

BAR, CAFÉ



Toutes nos boissons sont
artisanales et 100% Bio



Happy Hour

Du Mardi au Samedi, 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 !

Food your mind

SOFTS

Notre sélection de pépites Bios et éthiques, sans alcool, choisies ou créées avec soin par la Trattini Team !

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

Pomme ou Poire ou Abricot ou Raisin ou Pomme-Fraise

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

4 €

Badoit Rouge – Intensément Pétillante (33cL)

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

4 €

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

/ Elixia, Champagnole (Jura) x Bigallet, Val-de-Virieu (Isère)

ou Bacanha, Saint-Souplets (Seine-et-Marne)

4 €

SIROPS
SANS
COLORANTS

• Sirops au choix – 2 € •

BIGALLET

Pêche Orgeat
Citron Caramel
Fraise Menthe
Grenadine

• Sirops au choix – 2 €⁵⁰ •

BACANHA

Framboise Rose
Poire Lavande
Cassis Amande
Bergamote Noisette
Basilic Réglisse

• Sirops sur demande – 2 €⁵⁰ •

by TRATTINO

Découvrez nos sirops faits
maison du moment !

TRATTIN'EAU – filtrabio

LES RAFFINEURS D'EAU

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

🚰 Eau plate

Gratuite

🚰 Eau pétillante (70cL)

3 €⁵⁰

Infusions glacées – Symples (33cL)

Énergisante (Thym, Menthe-Poivrée & Citron) ou Relaxante (Verveine, Lavande & Cerise)

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

4 €⁵⁰

Infusion de Maté – Socrate (33cL)

Boisson pétillante au maté vert et jus de citron

/ Socrate, Dijon (Côte-d'Or)

4 €⁵⁰

Thé Glacé – L'idyllique (33cL)

Thé vert Glacé (Menthe, Citron & Gingembre)

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

4 €⁵⁰

Soft
du Moment

4 €⁵⁰

Limonades de Fruits – Schorle (33cL)

Pomme tonique ou Rhubarbe pimpante ou Menthe fouguese ou Cassis truculent

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

4 €60

Limonades Artisanales – Biercors (25cL)

Limorange ou LimoBasilic

/ Biercors, Autrans (Isère)

4 €60

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

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

4 €60

Ginger Beer – Socrate (33cL)

Boisson pétillante au Gingembre ou Gingembre-Cassis

/ Socrate, Dijon (Côte-d'Or)

5 €

Nos Créations Maison

Eau Détox – by Trattino

/ Eau plate ou pétillante infusée : citron vert et feuilles de menthe

Thé Glacé – by Trattino HH sur 50cL

/ Thé glacé maison au Thé noir Pêche ou Rooibos Framboise

Bissap – by Trattino

/ Infusion froide d'hibiscus, citron jaune et menthe

Saint Bitter – by Trattino

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



25cL



50cL



1,5L

2 €30

3 €80

9 €80

3 €50

6 €

17 €

3 €70

6 €30

18 €

3 €90

6 €80

19 €50

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



75cL

3 €50

19 €

19 €50

HH : Happy Hour

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

Pastis de Haute-Provence (2cL) <i>/ Pastis à l'ancienne "Grand Rubren", Barcelonnette (Alpes-de-Haute-Provence)</i>	4 €
Mauresque – Perroquet – Tomate – Canari (2cL) Orgeat ou Menthe ou Grenadine ou Citron <i>/ Pastis à l'ancienne "Grand Rubren" x Sirop Bigallet</i>	4 € ⁵⁰
Pineau des Charentes AOC (6cL) <i>/ Domaine Guy Pinard, Foussignac (Charente)</i> • Rouge ou Blanc Heureux mariage d'eau-de-vie de Cognac et de moût de raisin	4 € ⁵⁰
• Blanc Vieilli Assemblage de Pineaux vieillis plus de 10 ans en fût de chêne	5 €

Vermouth Torino (6cL) Rouge ou Blanc – Vermouth Artisanal à base de Moscato Bio millésimé et fortifié par adjonction d'eau-de-vie <i>/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie)</i>	5 € ⁵⁰
Chinatum (6cL) Vin aromatisé et fortifié à base de Dolcetto Bio millésimé <i>/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie)</i>	5 € ⁵⁰

Kir ou Cardinal (12,5cL) Vin Blanc ou Rouge "Montfrin la Tour" et sa crème de Cassis "Grand Rubren" (2cL)	5 € ⁵⁰
Kir Royal "à l'italienne" (12,5cL) Prosecco DOCG Asolo "Prapian" et sa crème de Cassis "Grand Rubren" (2cL)	8 €

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

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



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 "Houblonnée à froid" - 6°

/ Brasserie Dulion, Rillieux-la-Pape (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

Sirop Bigallet

au choix

(pêche, citron, fraise...)

+0€50



25cl

50cl

1,5L

3€90

6€50

18€50

4€30

7€30

20€80

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€

'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

"Sylvester Stalune" - 8,4°

/ Brasserie La Pleine Lune,
Chabeuil (Drôme)

HH : Happy Hour

COCKTAILS

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

Cocktail
du Moment
10€

— Nos Spritz

French Spritz

/ French Touch pour ce spritz composé de notre Rosé "Montfrin La Tour" (8cL), eau tonique "Hysope" et sirop de Rose "Bacanha" & bouton de rose séchée

8€50

Tratti'Spritz HH

/ Notre Spritz sans colorant (5cL) pétille avec le Prosecco DOCG Asolo (17cL) & rondelle d'orange séchée

9€50

Summer Spritz

/ Notre indétronable Tratti'Spritz enfile son maillot d'été, sublimé par le Limoncello "Lachanenche" (6cL), le Moscato d'Asti DOCG (8cL), notre jus de citron jaune pressé et sa pipette de sirop de citron

10€50

Pink Spritz

/ Les pétales de rose du Brachetto d'Acqui DOCG (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

10€50

Hugo Spritz

/ Délicate symbiose entre notre liqueur de fleur de sureau (5cL), le Moscato d'Asti DOCG (15cL) feuilles de menthe & lamelle de concombre

11€

— Nos Créations

Gen N' Roses

/ Subtile équilibre entre le Génépi "Lachanenche" (4cL), le sirop de Rose "Bacanha" et le tonic "Hysope", jus de citron vert & pétales de roses séchées

9€50

Rhum Tatin HH

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

10€

Flower Gin

/ Doux match entre notre liqueur de fleur de sureau (2cL), le London Dry Gin "Max&O" (3cL), jus de citron vert pressé et sirop de lavande "Bacanha" & fleurs d'hibiscus séchées

10€

Red Dingue

/ Mariage réussi entre la vodka "Max & O" (4cL), la Ginger Beer Cassis "Socrate" et la purée de pastèque maison, sirop de pastèque maison, quartiers de citron vert & bonbon maison à la pastèque

10€

Pink Whisky Mule

/ Surprenant match entre le Whisky "Max & O" (4cL), la Ginger Beer Cassis "Socrate" et le sirop de poire "Bacanha", tranches de citron jaune pilées & rondelle de citron séché

10€

Big Punch Local

/ Crochet assuré pour notre punch et son duo de rhums Blanc (2cL) & Ambré (2cL) "Max&O", jus d'abricot et de pomme "Ferme Margerie", sirop de Cassis "Bacanha", jus de citron vert & rondelle de pomme séchée

10€

Basilic Smash'

/ Explosion de basilic en cocktail, sublimé par le London Dry Gin "Max&O" (5cL), jus de citron jaune pressé, limonade artisanale "LimoBasilic" et sirop de sucre de canne & feuille de basilic frais

10€50

— Nos Incontournables

Negroni Sbagliato (Short Drink)

/ Vermouth Torino Rouge (3cL), Spritz "Les Chais du Fort" (3cL), Prosecco DOCG Asolo (3cL) et eau pétillante : notre carré d'As toujours réussi ! & rondelle d'orange séchée

9€50

London Mule ou Moscow Mule HH

/ Alliance du London Dry Gin "Max&O" (4cL), ou de la Vodka "Max&O" (4cL), de la Ginger Beer "Socrate" et de quartiers de citron vert & rondelle de citron vert séché

9€50

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

10€

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

10€50

— Nos Classiques Revisitées

Gin To' x Hysope

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

9€50

Margarita (Short Drink)

/ Coup de fouet garanti par notre triptyque : Tequila "Buen Amigo" (4cL), triple sec d'écorces d'oranges sanguines "Orangeau" (2cL) et jus de citron vert pressé & rondelle de citron vert séché

10€

Tratti'Mojito

/ Pas si classique notre Mojito avec son duo de rhums Blanc (3cL) & Ambré (3cL) "Max&O" et sa touche de vanille

10€50

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

Cara'Mela HH

/ Jus de pomme, jus de citron jaune, sirop de caramel & rondelle de pomme séchée

7€

Virgin Red

/ Ginger Beer Cassis "Socrate", purée et sirop de pastèque maison, quartiers de citron vert

7€50

Virgin Mojito

/ Quartiers de citron vert pressés, menthe fraîche, eau pétillante, sirop de vanille et sucre français

7€50

Virgin Spritz

/ Anaperitivo (bitter sans alcool), Raisi'Bulles et touche de sirop de piment maison

7€50

The Rooibow

/ Jus de poire, thé glacé rooibois maison, sirop de framboise et quartiers de citron vert

8€

Sambuco VHS

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

8€

Fragolito HH

/ Quartiers de citron vert pressés, menthe fraîche, limonade artisanale au basilic, sirop de fraise et sucre français & feuille de basilic frais

8€50

Mocktail
du Moment
7€50

HH : Happy Hour

VINS ROUGES

Sélection de vins Rouges Bio, locaux, français, italiens, sans sulfites, en biodynamie... 23 cuvées produites par des femmes et des hommes qui mettent un point d'honneur à exprimer leur terroir.

— Nos vins rouges locaux (< 185 km de Trattino)

				
	12,5cL	25cL	50cL	75cL
“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 / Domaine Laurent Habrard, Gervans (Vallée du Rhône) - Syrah	7€	14€	27€	37€
“Dentelles de Montmirail”, AOC Gigondas / Mas des Restanques (Vaucluse) - Grenache, Syrah				45€
“Les Amoureux”, AOC Marsannay (produit en biodynamie, sans sulfites ajoutés) / 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€
“Héritiers”, AOC Cornas (produit en biodynamie) / Cave de Tain, Tain l'Hermitage (Vallée du Rhône) - Syrah				61€
“Les Bressandes”, AOC Beaune Premier Cru (méthode biodynamique) / Domaine Jean-Claude Rateau, Beaune (Bourgogne) - Pinot Noir				64€

— Nos vins rouges français

				
	12,5cL	25cL	50cL	75cL
“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, Bezouze (Gard) - Merlot				25€
“James”, AOC Ventoux / Domaine Madivin, Carpentras (Vallée du Rhône) - Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah				29€
“L'impeccable”, Vin de France (produit en biodynamie) / Domaine Cinq Peyres, Cahuzac-sur-Vère (Tarn) - Gamay, Merlot				33€
“Le Val de Loire”, AOC Menetou-Salon (produit en biodynamie) / Domaine Philippe Gilbert (Cher) - Pinot Noir				41€

Nos vins rouges italiens



“ERA”, DOC Nero d’Avola Sicilia

/ Domaine Cantine Volpi (Sicile) - Nero d’Avola

12,5cL 25cL 50cL 75cL
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, Chiaramonte 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

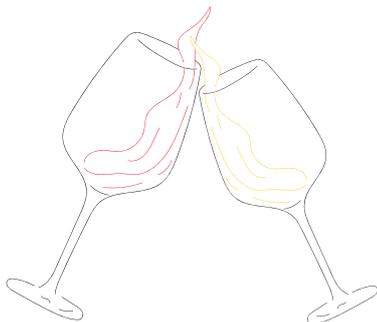
/ Domaine Aldo Vajra, Barolo (Piémont) - Dolcetto

41[€]

“Fornacella”, DOCG Brunello di Montalcino

/ Domaine Podere Fornacella (Toscane) - Sangiovese

66[€]



Dégustez nos vins du moment tout en douceur et curiosité !

Découvrez nos vins Rouges, Blancs et Rosés du moment, au verre, en 50cL ou à la bouteille, sur demande auprès de nos charmant·e·s 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... 19 cuvées produites par des femmes et des hommes qui mettent un point d'honneur à exprimer leur terroir.

— Nos vins blancs locaux (< 185 km de Trattino)

				
	12,5cL	25cL	50cL	75cL
“Mélusine”, IGP Collines-Rhodaniennes <i>/ Domaine Madivin, Châteauneuf-sur-Isère (Vallée du Rhône) - Marsanne</i>	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 [€]
“Charmes de Viognier”, AOC Côtes-du-Rhône <i>/ Domaine Julien de l'Embisque, Bollène (Vallée du Rhône) - Viognier</i>				35 [€]
“Habrarard Royal”, AOC Crozes-Hermitage <i>/ Domaine Laurent Habrarard, 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 (sans sulfites ajoutés) <i>/ Domaine Ballorin et F., Morey-Saint-Denis (Bourgogne) - Chardonnay</i>				48 [€]

— Nos vins blancs français

				
	12,5cL	25cL	50cL	75cL
“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>				35 [€]
“Le Tournebride”, AOC Sancerre (produit en biodynamie) <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

/ Domaine San Filippo, Offida (Marches) – Trebbiano, Pecorino, Passerina

“Grillo”, DOC Sicilia

/ Domaine Pianogrillo, Chiaramonte Gulfi (Sicile) – Grillo

“Zibibbo”, IGP Calabria

/ Domaine Giovanni Benvenuto, Francavilla Angitola (Calabre) – Zibibbo

“Ausonia”, DOP Abruzzo

/ Domaine Ausonia, Atri (Abruzzes) – Pecorino



12,5cL 25cL 50cL 75cL
6€ 12€ 22€ 29€

7€ 14€ 27€ 36€

41€

42€

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

/ Château de Montfrin, Montfrin (Gard) – Caladoc, Syrah, Grenache

4^{€50} 9€ 16€ 23€

“Sud Absolu”, IGP Vin-de-Méditerranée

/ Domaine de La Ligière, Beaumes-de-Venise (Vallée du Rhône) – Muscat Petit Grain, Carignan

27€

“Les Monges”, AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

(produit en biodynamie)

/ Domaine de la Mongestine, Artigues (Var) – Grenache, Cinsault, Vermentino

6€ 12€ 22€ 31€

“Rosae”, IGP Frappato Rosato Sicilia

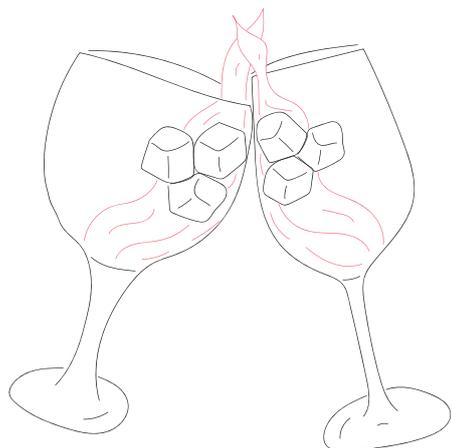
/ Domaine Pianogrillo, Chiaramonte Gulfi (Sicile, Italie) – Frappato

34€

“Euphoria”, IGT Marche Rosato

/ Domaine La Staffa, Staffolo (Marches, Italie) – Montepulciano

7€ 14€ 27€ 36€



La Piscine de Rosé (20cL) 7€

La Piscine Olympique de Rosé (35cL) 11€

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€

HH : Happy Hour

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)

8€

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)

9€

SPIRITUEUX LOCAL

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



10€

12€

13€

Gin "Triple Distillation"

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

10€

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)

13€

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



12€

18€

DIGESTIFS

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

Limoncello Artisanal (4cL)

Liqueur d'écorces de citron, d'italien elle n'a que le nom...

/ Distillerie Lachanenche, Méolans-Revel (Alpes-de-Haute-Provence)

4 €

Muscat AOC Beaumes-de-Venise (6cL)

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

4 €

Liqueur de Café (4cL)

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)

4 €50

Liqueur de Menthe (4cL)

Trio de menthes verte, poivrée & sauvage

/ Distillerie Lachanenche, Méolans-Revel (Alpes-de-Haute-Provence)

5 €

Liqueurs Sauvages (4cL)

Thym ou Framboise ou Verveine

/ Distillerie Lachanenche, Méolans-Revel (Alpes-de-Haute-Provence)

5 €50

Sapinette (4cL)

Liqueur de sapin à base d'aiguilles et de bourgeons sauvages, cueillis à la main

/ Maison 16, Saint-Marcellin en Forez (Loire)

6 €

Génépi des Alpes (4cL)

"Artemisia mutellina" récoltée à 2000m d'altitude

/ Distillerie Lachanenche, Méolans-Revel (Alpes-de-Haute-Provence)

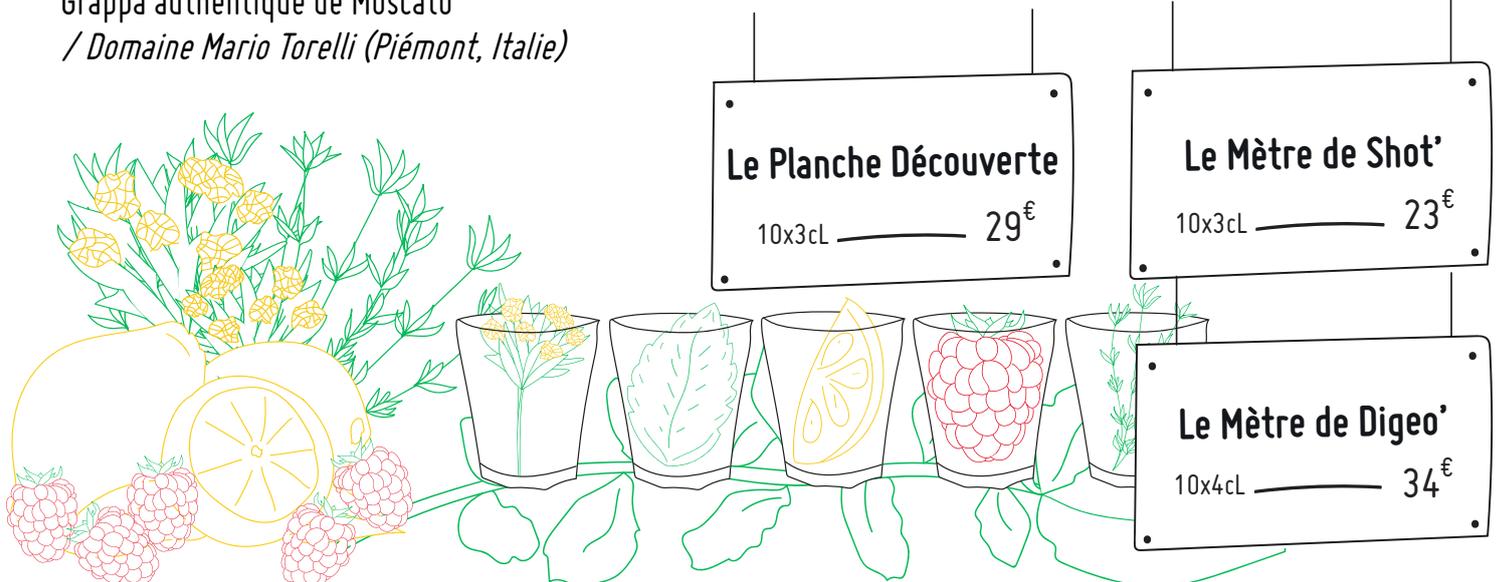
6 €

Grappa di Moscato (4cL)

Grappa authentique de Moscato

/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie)

6 €



BOISSONS CHAUDES

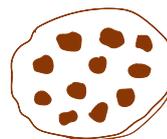
Cafés Bio sélectionnés et torréfiés artisanalement !
/ Label(le) Brûlerie, Villeurbanne (Rhône)



- 2€
- ⓪ Espresso
 - ⓪ Ristretto
 - ⓪ Allongé
 - ⓪ Décaféiné
 - ⓪ Noisette (+0.60€)



- 3€70
- Café Cremino**
Base de "Nocciolata Crunchy",
Espresso et touche de crème fouettée



- 3€
- Big Cookie
by Trattino**



- 3€70
- ⓪ **Double Espresso**



- 4€
- ⓪ **Grand Crème**



- 4€50
- ⓪ **Cappuccino**



- 3€90
- ⓪ **Thés
Infusions**



- 4€50
- Chocolat Chaud**
Lait et chocolat noir 58%
+1€ en version EXTRA CHOCOLAT



- 4€50
- Café Frappé**
Double Espresso
fraîchement shaké !



- 5€
- Chaï Latte**
Chaï 5 épices



- 5€
- Pink Chaï Latte**
Chaï 5 épices & betterave



- 6€
- Affogato**
Double espresso, boule de
glace vanille "Terre adélice"

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

Avec du
lait végétal
c'est possible !



**Boisson chaude
du moment**

Prix sur demande

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 !



- 6€
- Ben'Leys**
Liqueur de café (4cl), lait, touche de crème
& grains de café



- 6€
- Chocolat Viennois**
Lait, chocolat noir 58%
et crème fouettée



- 8€50
- Irish Coffee**
Double espresso, whisky (4cl), sirop
de sucre de canne, crème fouettée



- 7€
- Latte Macchiato Caramel**
Double espresso, caramel au beurre salé,
lait et mousse de lait, le tout sur 3 étages



- 12€50
- French Coffee**
Double espresso, Cognac 15 ans d'âge (4cl),
sirop de sucre de canne, crème fouettée

NOS COFFRETS

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

16^{€95}

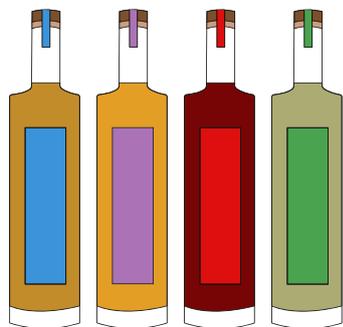


Le Coffret de Café 2 Origines

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

2 x 250g

à partir de
49^{€95}



Le Coffret Liqueurs

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

Disponibles en 20cL, 35cL ou 70cL



49^{€95}

Le Duo Limoncello & Liqueur de Menthe

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

35^{€95}



Le Duo Spritz

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



38^{€95}

Le Duo Hugo Spritz

Reproduisez notre Hugo Spritz avec le Moscato
d'Asti DOCG "San Gròd" (75cL) & la liqueur de
fleur de sureau "Bigallet" (50cL)

32^{€95}

Le Coffret Gin To'

Gin "Max & O" (70cL) accompagné de ses deux tonics
"Hysope" : nature (75cL) et fleur de sureau (20cL)
& d'une Ginger Beer "Socrate" (33cL)



Boutique en ligne

Du Bon, du Beau, du Bio chez Trattino !

Trattino crée une nouvelle approche du bar en proposant des bières artisanales, des cocktails stylés, des vins “sans sulfites ajoutés”, 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 ami·e·s ou en famille.

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



ÉPICERIE



RESTAURANT



BAR- CAFÉ



ÉVÉNEMENTS

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



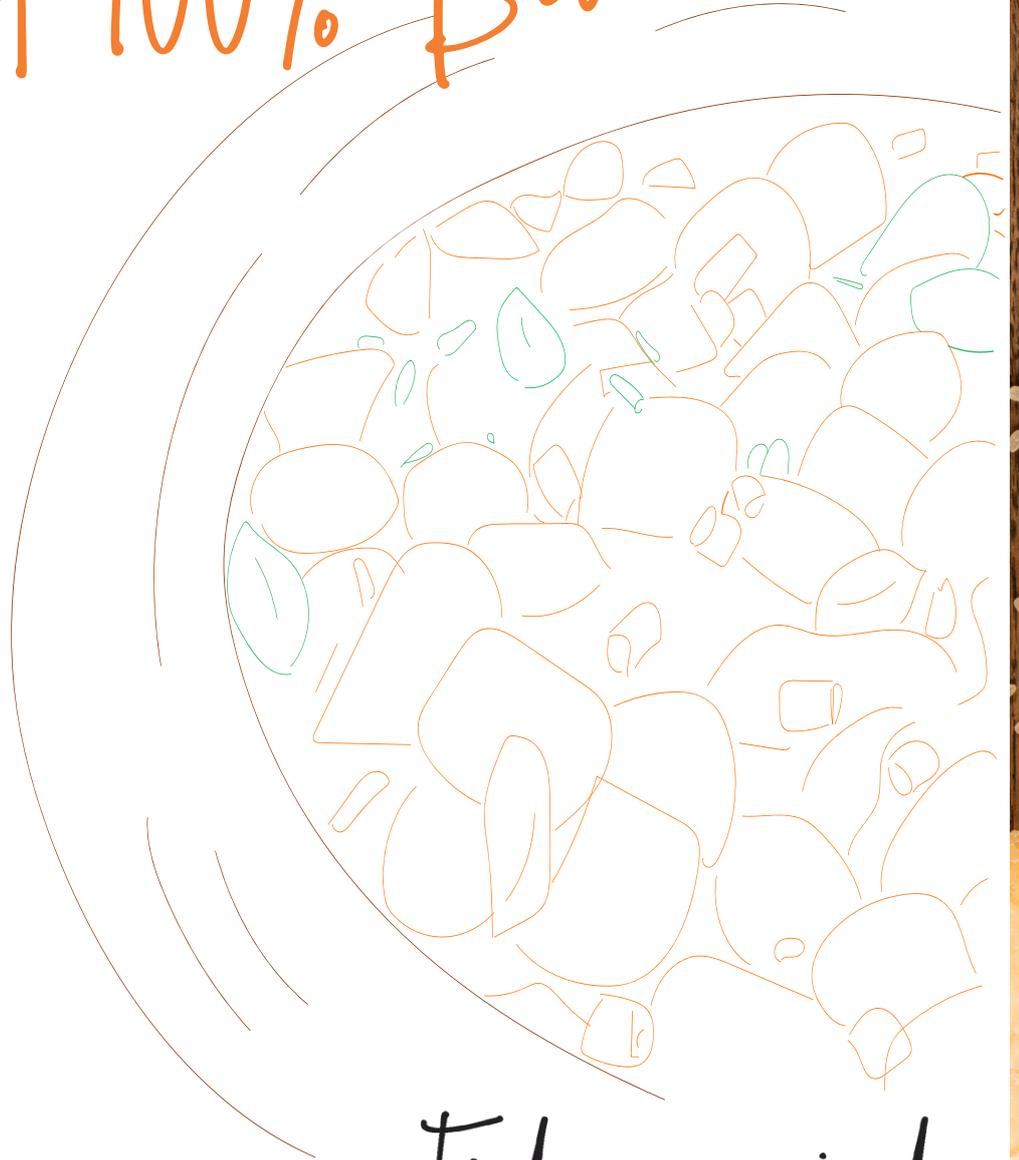
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



RESTO



Tous nos plats sont préparés
maison et 100% Bio*



Food your mind

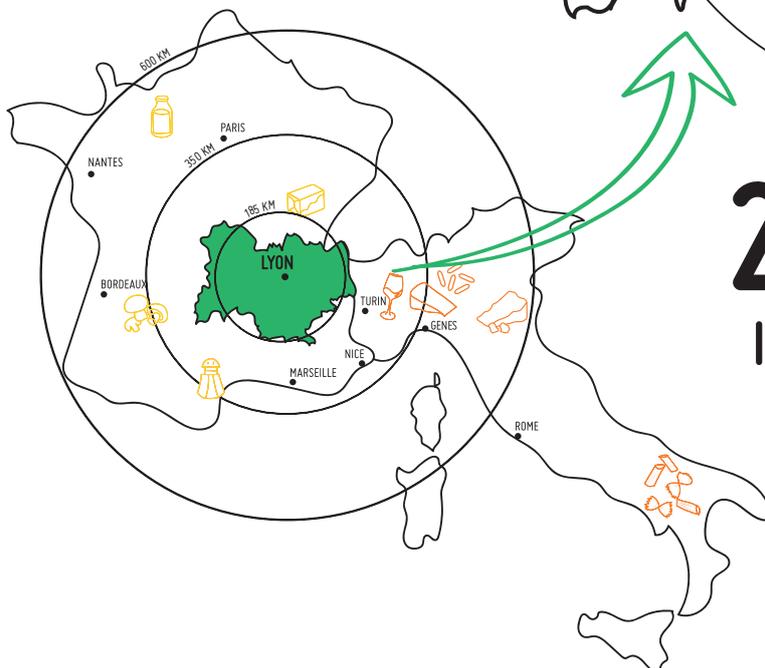
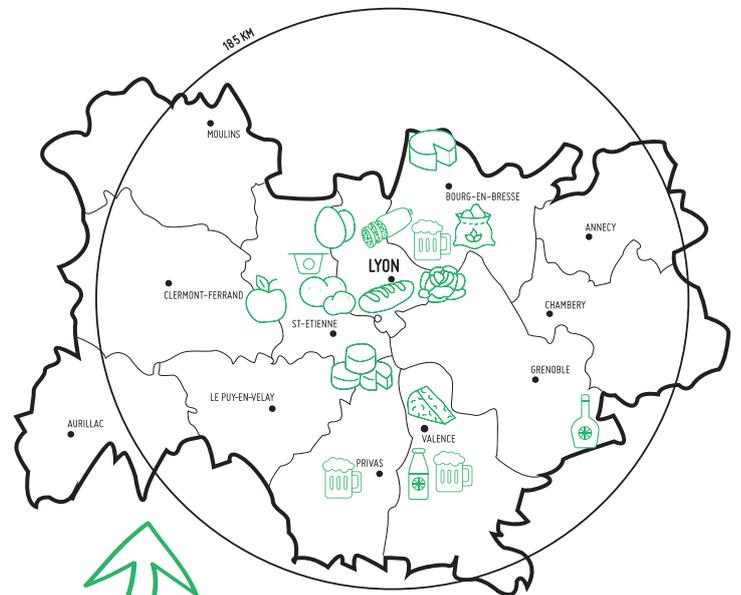
** Les truffes ne sont pas bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !*



© La Ferme de Chasse Nuage, Longes (Rhône)

Notre approvisionnement est local !

60%*
MOINS DE
185KM DE LYON



23%* **12%***
ITALIENS **FRANÇAIS**

5%*
AUTRES
 (cacao, café, sucre...)

* Statistiques calculées en volume (en KG de matières premières achetées).
 Ces calculs sont méticuleusement réalisés en interne, par notre équipe en charge des approvisionnements, afin de vous proposer un maximum de transparence !

MENUS & FORMULES

Formules du midi

midi en semaine uniquement
(hors jours fériés)

Recettes réinventées chaque jour
au fil des saisons et des inspirations

17€

Plat du jour + dessert du jour

13€

Plat du jour seul

6€

Dessert du jour seul

(selon disponibilité)

Menu Bambini

10€

Jus de Fruits Artisanal
ou Sirop "Bigallet" ou Diabolo

+

Mini Gnocchi ou Pasta

(sauce au choix : TOMATE ou FROMAGE ou PAGLIÙ)

+

Yaourt Fermier ou Fruit ou Cookie
ou Boule de Glace *Supp. boule de glace +2€*

Menu Studenti*

12€

midi en semaine uniquement
(hors jours fériés)

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)

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

DISPONIBLE TOUTE LA JOURNÉE

GRIGNOTAGES

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

Cacahuètes Grillées & Salées  

4€

Chips Artisanales  

/ CroustiSud, Mudaison (Hérault)

4€50

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 Micyclette, Lyon (Rhône)

5€50

Mini Saucissons Secs (~ 100g) 

/ Patrimoniam, Lyon (Rhône)

6€50

 Sans gluten

 Vegan

 Avec viande

DISPONIBLE TOUTE LA JOURNÉE

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 Miecycllette", 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€

CHARCUTERIES

Sélection de produits charcutiers artisanaux, locaux ou italiens.
Servis avec du pain frais de "La Miecycllette", Lyon (Rhône).

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

Rosace de saucisson sec finement tranché par nos soins, beurre fermier & cornichons
/ PatrimoniAm, Lyon (Rhône)

9€50

Terrine de Campagne (pur porc)

Terrine à l'ancienne avec simplement une pincée de sel et de poivre !
/ Maison Papillon, La Cavalerie (Aveyron)

10€

Assiette du Véritable Saucisson de Lyon (porc & bœuf)

Rosace du Véritable Saucisson de Lyon finement tranché par nos soins, beurre fermier & 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 fermier & cornichons

13€

DISPONIBLE TOUTE LA JOURNÉE

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

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

Terrine Végétale Estivale   7€
/ Surprenante terrine végétale ! Poivrons rouges, tofu, lentilles corail, échalotes, ail et graines de courge

Claqueret Italo Revisité  7€⁵⁰
/ Cervelle de Canut d'inspiration italienne avec ricotta, fromage blanc, ail, échalote, câpres et ciboulette

Sexy Zucchini  **UNIQUEMENT DISPONIBLE SUR LES TEMPS DE SERVICE** 8€
/ Courgettes à l'huile et rôties au four accompagnées de notre Claqueret revisité et graines de courge torréfiées

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

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

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

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

Focaccia Al Pomodoro  7€⁵⁰
/ Focaccia moelleuse nappée de notre sauce tomate longuement mijotée

Garlic Focaccia & Cœur de Burrata [©] 9€⁵⁰
/ Focaccia moelleuse façon garlic bread accompagnée de sa cuillère de notre coeur de burrata[©]

© : 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 !
Notre crème de truffes contient 4% de truffe d'été (Tuber Aestivum Vitt.)

 Sans gluten

 Vegan

 Avec viande

DISPONIBLE TOUTE LA JOURNÉE

PLANCHES APÉRITIVES

Sélection de fromages locaux et de saison, de charcuteries finement tranchées par nos soins, de nos focaccia, de nos antipasti et de grignotages à partager ! Servies avec du pain de "La Miecyclette", Lyon (Rhône).

La Focaccia

La P'tite Planche

/ Duo de notre focaccia al pomodoro et de notre garlic focaccia accompagné de notre coeur de burrata[©]

13€

La Mozzatissima

La Planche Dégustation Mozza

/ Mozzarella di bufala 125g, burrata crémeuse 125g et notre coeur de burrata tartufata[©] accompagnés de notre focaccia al pomodoro

28€

Les Antipasti

La Mini Planche Découverte (~ 2 personnes)

/ Assortiment de 4 antipasti en version mini : Terrine Végétale, Chiche le Houmous, Focaccia Al Pomodoro et Claqueret Italo Revisité

15€

La Planche Découverte (~ 4 personnes)

/ Assortiment de 4 antipasti : Terrine Végétale Estivale, Chiche le Houmous, Focaccia Al Pomodoro et Claqueret Italo Revisité

27€

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€

© : Coeur de burrata entièrement confectionné par nos soins
*proposés par la Tratti'Team selon nos disponibilités

CONTORNI

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

P'tite Verte

/ Salade verte, huile d'olive, pickles et graines de courge torréfiées

3€

P'tite Croquante

/ Salade de pois chiches, crudités du moment, pickles et graines de courge torréfiées

4€50

Soupe de Saison

/ Velouté ou potage, chaud ou froid – voici la soupe de saison !

/ by À Côté, Avignon (Vaucluse)

5€

Patate Al Forno

/ Pommes de terre au four, relevées à l'ail, au paprika et à l'origan & mayonnaise artisanale

5€50

INSALATISSIME

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

Tratti'Bol, So Fresh, So Good ! (option)

/ Composée de céréales, de légumes du moment et de surprises, notre recette se réinvente chaque saison

14€50

Show Biquette

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

14€50

Cesarina

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

15€

Super Bruschetta (option) **UNIQUEMENT LE SOIR**

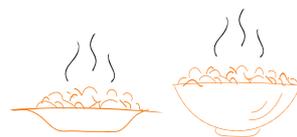
/ Pain de "La Miencyclette" grillé au four, garni de sauce tomate, mozza fraîche, pickles, écailles de parmesan DOP 24 mois, légumes sous huile, crème balsamique et salade verte

16€



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



M	XL
12 ^{€50}	15 ^{€50}

Gnocchi al Formaggio

/ Délicate crème fromagère légère et gourmande



13 ^{€50}	16 ^{€50}
-------------------	-------------------

Gnocchi alla Pagliù

/ Savoureux mélange de nos sauces Al Pomodoro et Al Formaggio

13 ^{€50}	16 ^{€50}
-------------------	-------------------

Nos irresistibles

Gnocchi alla Pizzaiola

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

15 ^{€50}	18 ^{€50}
-------------------	-------------------

Pink Gnocchi à la crème légère de St-Marcellin

/ Recette originale colorée d'une réduction de betterave, ricotta aux herbes et légumes de saison

17 ^{€50}	20 ^{€50}
-------------------	-------------------

Gnocchi al Pesto de Saison et son Cœur de Burrata ©

/ Pesto basilic-courgette : crème de courgettes, pesto de basilic frais & graines de courge, montés au parmesan DOP 24 mois

18 ^{€50}	21 ^{€50}
-------------------	-------------------

Gnocchi "al Tartufo" et Burrata crémeuse

/ Onctueuse crème de truffes* surmontée d'une demi-burrata crémeuse et légumes de saison

19 ^{€50}	22 ^{€50}
-------------------	-------------------

LE GRATINÉ UNIQUEMENT LE SOIR & SAMEDI MIDI

18€

Notre plat signature revisité en version gratiné. **Uniquement pour les gourmands !**

/ Nos Gnocchi de pomme de terre, confit d'oignons déglacé au vin blanc et crème paysanne infusée à la Coppa
Plat gratiné au fromage du moment accompagné d'une 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 !
Notre crème de truffes contient 4% de truffe d'été (Tuber Aestivum Vitt.)

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^{€50}

/ Petit épeautre croquant, onctueuse crème de St-Marcellin, quenelle de ricotta et légumes de saison

Risotto Zucchini & Scamorza et son Chèvre Frais 19[€]

/ Délicieux risotto à la crème de courgette & scamorza affumicata, quenelle de chèvre frais, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Risotto d'Été et son Coeur de Burrata[©] 19[€]

/ Onctueux risotto à la crème de poivrons, écailles de parmesan DOP 24 mois et légumes de saison

Risotto al Taleggio* et son Coeur de Burrata Tartufata[©] 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 selon la recette du moment, panées maison et salade verte

Sauce tomate ou Sauce fromagère au choix

Big Lasagna Végétale 16^{€50}

/ 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 !

Brasato di Carne 22[€]

/ Braisé de bœuf longuement mijoté, carottes fondantes et pommes de terre au four

Milanaise de Veau 23^{€50}

/ Escalope de veau à la "Milanaise", panée par nos soins, pommes de terre au four et salade verte

© : Coeur de burrata entièrement confectionné par nos soins

* Fromage au lait de vache à pâte molle provenant de Lombardie.

 Sans gluten

 Vegan

 Avec viande

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)

6€50

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

6€50

Tendresse Choco-Courgette



Supp. boule de glace +2€

/ Étonnant gâteau chocolat-courgette et notre crème fouettée, irrésistible !

6€50

Tratti'misù

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

7€

Bellissima Torta aux Fruits

Supp. boule de glace +2€

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

8€

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



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



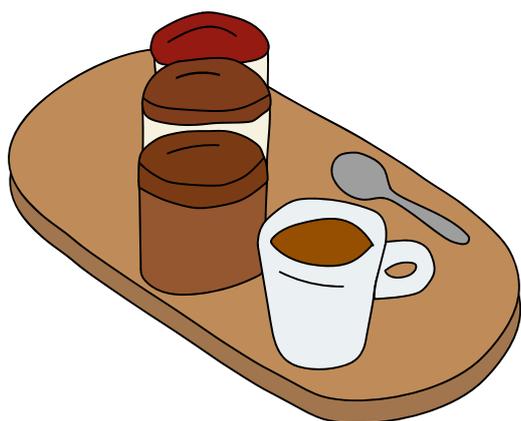
7€

Café ou Thé Gourmand

/ Trio de nos mini-desserts et Café ou Thé au choix (Selon le choix du café ou thé, un supplément peut être appliqué)

Mini Mousse Choco' Végétale & Mini Panna Cotta* Alla Marmellata & Mini Tratti'misù

9€50



Avec un digestif (2cL)
+2€

Cafés au choix

Espresso

Ristretto

Allongé

Décaféiné

Noisette (+0.60€)

*contient de la gélatine d'origine animale



Sans gluten



Vegan



Supp.
Crème
Fouettée
Maison
1€50

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 Fleur de lait  ou Chocolat Noir  ou Café ou Pistache ou Sureau
ou Fraise  ou Framboise  ou Citron  ou Melon  ou Pêche de Vigne 

3€50
la boule

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

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



6€

Frutta Melba du Moment

/ 1 boule de glace vanille et 1 boule de sorbet "Terre adélice", fruits du moment, crème fouettée et meringues maison

8€

Colonel

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

8€

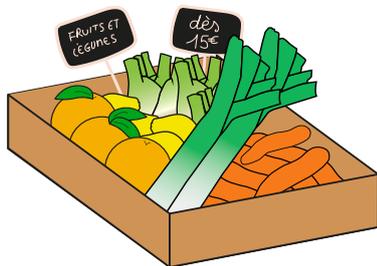
 Sans gluten

 Vegan

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

Du Bon, du Beau, du Bio chez Trattino !

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.**



ÉPICERIE



RESTAURANT



BAR- CAFÉ



ÉVÉNEMENTS

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 en scannant le QR code →

