

/ Subtile équilibre entre le rhum Ambré "Max&O" (2cl), le triple sec d'écorces d'oranges sanguines "Orangeau" (2cl), la confiture d'oranges amères, le jus d'abricot artisanal "Margerie", le Raisi'bulles et l'Amaretto (1cl) & rondelle d'orange séchée

London Kiwi

/ Voyage from London to Ardèche avec le London Dry Gin "Max&O" (4cl), la limonade artisanale "LimoBasilic", les kiwis d'Ardèche en sirop fait maison et pilés avec les quartiers de citron vert, sucre français & rondelle de citron séché

Cocktail
du Moment
10€

9€

10€

10€⁵⁰

11€

10€

10€

10€

10€

10€

10€

— Nos Incontournables

Negroni Sbagliato (Short Drink)

/ Vermouth Torino Rouge (3cl), Spritz "Les Chais du Fort" (3cl), Prosecco D.O.C.G. Asolo (3cl) et eau pétillante : notre carré d'As toujours réussi !

London Mule HH

/ Alliance du London Dry Gin "Max&O" (4cl), de la Ginger Beer "Socrate" et de quartiers de citron vert

Moscow Mule HH

/ Alliance de la Vodka "Max&O" (4cl), de la Ginger Beer "Socrate" et de quartiers de citron vert

Amaretto Sour (Short Drink)

/ L'amande de l'Amaretto (5cl) et le jus de citron jaune pressé se donnent rendez-vous dans une tempête de douceur et de saveur & rondelle de citron séché

Sapi'Tonic

/ Fraicheur garantie grâce à l'association de notre "Sapinette" (liqueur de sapin - 4cl) avec le tonic "Hysope", sirop de bergamote et jus de citron jaune pressé & romarin frais

— Nos Classiques Revisitées

Whisky Coc'

/ Whisky français "Max&O" (4cl) servi avec notre "Yaute Cola" artisanal et local !

Gin To' x Hysope

/ London Dry Gin "Max&O" (5cl) servi avec le tonic "Hysope" (nature ou fleur de sureau)

MOCKTAILS

Nos potions sans alcool
pour que la fête soit plus folle !

Cara'Mela HH

/ Jus de pomme, jus de citron, sirop de caramel & rondelle de citron séché

Ginger Pera

/ Jus de poire, Ginger Beer "Socrate", jus de citron jaune, sirop de vanille & rondelle de citron séché

Kidiwi

/ Quartiers de citron vert et morceaux de kiwis pressés, sirop de kiwi maison, eau pétillante, sucre français et trait de sirop de vanille

Virgin Spritz

/ Aperitivo (bitter sans alcool), Raisi'bulles et touche de sirop de piment maison & rondelle d'orange séchée

Sambuco VHS

/ Jus de citron jaune pressé, sirop de fleur de sureau et limonade artisanale "Elixia" & rondelle de citron séché

Tagada HH

/ Quartiers de citron vert et morceaux de kiwis pressés, limonade artisanale "LimoBasilic", sirop de fraise eau pétillante et sucre français

Mocktail
du Moment
7€⁵⁰

9€⁵⁰

9€⁵⁰

9€⁵⁰

10€

10€⁵⁰

9€

9€⁵⁰

7€

7€

7€⁵⁰

7€⁵⁰

8€

8€⁵⁰

* La fleur de sureau n'est pas Bio car c'est un produit sauvage, non éligible au label AB !

VINS ROUGES

Sélection de vins Rouges Bio, locaux, français, italiens, sans sulfites, en biodynamie...
21 cuvées produites par des femmes et des hommes qui mettent un point d'honneur à exprimer leur terroir.

Nos vins rouges locaux (< 180 km de Trattino)



“Roche Audran”, AOC Côtes-du-Rhône (produit en biodynamie) / Domaine Roche-Audran, Buisson (Vallée du Rhône) - Grenache, Syrah, Carignan	6€	12€	22€	28€
“Adterraneus”, AOC Côtes-du-Rhône (sans sulfites ajoutés) / Domaine de La Ligière, Beaumes-de-Venise (Vallée du Rhône) - Grenache, Syrah, Marselan			32€	
“Prince Régnié”, AOC Régnié / Domaine Julien Sunier (Beaujolais) - Gamay			34€	
“Grand Classique”, AOC Crozes-Hermitage (sans sulfites ajoutés) / Domaine Laurent Habrard, Gervans (Vallée du Rhône) - Syrah	7€	14€	27€	37€
“Le Menetou”, AOC Menetou-Salon (produit en biodynamie) / Domaine Philippe Gilbert (Cher) - Pinot Noir			41€	
“Dentelles de Montmirail”, AOC Gigondas / Mas des Restanques (Vaucluse) - Grenache, Syrah			45€	
“Les Amoureux”, AOC Marsannay / Domaine Ballorin et F., Morey-Saint-Denis (Bourgogne) - Pinot Noir			49€	
“Maucoil d'Or”, AOP Châteauneuf-du-Pape / Château Maucoil, Orange (Vallée du Rhône) - Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault			56€	
“Brise Cailloux”, AOC Cornas / Domaine du Coulet, Cornas (Vallée du Rhône) - Syrah			61€	
“Les Bressandes”, AOC Beaune Premier Cru / Domaine Jean-Claude Rateau, Beaune (Bourgogne) - Pinot Noir			64€	

Nos vins rouges français

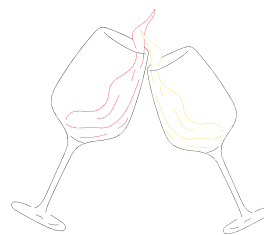


“Montfrin La Tour”, IGP Côteaux Pont-du-Gard HH / Château de Montfrin, Montfrin (Gard) - Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon	4€ ⁵⁰	9€	16€	23€
“Merlot Patience”, IGP Côteaux Pont-du-Gard / Domaine de la Patience, Bezouce (Gard) - Merlot			25€	
“James”, AOC Ventoux / Domaine Madivin, Carpentras (Vallée du Rhône) - Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah	6€	12€	22€	29€
“Cynarah”, AOC Pic-Saint-Loup / Château de Cazeneuve, Lauret (Languedoc) - Syrah, Cinsault, Grenache			36€	

Nos vins rouges italiens



“ERA”, DOC Nero d'Avola Sicilia / Domaine Cantine Volpi (Sicile) - Nero d'Avola	5€ ⁵⁰	11€	20€	27€
“Casalese”, DOC Grignolino Del Monferrato / Domaine Oreste Buzio, Vignale Monferrato (Piémont) - Grignolino	6€ ⁵⁰	13€	25€	33€
“Groppello”, IGP Veneto Rosso / Domaine viticole social La Costa, Sarcedo (Vénétie) - Groppello				34€
“Curva Minore”, DOCG Cerasuolo di Vittoria / Domaine Pianogrillo, Chiamonte Gulfi (Sicile) - Nero d'Avola, Frappato	7€	14€	27€	35€
“Gran Sasso”, DOC Montepulciano D'Abruzzo / Coop' Pardela Wines (Abruzzes) - Montepulciano	7€	14€	27€	36€
“Fatalone”, DOC Primitivo di Gioia del Colle / Domaine Fatalone, Gioia del Colle (Pouilles) - Primitivo				38€
“La Fuga”, DOC Chianti Rufina / Domaine Borgo Macereto, Dicomano (Toscane) - Sangiovese				39€
“Coste & Fossati”, DOC Dolcetto d'Alba / Domaine Aldo Vajra, Barolo (Piémont) - Dolcetto				41€
“Fornacella”, DOCG Brunello di Montalcino / Domaine Podere Fornacella (Toscane) - Sangiovese				66€



Le verre de vin du moment est à 5€ en Happy Hour !

Découvrez nos vins Rouges et Blancs du moment au verre, en 25cL en 50cL ou à la bouteille, sur demande auprès de nos charmantes chef-fe's de rang !

Prix sur demande

HH : Happy Hour

VINS BLANCS

Sélection de vins Blancs Bio, locaux, français, italiens, sans sulfites, en biodynamie...
17 cuvées produites par des femmes et des hommes qui mettent un point d'honneur à exprimer leur terroir.

Nos vins blancs locaux (< 180 km de Trattino)

				
"Mélusine", IGP Collines-Rhodaniennes <i>/ Domaine Madivin, Châteauneuf-sur-Isère (Vallée du Rhône) - Marsanne</i>	12,5cl	25cl	50cl	75cl
	5€ ⁵⁰	11€	20€	27€
"À la Rêverie", AOP Côtes-du-Rhône <i>/ Château de Montfrin, Montfrin (Vallée du Rhône) - Roussanne, Grenache</i>		6€	12€	22€
			30€	
"Thibault", AOC Mâcon-Villages <i>/ Domaine Madivin, Chaintré (Bourgogne) - Chardonnay</i>				32€
"Habrarard Royal", AOC Crozes-Hermitage <i>/ Domaine Laurent Habrard, Gervans (Vallée du Rhône) - Roussanne, Marsanne</i>				37€
"Chante-Coucou", AOC Muscat Beaumes-de-Venise <i>/ Domaine de La Ligière, Beaumes-de-Venise (Vallée du Rhône) - Muscat</i>	7€	14€	27€	38€
"Le Chemin Blanc", AOP Vacqueyras <i>/ Domaine de la Ligière, Beaumes-de-Venise (Vallée du Rhône) - Clairette, Roussanne, Grenache, Viognier</i>				39€
"Chazelles", AOP Viré-Clessé <i>/ Domaine Jean-Marie Chaland, Viré (Bourgogne) - Chardonnay</i>				41€
"La Robe Dorée", AOC Arbois (produit en biodynamie) <i>/ Domaine de la Pinte, Arbois (Jura) - Savagnin Quillé</i>				44€
"Les Rouards", AOC Hautes-Côtes-de-Beaune <i>/ Domaine Ballorin et F., Morey-Saint-Denis (Bourgogne) - Chardonnay</i>				48€

Nos vins blancs français

				
"Montfrin la Tour", IGP Côteaux Pont-du-Gard HH <i>/ Château de Montfrin, Montfrin (Gard) - Grenache</i>	4€ ⁵⁰	9€	16€	23€
"Blanc Patience", IGP Côteaux Pont-du-Gard <i>/ Domaine de la Patience, Bezouze (Gard) - Chardonnay</i>	5€	10€	18€	25€
"Oé le Moelleux", AOP Côtes-de-Bergerac <i>/ Domaine Oé, Thénac (Charente-Maritime) - Sémillon, Sauvignon, Muscadelle</i>	5€ ⁵⁰	11€	20€	27€
"Riesling", AOC Alsace (produit en biodynamie, vieilles vignes) <i>/ Domaine Saint-Rémy, Wettolsheim (Haut-Rhin) - Riesling</i>				34€
"Gewurztraminer", AOC Alsace (produit en biodynamie, vieilles vignes) <i>/ Domaine Saint-Rémy, Wettolsheim (Haut-Rhin) - Gewurztraminer</i>				36€
"Le Tournebride", AOC Sancerre <i>/ Domaine Vincent Gaudry, Sury-en-Vaux (Centre-Val de Loire) - Sauvignon Blanc</i>				42€

Nos vins blancs italiens

				
"Falerio", DOC Falerio dei Colli Ascolani <i>/ Domaine San Filippo, Offida (Marches) - Trebbiano, Pecorino, Passerina</i>	12,5cl	25cl	50cl	75cl
	6€	12€	22€	29€
"Grillo", DOC Sicilia <i>/ Domaine Pianogrillo, Chiaramonte Gulfi (Sicile) - Grillo</i>		7€	14€	27€
			36€	
"Zibibbo", IGP Calabria <i>/ Domaine Giovanni Benvenuto, Francavilla Angitola (Calabre) - Zibibbo</i>				41€

LA CAVE

Retrouvez du côté de l'épicerie, notre assortiment de vins locaux, français et italiens. Disponibles à la bouteille ou en coffrets pour découvrir des cuvées d'exceptions !



29€⁹⁵

Coffret Découverte de la Vallée du Rhône

Vin blanc IGP Collines-Rhodaniennes (75cl)
& Vin rouge AOC Crozes-Hermitage (75cl)

34€⁹⁵

Coffret Découverte de la Sicile

Vin rouge DOCG Cerasuolo di Vittoria (75cl)
& Vin blanc DOC Sicilia (75cl)



39€⁹⁵

Coffret Trois Couleurs

Vin rouge DOC Montepulciano D'Abruzzo (75cl),
Vin rosé IGP Vin-de-Méditerranée (75cl)
& Vin blanc AOP Côtes-du-Rhône (75cl)



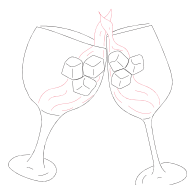
Boutique en ligne

VINS ROSÉS

Succombez pour l'un de nos rosés afin de vous rafraîchir les papilles !



- | | | | | |
|---|--------|------|------|------|
| | 12,5cL | 25cL | 50cL | 75cL |
| “Montfrin La Tour”, IGP Côteaux Pont-du-Gard HH
<i>/ Château de Montfrin, Montfrin (Gard) – Caladoc, Syrah, Grenache</i> | 4€50 | 9€ | 16€ | 23€ |
| “Sud Absolu”, IGP Vin-de-Méditerranée
<i>/ Domaine de La Ligière, Beaumes-de-Venise (Vallée du Rhône) – Muscat Petit Grain, Carignan</i> | 5€50 | 11€ | 20€ | 27€ |
| “Les Monges”, AOC Coteaux d’Aix-en-Provence
<i>/ Domaine de la Mongestine, Artigues (Var) – Grenache, Cinsault, Vermentino</i> | | | | 31€ |
| “Euphoria”, IGT Marche Rosato
<i>/ Domaine La Staffa, Staffolo (Marches, Italie) – Montepulciano</i> | | | | 36€ |



La Piscine de Rosé (20cL)

La Piscine Olympique de Rosé (35cL)

Rafraîchissement garanti grâce à notre vin rosé “Montfrin la Tour” en version Petit Bassin ou Piscine Olympique
Sublimez votre piscine avec un sirop au choix +0,50€

7€
11€

MOUSSEUX

Le plaisir franco-italien et italo-français qui vous fera pétiller !



- | | | | | |
|--|--------|------|------|------|
| | 12,5cL | 25cL | 50cL | 75cL |
| “Fondo Belverde”, Lambrusco DOC
<i>/ Coop’ Pardela Wines (Émilie-Romagne, Italie) – Lambrusco Grasparossa</i> | 6€50 | | | 32€ |
| “San Gròd”, Moscato d’Asti DOCG
<i>/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie) – Muscat Petit Grain</i> | 7€ | | | 36€ |
| “Petali di Rosa”, Brachetto d’Acqui DOCG
<i>/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie) – Brachetto</i> | 7€ | | | 36€ |
| “Prapian”, Prosecco DOCG Asolo HH
<i>/ Domaine Sacchetto (Vénétie, Italie) – Grela</i> | 7€50 | | | 38€ |
| “Come des Tallants”, Champagne AOC
<i>/ Domaine Piollet, Poliset (Aube) – Pinot Noir</i> | | | | 59€ |



NOS PÉTILLANTS SANS ALCOOL



Raisi'Bulles

Pur jus de raisin pétillant
/ Domaine Guy Pinard, Foussignac (Charente)

L'Antidote

Subtile assemblage de jus de fruits et de tisanes, né de l'extraction de 15 plantes
/ Domaine des Grottes, Saint-Étienne-des-Oullières (Rhône)



12,5cL 25cL 50cL 75cL
3€50 19€
19€50

LA CAVE PÉTILLANTE

Retrouvez du côté de l'épicerie, notre assortiment de mousseux et pétillants sans alcool. Disponibles à la bouteille ou en coffrets pour découvrir des cuvées surprenantes !



14€95

Le Duo Pétillant Sans Alcool

Pur jus de raisin pétillant “Raisi'Bulles” (75cL) & boisson pétillante aux jus de fruits et tisanes “L'Antidote” (75cL)



24€95

Le Duo Pétillant

Prosecco DOCG Asolo (75cL) & Lambrusco DOC (75cL)



Notre coup de ♥

24€95

Le Duo Festif Italien

Vins pétillants : Brachetto d'Acqui DOCG (75cL) & Moscato d'Asti DOCG (75cL)



Boutique en ligne

SPIRITUEUX 4cL *Laissez-vous surprendre par un de nos spiritueux artisanaux et sans pesticides !*

Amaretto di "Mattia Walcher"

Recette traditionnelle séduisante & envoûtante à base d'amandes amères, de fèves de cacao et de vanille / *Distillerie A. Walcher (Italie)*

Tequila "Buen Amigo" 100% Agave bleue

Eau de vie issue de la fermentation puis de la double distillation d'agave bleue, vieillie en fût de chêne pendant 3 ans. Plantation située dans l'AOP Tequila, dans la province de Jalisco, l'un des 5 états Mexicains où peut être produite la Tequila, en bordure de l'Océan Pacifique. / *Distillerie Buen Amigo, Jalisco (Mexique)*

Whisky "Sequoia" (< 100 km de Trattino)

/ *Distillerie du Vercors, Saint-Jean-en-Royans (Drôme)*

• Single Malt

Cocktail d'arômes de fleurs séchées, épices douces & miel d'acacia

• Single Malt Tourbé

Délicat mariage de saveurs tourbées, minérales et épicées

• Cuvée Polo

Le "Single Malt tourbé" vieilli 9 mois en fût de rhum. Saveurs braisées, de fruits mûrs et de vanille



Gin "Triple Distillation"

L'amertume du genièvre est équilibrée par des notes d'épices, d'agrumes, de fleurs et de coriandre / *Distillerie Lachenanche, Méolans-Revel (Alpes-de-Haute-Provence)*

Rhum Agricole "Neisson Profil 105"

Rhum élevé en fûts de chêne de 400 litres, au profil de chauffe 105

Notes empyreumatiques, fruitées, épicées et vanillées, se mêlant aux notes florales de canne à sucre / *Distillerie Neisson, Le Carbet (Martinique)*

Cognac "XO"

/ *Domaine Guy Pinard, Foussignac (Charente)*

• Quinze ans d'âge

Assemblage d'eaux de vie de cognac vieilles de 15 à 20 ans en fût de chêne
Arômes caractéristiques de vanille, de cuir et de tabac

• Vingt-cinq ans d'âge

Assemblage d'eaux de vie de cognac vieilles plus de 25 ans en fût de chêne
Arôme boisé, notes de réglisse, de miel et d'épices



DIGESTIFS *Laissez-vous tenter par un de nos digestifs pour terminer votre repas en beauté !*

8€ **Limoncello Artisanal** (4cL) 4€

Liqueur d'écorces de citron, d'italien elle n'a que le nom...
/ *Distillerie Lachenanche, Méolans-Revel (Alpes-de-Haute-Provence)*

9€ **Muscat AOC Beaumes-de-Venise** (6cL) 4€

/ *Domaine de la Ligière, Beaumes-de-Venise (Vallée du Rhône) - Muscat*

Liqueur de Café (4cL) 4€50

Liqueur élaborée à partir d'extrait de café "El Palomar" macéré dans l'eau de vie de canne à sucre
/ *Empresa Agraria Cafetalera (Junín, Pérou)*

Liqueur de Menthe (4cL) 5€

Trio de menthes verte, poivrée & sauvage
/ *Distillerie Lachenanche, Méolans-Revel (Alpes-de-Haute-Provence)*

Liqueurs Sauvages (4cL) 5€50

Thym ou Framboise ou Verveine
/ *Distillerie Lachenanche, Méolans-Revel (Alpes-de-Haute-Provence)*

Sapinette (4cL) 6€

Liqueur de sapin à base d'aiguilles et de bourgeons sauvages, cueillis à la main
/ *Maison 16, Saint-Marcellin en Forez (Loire)*

Génépi des Alpes (4cL) 6€

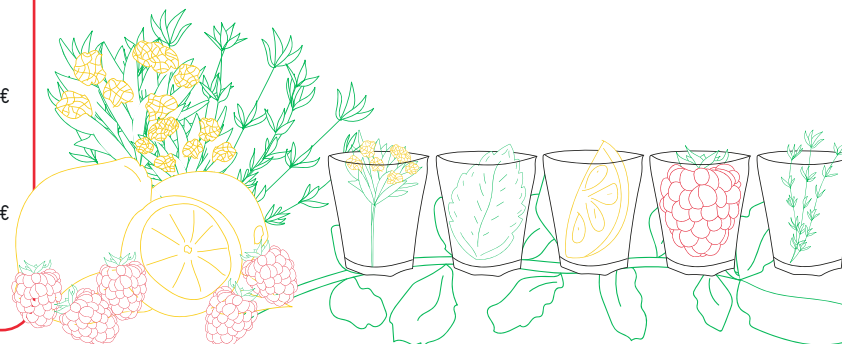
"Artemisia mutellina" récoltée à 2000m d'altitude
/ *Distillerie Lachenanche, Méolans-Revel (Alpes-de-Haute-Provence)*

Grappa di Moscato (4cL) 6€

Grappa authentique de Moscato
/ *Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie)*

12€

18€



Le Mètre de Shot'

10x2cL ——— 20€

Le Mètre de Digeo'

10x4cL ——— 35€

BOISSONS CHAUDES

Cafés Bio sélectionnés et torréfiés artisanalement !
/ Label(le) Brûlerie, Villeurbanne (Rhône)

-  2€
- ① Espresso
- ① Ristretto
- ① Allongé
- ① Décaféiné
- ① Noisette (+0.60€)

-  3€70
- ① Café Cremino
- Base de "Nocciolata Crunchy", Espresso et touche de crème fouettée
-  4€
- ① Grand Crème
-  4€50
- ① Cappuccino



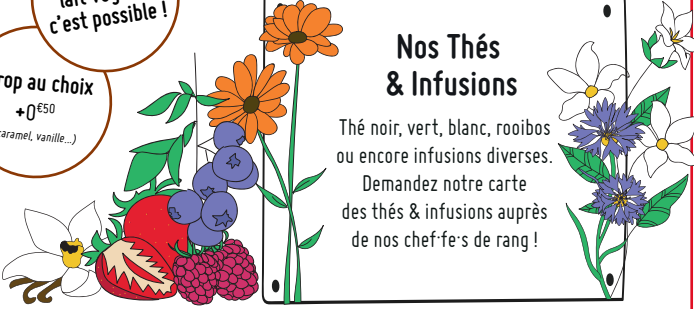
-  4€
- Chocolat Chaud**
- Lait et chocolat noir 58%
- +1€ en version EXTRA CHOCOLAT
-  5€
- Chai Latte**
- Chai 5 épices
-  5€
- Pink Chai Latte**
- Chai 5 épices & betterave

Nos Thés & Infusions

Thé noir, vert, blanc, rooibos ou encore infusions diverses. Demandez notre carte des thés & infusions auprès de nos chef-fe-s de rang !

Avec du lait végétal c'est possible !

Sirap au choix +0€50 (caramel, vanille...)



-  6€
- Pop' King Latte**
- Double espresso, lait, confiture de courge aux 4 épices, crème fouettée et sirap de vanille
-  6€
- Affogato**
- Double espresso, boule de glace vanille "Terre adélice"
-  6€
- Chocolat Viennois**
- Lait, chocolat noir 58% et crème fouettée
-  7€
- Latte Macchiato Caramel**
- Double espresso, caramel au beurre salé, lait et mousse de lait, le tout sur 3 étages

-  6€
- Vin Chaud (20cl)**
- Chaleur et réconfort sont au rendez-vous dans notre vin chaud aux saveurs d'agrumes et d'épices
-  6€
- Ben'Leys**
- Liqueur de café (4cl), lait, touche de crème & grains de café
-  8€50
- Irish Coffee**
- Double espresso, whisky (4cl), sirap de sucre de canne, crème fouettée
-  12€50
- French Coffee**
- Double espresso, Cognac 15 ans d'âge (4cl), sirap de sucre de canne, crème fouettée

Supp. Amaretto (2cl) +1€50

NOS COFFRETS

Retrouvez toutes nos délicieuses boissons dans notre épicerie. Pour un achat perso ou un cadeau, laissez-vous tenter !



Le Coffret de Café 2 Origines

Assortiment de 2 cafés moulus ou en grains, en provenance d'Éthiopie et de Colombie.

2 x 250g



Le Coffret Liqueurs

Assortiment de liqueurs de plantes sauvages : Thym, Framboise, Verveine et Génépi des Alpes

Disponibles en 20cl, 35cl ou 70cl



Le Duo Limoncello & Liqueur de Menthe

Liqueurs artisanales d'écorces de citron (50cl) et d'un trio de menthes des Alpes (50cl)



Le Duo Spritz

Reproduisez notre Spritz avec le Prosecco DOCG Asolo (75cl) & le Spritz "Les Chais du Fort" (70cl)



Le Duo Hugo Spritz

Reproduisez notre Hugo Spritz avec le Moscato d'Asti DOCG "San Gròd" (75cl) & la liqueur de fleur de sureau* "La Maison du Sureau" (50cl)



Le Coffret Gin To

Gin "Triple Distillation" (70cl) accompagné de ses deux tonics "Hysope" : nature (1l) et fleur de sureau (20cl) & d'une Ginger Beer "Socrate" (33cl)



Boutique en ligne

* La fleur de sureau n'est pas Bio car c'est un produit sauvage, non éligible au label AB !

RESTAURANT

Tous nos plats
sont préparés
maison et 100% Bio*

Entre approvisionnement Bio-local, offre gourmande et lutte contre le gaspillage alimentaire, **notre restaurant propose une cuisine faite maison et élaborée minute.**

Nos plats d'inspiration italienne permettent de valoriser de façon artisanale et généreuse **des produits bio-paysans, locaux et équitables.**

* Les sardines et les truffes ne sont pas bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !

CB, Espèces et Titres restaurants acceptés.
AMEX et chèques non acceptés.
Prix en euros toutes taxes et service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande en format papier ou ici →



Les viandes (boeuf, poulet, dinde, veau et porc) entrant dans la composition de nos plats ont pour origine garantie la France (naissance, élevage, abattage).

Documents attestant de la traçabilité de nos viandes disponibles sur demande en format papier ou ici →



Formules du midi*

Recettes réinventées chaque jour
au fil des saisons et des inspirations

Plat du jour + dessert du jour 16€
Plat du jour seul 13€
Dessert du jour seul 4€

* Servies uniquement le midi en semaine

Menu Bambini

Jus de Fruits Artisanal ou Sirop

+

Mini Gnocchi ou Pasta

(sauce au choix : TOMATE ou FROMAGE ou PAGLIÙ)

+

Yaourt Fermier ou Fruit
ou Cookie ou Boule de Glace

10€

Menu Studenti*

midi en semaine uniquement

Demi de Blonde "du Pilat" ou Soft
(Supplément 1€ Autres Bières ou Ginger Beer)

+

Gnocchi Taille M

(sauce au choix : TOMATE ou FROMAGE ou PAGLIÙ)

12€

* Sur présentation d'une carte étudiante en cours de validité



NOS VALEURS À VOTRE SERVICE



100% BIO*



FAIT
MAISON



CIRCUITS
COURTS



LOCAL



CRÉATRICE
DE LIEN



ÉQUITABLE



DE SAISON



ZÉRO
DÉCHET



TRANSPARENCE

NOTRE MANIFESTE

**CHEZ TRATTINO, ON A LE GOÛT DES BONNES CHOSES !
POUR VOUS, POUR NOUS, COMME POUR LA PLANÈTE !**

Alors, qu'est-ce que cela signifie ?

ON A LE GOÛT de payer nos matières premières plus chères pour vous proposer des produits sans pesticides !

ON A LE GOÛT de ne faire aucun compromis sur le sourcing de nos ingrédients pour vous proposer des produits d'exception !

ON A LE GOÛT d'être sincères et transparents sur notre fonctionnement et notre approvisionnement !

ON A LE GOÛT de travailler avec des Femmes et des Hommes que nous aimons et que nous rémunérons, équitablement, au juste prix !

ON A LE GOÛT de sublimer des produits de saison et de réaliser une cuisine minute 100% faite maison !

ON A LE GOÛT de valoriser la générosité et la convivialité, avec de belles portions dans la bonne humeur !

ON A LE GOÛT d'assurer la bienveillance pour notre Terre en éradiquant le gaspillage alimentaire dans nos métiers !

ON A LE GOÛT de partager votre plaisir avec notre équipe toujours à votre écoute !

**ON A LE GOÛT DE VOUS GARANTIR UN BON MOMENT,
TOUT SIMPLEMENT.**



* Pas de label Bio pour les poissons sauvages ! Nos sardines sont certifiées MSC, un label qui garantit le respect d'une pêche durable et des écosystèmes marins.
* Pas de label Bio pour nos truffes non plus ! Les truffes blanches et noires sont présentes dans la nature donc entièrement sauvages et ramassées à la main !
* Pas de label Bio pour notre liqueur de fleur de sureau ! Les fleurs sont présentes dans la nature donc entièrement sauvages et ramassées à la main !

GRIGNOTAGES

Au goûter ou à l'apéro, entre amis ou en solo, venez picorer chez Trattino !

Cacahuètes Grillées & Salées  

3€50



Cocktail Fruits Secs (noix de cajou, amandes, raisins secs, noisettes)  

4€

Chips Artisanales  

/ CroustiSud, Mudaison (Hérault)

4€

Pois Chiches Grillés (saveur du moment)  

/ CHICHE, Belleville-en-Beaujolais (Rhône)

4€50

Pistaches Grillées et Salées  

4€50

Ravitos (biscuits apéritifs addictifs aux herbes de Provence) 

/ La Miécyclette, Lyon (Rhône)

5€

CHARCUTERIES

Sélection de produits charcutiers artisanaux, locaux ou italiens.

Servis avec du pain frais de "La Miécyclette", Lyon (Rhône).

Assiette de Saucisson Sec au Vin du Beaujolais (pur porc)  

Rosace de saucisson sec finement tranché par nos soins, beurre paysan & cornichons

/ PatrimoniAm, Lyon (Rhône)

9€

Terrine de Campagne (pur porc)  

Terrine artisanale à base de porcs rustiques, nourris aux drêches de la brasserie

"Les Gens Sérieux". Médaille d'or anti-gaspi pour cette terrine inimitable

/ Les Gens Sérieux, Soyans (Drôme)

11€

Assiette du Vêritable Saucisson de Lyon (porc & bœuf)  

Rosace du Vêritable Saucisson de Lyon finement tranché par nos soins, beurre paysan & cornichons.

La véritable recette du saucisson de Lyon, datant du 19^e siècle. Produit unique ET sans nitrite !

/ PatrimoniAm, Lyon (Rhône)

11€

L'Assiette de Charcuterie (~ 2 personnes)  

Assortiment de 5 charcuteries locales et italiennes finement tranchées, beurre paysan & cornichons

13€

FROMAGES

Sélection de fromages locaux et de saison, en direct des Monts du Lyonnais, de l'Isère et de la Drôme. Servis avec du pain frais de "La Miécyclette", Lyon (Rhône).

Saint-Marcellin IGP 

Saint-Marcellin IGP moulu à la main, doux et crémeux selon arrivage et affinage

/ Vercors Lait, Villard-de-Lans (Isère)

7€

Duo de Rigottes de Chèvre 

Fraîche, crémeuse, mi-sèche ou sèche, deux affinages différents sont proposés selon la saisonnalité

/ Ferme de Chasse Nuage, Longes (Rhône)

7€50

L'Assiette de Fromage (~ 2 personnes) 

Assortiment de 4 fromages locaux selon l'arrivage et la saison

12€

PLANCHES APÉRITIVES

Sélection de fromages locaux et de saison, de charcuteries finement tranchées par nos soins et de grignotages à partager ! Planches servies avec du pain frais de "La Miécyclette", Lyon (Rhône).

Les Végés

La Planche (~ 2 personnes)

Houmous et assortiment de 3 fromages locaux et 2 grignotages



12€

La Grande (~ 4 personnes)

Houmous, terrine végétale et assortiment de 5 fromages locaux et 3 grignotages


23€

Les Mixtes

La Planche (~ 2 personnes)  

Assortiment de 3 charcuteries locales & italiennes, 3 fromages locaux et 1 grignotage

12€50

La Grande (~ 4 personnes) 

Assortiment de 5 charcuteries locales & italiennes, 5 fromages locaux et 2 grignotages

24€

ANTIPASTI

En entrée ou à l'apéro, nos antipasti sont préparés par nos soins et servis avec du pain frais de "La Miocycllette", Lyon (Rhône).

Chiche le Houmous   7€
/ Classique Houmous de pois chiches au tahin, huile d'olive, ail et cumin

Terrine Végétale Hivernale   7€
/ Suprenante terrine végétale ! Tofu fumé, lentilles vertes, champignons bruns et graines de courges torrifiées

Focaccia Moelleuse  7€50
/ Focaccia traditionnelle nappée de notre sauce tomate longuement mijotée

Sexy Pumpkin  7€50
/ Butternut et potimarron rôtis au four, coeur de Gorgonzola et graines de courge torrifiées

La "Ricotta Sardines"   8€50
/ Émietté de sardines** façon rillettes, à la ricotta et aux herbes aromatiques

Trio de Houmous   8€50
/ Déclinaison de 3 mini houmous : notre houmous de pois chiches et 2 houmous aux saveurs du moment

Planche Découverte d'Antipasti 27€
/ Assortiment de 4 antipasti : Terrine Végétale, Chiche le Houmous, Focaccia Moelleuse et la "Ricotta Sardines"

CONTORNI

En accompagnement de votre repas ou à partager, nos contorni vous offrent fraîcheur et gourmandise.

P'tite Verte   3€
/ Salade verte, huile d'olive, pickles et graines de courge torrifiées

P'tite Croquante   4€50
/ Salade de pois chiches, chou curly kale, pickles et graines de courge torrifiées

Soupe de Saison  5€
/ Velouté ou potage, chaud ou froid – voici notre soupe de saison !

Patate Al Forno  5€50
/ Pommes de terre, relevées à l'ail, au paprika et à l'origan & mayonnaise artisanale

© : Coeur de burrata entièrement confectionné par nos soins

* Les truffes ne sont pas bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !

** Pas de label Bio pour les poissons sauvages ! Nos sardines sont certifiées MSC, un label qui garantit le respect d'une pêche durable et des écosystèmes marins.

MOZZATISSIME

Le meilleur de la Mozzarella sous toutes ses formes ! Servi avec du pain frais de "La Miocycllette", Lyon (Rhône).

Mozzarella di Bufala 125g  8€50
/ Onctueuse mozzarella di bufala de 125g, servie sur un lit de salade verte

Cœur de Burrata Truffé  9€50
/ (Re)découvrez notre coeur de burrata sublimé par une crème de truffes*

Burrata Crémeuse 125g  9€50
/ Burrata crémeuse de 125g, servie sur un lit de salade verte

Burrata Crémeuse di Bufala 200g  15€
/ Burrata crémeuse di bufala 200g, servie sur un lit de salade verte

Planche Dégustation "Mozzatissime"  25€
/ Mozzarella di bufala 125g, burrata crémeuse 125g et notre coeur de burrata truffé[©] & salade verte

INSALATISSIME

La gourmandise est aussi "healthy" avec nos salades de saison fraîches et généreuses !

Tratti'Bol, So Fresh, So Good ! (option ) 14€50
/ Composée de céréales, de légumes du moment et de surprises, notre recette se réinvente chaque saison

Show Biquette 14€50
/ Salade de chèvre chaud revisitée, tranches de bûche crémeuse "Chasse Nuage", filet de miel et romarin sur des toasts grillés de "La Miocycllette", toppings de saison et écailles de parmesan DOP 24 mois

Cesarina   15€
/ Salade César revisitée, émincés d'escalope de poulet, toppings de saison, écailles de parmesan DOP 24 mois et sauce fromagère

Super Bruschetta (option ) **UNIQUEMENT LE SOIR** 16€
/ Pain de "La Miocycllette" grillé au four, garni de sauce tomate, mozza fraîche, pickles, écailles de parmesan DOP 24 mois, légumes sous huile, crème balsamique et salade verte

 Sans gluten

 Vegan

 Avec viande

 Avec poisson

GNOCCHI NONNA GIUSTINA

Notre **plat signature** : de l'épluchage des pommes de terre au dressage de votre assiette, la recette de notre enfance rencontre les produits ultra-locaux !

Nos incontournables

Gnocchi al Pomodoro 
/ Sauce tomate longuement mijotée

Gnocchi al Formaggio
/ Délicate crème fromagère légère et gourmande

Gnocchi alla Pagliù
/ Savoureux mélange de nos sauces Al Pomodoro et Al Formaggio

Nos irresistibles

Gnocchi alla Pizzaiola
/ Sauce Al Pomodoro, demi-mozzarella di Bufala et légumes de saison

Pink Gnocchi à la crème légère de St-Marcellin
/ Recette originale colorée d'une réduction de betterave, ricotta aux herbes et légumes de saison

Gnocchi al Pesto de Saison et son Cœur de Burrata ©
Pesto persillé : crème & beurre persillés, montés au parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Gnocchi "al Tartufo" et Burrata crémeuse
/ Onctueuse crème de truffe* surmontée d'une demi-burrata crémeuse et légumes de saison

LA GNOCCHIFLETTE UNIQUEMENT LE SOIR & SAMEDI MIDI

Notre plat signature revisité en version tartiflette. **Uniquement pour les gourmands !**
/ Nos Gnocchi de pomme de terre, crème paysanne infusée à la Coppa et confit d'oignons
Plat gratiné au p'tit Beaujol' et salade verte



M XL
12€50 15€50

13€50 16€50

13€50 16€50

15€50 18€50

17€50 20€50

18€50 21€50

19€50 22€50

18€



RISOTTI

Laissez-vous surprendre par l'une de nos recettes de risotti, aux associations uniques, simplement irRIZistibles !

Risotto de Petit Épeautre à la crème légère de St-Marcellin 17€
/ Petit épeautre croquant, onctueuse crème de St-Marcellin, quenelle de ricotta et légumes de saison

Risotto alla Zucca et son Cœur de Gorgonzola  19€
/ Délicieux risotto à la crème de courge, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Risotto d'Hiver et son Cœur de Burrata ©  19€
/ Onctueux risotto à la crème de champignons, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Risotto al Taleggio et son Cœur de Burrata truffé ©  19€50
/ Généreux risotto au Taleggio et crème fromagère, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

SPECIALITÀ DELLA TRATTI'TEAM

Découvrez nos spécialités qui évoluent au fil des saisons et des inspirations !

Arancini de Risotto 15€50
/ Sphères de risotto, façonnées à la main, panées maison, garnies d'une farce du moment et salade verte
Sauce tomate ou Sauce fromagère au choix

Big Lasagna Végétale  16€
/ Lasagnes garnies aux légumes de saison, béchamel végétale et salade verte

Big Lasagna Carnée  18€50
/ Lasagnes traditionnelles garnies d'un ragoût de boeuf et de porc mijoté, béchamel et salade verte

Pasta "Trofiette" alle Polpette  19€50
/ Pâtes fraîches artisanales en direct des Pouilles du "Pastificio Cardone", ragoût de boeuf et de porc longuement mijoté dans notre sauce tomate et polpette (boulettes de boeuf et de porc)

CARNE

Parmi notre large choix végétarien, voici nos 2 propositions carnées pour un menu 100% inclusif !
"Consommez moins, mais mieux" résume bien la place laissée à la viande sur notre carte !

Stracotto di Carne hyper fondant   22€
/ Braisé de boeuf longuement mijoté, carottes fondantes et purée crémeuse

Milanaise de Veau  **UNIQUEMENT LE SOIR** 23€50
/ Escalope de veau à la "Milanaise", panée par nos soins, purée crémeuse et salade verte

© : Cœur de burrata entièrement confectionné par nos soins
* Les truffes ne sont pas bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !



Comme toute notre carte, nos desserts sont entièrement FAITS MAISON !

DOLCI DOLCI *Craquez pour l'un de nos incontournables desserts et terminez votre repas sur une note gourmande !*

Mousse Choco' Végétale

/ Mousse au chocolat suprenante de légèreté grâce à notre ingrédient secret (ou pas)


Panna Cotta Alla Marmellata

/ Panna cotta servie avec une confiture

Fraise ou Framboise ou Abricot ou Crème de marron ou Pêche de vigne ou Caramel Beurre Salé

Tendresse 100% Choco *Supp. boule de glace +2€*

/ Merveilleux gâteau au chocolat et notre crème fouettée,, simplement irrésistible

 Sans gluten

 Vegan

6€50

6€50

6€50

La P'tite Assiette de From' (~ 1 personne)

/ Assortiment de fromages locaux selon l'arrivage et la saison avec confiture



7€

Tratti'misù

/ Tiramisù mêlant une crème de mascarpone à des boudoirs légèrement trempés dans le café

7€

Bellissima Torta aux Fruits

/ Tarte aux fruits de saison sur sablé breton, crème pâtissière à la vanille et crème fouettée

8€

Café Gourmand & Craquant

Avec un digestif (2cL) +2€

/ Trio gourmand de nos mini-desserts et café Avec un verre de muscat (6cL) +3€50

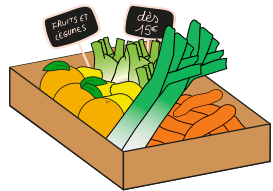
9€50

Supp.
Crème
Fouettée
Maison
1€50

NOS PANIERS

(Re)trouvez vos produits préférés en paniers dans notre épicerie.
Laissez-vous surprendre par une sélection de nos produits d'exception !

La composition des paniers évolue selon la saison



C'est le réflexe hebdomadaire
à avoir ou le cadeau ultime
à offrir à vos proches
ou vos collaborateurs !




Boutique en ligne

GELATI GELATI

Rafraîchissantes et gourmandes, nos coupes glacées valorisent les superbes glaces artisanales "Terre adélice"

Gelati "Terre adélice" *Pour une boule supplémentaire +2€*

/ Vanille  ou Chocolat Noir  ou Fraise  ou Citron  ou Café ou Pêche de Vigne 

ou Stracciatella ou Chataigne aux marrons confits ou Pistache ou Noix 

3€50
la boule

Affogato *Supplément Amaretto (2cL) +1€50*

/ Double espresso, boule de glace vanille "Terre adélice"



6€

Monte Bianco

/ 2 boules de glace vanille "Terre adélice", crème de marron, crème fouettée et meringues maison

8€

Colonel Réel

/ 2 boules de sorbet citron "Terre adélice" arrosées de Vodka "Max&O" (4cL)

8€

PROGRAMMATION CULTURELLE

Grâce à notre programmation artistique et culturelle, nous créons du lien et avec un nom comme le nôtre, créer du lien, ça nous connaît.

Nous mettons un point d'honneur à organiser des événements et des animations qui nous ressemblent, en résonance avec nos valeurs et pour tous-tes !



Notre agenda