

BAR, CAFÉ



Toutes nos boissons sont
artisanales et 100% Bio



Happy Hour

Du Mardi au Samedi, de 15h 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

* -1€ sur les boissons indiquées par HH

SOFTS *Notre sélection de pépites Bios et éthiques, sans alcool, choisies ou créées avec soin par la Trattin'Team !*

Purs Jus de Fruits Artisanaux – Ferme Margerie (25cL) 4 €

Pomme ou Poire ou Abricot ou Raisin ou Pomme-Fraise ou Pomme-Coing

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

Badoit Rouge – Intensément Pétillante (33cL) 4 €

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

Diabolo – Limonade & Sirop “Bigallet” ou “Bacanha” (+0,50€) (33cL) 4 €30

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

/ Bigallet, Val-de-Virieu (Isère) ou Bacanha, Saint-Souplets (Seine-et-Marne)

SIROPS
SANS
COLORANTS

• Sirops au choix – 2 €40 •

BIGALLET

Fleur de Sureau

Grenadine

Pêche

Citron

Pamplemousse

Fraise

Orgeat

Menthe

Caramel

Vanille

Châtaigne

• Sirops au choix – 2 €90 •

BACANHA

Framboise

Poire

Cassis

Bergamote

Basilic

Rose

Lavande

Amande

Noisette

• Sirops sur demande – 2 €90 •

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

Tonic – Hysope (20cL) 4 €60

Eau tonic Nature ou Fleur de Sureau ou Pamplemousse

/ Hysope, Bordeaux (Gironde)

Infusions glacées pétillantes – Symples (33cL) 4 €60

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

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

Infusion de Maté – Socrate (33cL) 4 €60

Boisson pétillante au maté vert et jus de citron

/ Socrate, Dijon (Côte-d'Or)

Soft
du Moment

4 €60

Thé Glacé – L'extravagant (33cL) 4 €70

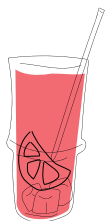
Thé noir Chaï (Cannelle, Hibiscus)

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

Limonades Artisanales – Biercors (33cL)

Limonade Citron ou LimOrange ou LimoBasilic

/ Biercors, Autrans (Isère)



4 €70

Limonades de Fruits – Schorle (33cL)

Rhubarbe Pimpante ou Pomme Piquante ou Pomelo Corsé ou Menthe Fouguese

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

4 €70

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

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

4 €70

Ginger Beer – Socrate (33cL)

Boisson pétillante au Gingembre ou Gingembre-Cassis

/ Socrate, Dijon (Côte-d'Or)

5 €

— Nos Créations Maison

Thé Glacé – by Trattino HH sur 50cL

/ Thé glacé maison : Thé noir Pêche ou Rooibos Framboise



25cL

3 €70



50cL

6 €30



1.5L

18 €

Bissap – by Trattino HH sur 50cL

/ Infusion froide d'hibiscus, jus de citron jaune

3 €90

6 €80

19 €

Saint Bitter – by Trattino HH sur 50cL

/ Anaperitivo (bitter sans alcool), eau pétillante & tranche de citron séché

3 €90

6 €80

19 €

NOS PÉTILLANTS SANS ALCOOL

Virgin Kir Royal

Au choix :

Pétillant Petit Étoilé ou Antidote
& son sirop (framboise, cassis, pêche...)

5 €



12,5cL

3 €90



75cL

19 €50

Le Petit Étoilé

Pur jus de raisin pétillant infusé au bois de chêne

/ Domaine Chavin, Béziers (Occitanie)



L'Antidote

Assemblage de jus de fruits pomme-raisin (60%), Gingembre, Citron et de Tisane (40%)

/ Domaine des Grottes, Saint-Étienne-des-Oullières (Rhône)

3 €90

19 €50

L'Antilope

Assemblage de Tisane (70%), jus de citron et fruit de la passion (30%)

/ Domaine des Grottes, Saint-Étienne-des-Oullières (Rhône)

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) (en version double Pastis (4cL) - 7€50)
/ 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

Pineau des Charentes AOC (6cL)

Heureux mariage d'eau-de-vie de Cognac et de moût de raisin en Rouge ou Blanc

/ Domaine Guy Pinard, Foussignac (Charente)

4€70

Vermouth Torino (6cL)

Rouge ou Blanc - Vermouth Artisanal à base de Moscato Bio millésimé et fortifié par adjonction d'eau-de-vie
/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie)

5€50

Chinatum (6cL)

Vin aromatisé et fortifié à base de Dolcetto Bio millésimé

/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie)

5€50

Kir ou Cardinal (12,5cL)

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

5€80

Kir Royal "à l'italienne" (12,5cL)

Prosecco DOC Treviso "Prapian" et sa crème de Cassis "Grand Rubren" (2cL)

8€

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

"Fondo Belverde", Lambrusco DOC

/ Coop' Pardela Wines (Émilie-Romagne, Italie)

- Lambrusco Grasparossa

"San Gròd", Moscato Canelli DOCG

/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie)

- Muscat Petit Grain

"Petali di Rosa", Brachetto d'Acqui DOCG

/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie) - Brachetto

"Prapian", Prosecco DOCG Asolo HH

/ Domaine Sacchetto (Vénétie, Italie) - Grela

"Bollicine Rosa", Prosecco Rosé DOC Venetie

/ Domaine Corvezzo Winery (Vénétie, Italie) - Grela & Pinot Nero

"Come des Tallants", Champagne AOC

/ Domaine Piollot, Poliset (Aube) - Pinot Noir



12,5cL



75cL

6€50

33€

7€

36€

7€

36€

7€50

38€

38€

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

Blonde "100% Sarrasin" - 5°

/ Brasserie Dulion, Rillieux-la-Pape (Rhône)  naturellement sans gluten

Blonde au miel "L'Aveille" - 4,4°

/ Brasserie de la Loire, St-Just St Rambert (Rhône)

Blanches Fruitées Myrtille - 5°

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

 **Ambrée à la châtaigne "Castagnor" - 4°**

/ Moulin des Moines, Krautwiller (Alsace)

Sour "Placide Bertrand" - 4,5°

/ Brasserie Les Gens Sérieux, Crest (Drôme)

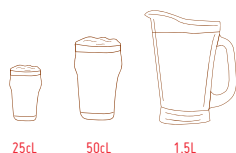
La Biscanna au Chanvre - 5°

/ Brasserie du Pilat, St Julien (Loire)

IPA "Hop Hop Hop" - 5,8°

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

Sirop Bigallet au choix
(pêche, citron, fraise...)
+0€50



25cL	50cL	1.5L
3€90	6€50	18€50
4€40	7€40	20€80
4€50	7€50	21€50
4€60	7€60	21€80
4€60	7€60	21€80
4€80	8€	23€
5€	8€50	24€50
4€80	8€	23€

'Teille du Moment
6€

Cidre Chouette
Cidre Brut pur jus / Chouette Rouen (Seine-Maritime)
6€50



HH : Happy Hour

COCKTAILS

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

Cocktail
du Moment
10€

— Nos Spritz

Tratti'Spritz HH

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

Pink Spritz

/ Les pétales de rose du Brachetto d'Acqui DOCG (15cL) embrassent notre Blue Gin maison* (4cL) grâce à la subtilité du sirop de mûre et du jus de citron vert pressé & duo fleurs hibiscus et rose

Winter Spritz

/ L'indétrônable Spritz sans colorant (4cL) enfle son manteau d'hiver, sublimé par notre jus d'oranges pressées, Prosecco DOC Treviso (15cL) et notre sirop de cannelle maison & son bâton de cannelle

Hugo Spritz (en version Virgin sans alcool "Sambusco VHS" - 8€)

/ Délicate symbiose entre notre liqueur de fleur de sureau (4cL), le Moscato Canelli DOCG (15cL) & rondelle de citron séché

— Nos Créations

Boweine

/ Mariage réussi entre la liqueur de Verveine "Lachanenche" (4cL), la limonade "Les Filles de l'Ouest", le sirop de poire "Bacanha" et le jus de citron jaune & branche de romarin

Equilixir

/ Puissant sortilège mêlant notre Red Vodka maison* (6cL), le jus de pomme "Margerie", l'Antidote pétillant et le sirop d'amande "Bacanha", élixir de gingembre maison, citron vert & rondelle de pomme séchée

Pera Rossa

/ Embrassez notre Red Vodka maison* (3cL), son vin chaud (5cL) et le Triple Sec (2cL), sublimés par le jus de poire "Margerie" et notre émulsion mystère & un bâton de cannelle et rondelle de poire séchée

Amabricot Sour

/ Laissez-vous envoûter par l'Amaretto "Mattia Walcher" (5cL), associé au Triple Sec (2cL) et adouci par les jus d'abricot et de pomme "Margerie", jus de citron jaune et notre émulsion mystère & orange séchée

Ginger Mint

/ Coup de frais et fruité avec notre Blue Gin maison* (4cL), liqueur de menthe "Lachanenche" (4cL), élixir de gingembre maison, purée de kiwi et sirop de sucre de canne & Tratti'Bonbon au Kiwi

London Kiwi (en version Virgin sans alcool "Kidiwi" - 8€)

/ Voyage from London to Ardèche avec notre Blue Gin maison* (4cL), la limonade artisanale "LimoBasilic", les kiwis d'Ardèche en sirop et en purée faits maison, quartiers de citron vert pilés, sucre français & Tratti'Bonbon au Kiwi

Pink Whisky Mule

/ Surprenant match entre le Whisky "Max & O" (4cL), l'Antidote (assemblage de jus et de tisanes) et le sirop de poire "Bacanha", tranches de citron jaune pilées & fleurs d'hibiscus et rose

Nos Incontournables

London Mule ou Moscow Mule HH

9€50

/ Alliance de notre Blue Gin maison* (4cl), ou de notre Red Vodka maison* (4cl), de la Ginger Beer "Socrate" et de quartiers de citron vert & rondelle de citron vert séché

Ginger Bells (en version Virgin sans alcool "Ginger Pera" - 8€)

10€

/ Surprenant match entre le jus de poire artisanal "Margerie" et la Ginger Beer "Socrate", relevé avec notre Blue Gin maison* (4cl) et sirop de vanille & rondelle de poire séchée

Amaretto Sour (Short Drink)

10€

/ 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 et émulsion mystère & rondelle de citron jaune séché

Rhum Tatin HH (en version sans alcool "Cara'Mela" - 7€50 HH)

10€

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

Nos Classiques Revisitées

Gin To' x Hysope

9€50

/ Notre Blue Gin maison* (5cl) servi avec le tonic "Hysope" (Nature ou Fleur de sureau ou Pamplemousse)

Big Punch Local

10€50

/ Crochet assuré pour notre punch et son duo de rhums Blanc (3cl) & Ambré (2cl) "Max&O", jus d'abricot et de pomme "Margerie", sirop de Cassis "Bacanha", jus de citron vert & rondelle de pomme séchée

MOCKTAILS

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

Mocktail
du Moment
8€

Raisin d'Être

7€

/ Jus de raisin, jus d'orange pressée, limonade citron, sirop de sucre de canne, jus de citron vert

Ballota

8€

/ Jus de pomme-fraise, jus d'orange pressée, thé noir maison, sirop de châtaigne, poudre de cannelle

Virgin Spritz Just Picante 🌶️

8€

/ Anaperitivo (bitter sans alcool), Le Petit Étoilé et sirop de piment maison, tranche d'orange séchée

The Rooibow

8€

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

Étoile Filante

8€

/ Petit étoilé, sirop de sureau, élixir de gingembre maison, eau pétillante, poudre de gingembre

Big Winter

8€

/ Antidote (assemblage de jus et de tisanes), jus pomme-coing, sirop de cannelle maison, jus de citron jaune, saupoudré de cannelle

Tagada HH

8€50

/ Quartiers de citron vert pressés, purée de kiwis, limonade artisanale "LimoBasilic", sirop de fraise eau pétillante et sucre français & bonbon de kiwi maison

VINS ROUGES

Sélection de vins Rouges Bio, locaux, français, italiens, sans sulfites, en biodynamie... 20 cuvées produites par des femmes et des hommes qui mettent un point d'honneur à exprimer leur terroir.

— Nos vins rouges locaux



“Roche Audran”, AOC Côtes-du-Rhône (produit en biodynamie) / Domaine Roche-Audran, Buisson (Vallée du Rhône) – Grenache, Syrah, Carignan	6€	12€	22€	28€
“Contrefort du Delta”, AOC Côtes-du-Rhône (sans sulfites ajoutés) / Domaine Jacques Frelin (Vallée du Rhône) – Syrah, Grenache				32€
“Prince Régnié”, AOC Régnié / Domaine Julien Sunier (Beaujolais) – Gamay	6€ ⁵⁰	13€	25€	34€
“Grand Classique”, AOC Crozes-Hermitage / Domaine Laurent Habrard, Gervans (Vallée du Rhône) – Syrah	7€	14€	27€	37€
“Les Amoureux”, AOC Marsannay (produit en biodynamie, sans sulfites ajoutés) / Domaine Ballorin et F., Morey-Saint-Denis (Bourgogne) – Pinot Noir				49€
“Pape Blanc”, AOP Châteauneuf-du-Pape / Domaine Croze Granier, Roquemaure (Vallée du Rhône) – Grenache, Mourvèdre				58€
“Le Châtelet”, AOC Saint-Amour (produit en biodynamie) / Château de Lavernette, Leynes (Beaujolais) – Gamay				63€
“Les Bressandes”, AOC Beaune Premier Cru (méthode biodynamique) / 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€
“La Bastide”, AOP Cahors / Château Labastide Haute, Vire-sur-lot (Occitanie) – Malbec	5€ ⁵⁰	11€	20€	27€
“James”, AOC Ventoux / Domaine Madivin, Carpentras (Vallée du Rhône) – Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah				29€

— Nos vins rouges italiens



“ERA”, DOC Nero d’Avola Sicilia 

/ Domaine Cantine Volpi (Sicile) – *Nero d’Avola*

5^{€50} 11[€] 20[€] 27[€]

“Gran Torre”, DOCG Barbera d’Asti

/ Domaine Mario Torelli (Piémont, Italie) – *Barbera*

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*

6^{€50} 13[€] 25[€] 34[€]

“Coste di Moro”, DOC Montepulciano D’Abruzzo

/ Domaine Lunaria, Orsogna (Abruzzes) – *Montepulciano*

7[€] 14[€] 27[€] 36[€]

“Uno Due Cinque”, IGP Primitivo Puglia

/ Domaine Feudi Salentini (Pouilles) – *Primitivo*

38[€]

“La Fuga”, DOC Chianti Rufina

/ Domaine Borgo Macereto, Dicomano (Toscane) – *Sangiovese*

39[€]

“La Costa Masot”, DOC Breganze Merlot

/ Domaine viticole social La Costa, Sarcedo (Vénétie) – *Merlot*

65[€]

“Fornacella”, DOCG Brunello di Montalcino

/ Domaine Podere Fornacella (Toscane) – *Sangiovese*

65[€]



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... 15 cuvées produites par des femmes et des hommes qui mettent un point d'honneur à exprimer leur terroir.

— Nos vins blancs locaux

“La Farandole”, IGP Viognier

/ Famille Chaudière, Mormoiron (Vaucluse) – *Viognier*

			
12,5cL	25cL	50cL	75cL
5€ ⁵⁰	11€	20€	26€

“Mélusine”, IGP Collines-Rhodaniennes

/ Domaine Madivin, Châteauneuf-sur-Isère (Vallée du Rhône) – *Marsanne*

29€

“À la Rêverie”, AOP Côtes-du-Rhône

/ Château de Montfrin, Montfrin (Vallée du Rhône) – *Roussanne, Grenache*

6€⁵⁰ 13€ 23€ 30€

“Thibault”, AOC Mâcon-Villages

/ Domaine Madivin, Chaintré (Bourgogne) – *Chardonnay*

34€

“Habard Royal”, AOC Crozes-Hermitage

/ Domaine Laurent Habard, Gervans (Vallée du Rhône) – *Roussanne, Marsanne*

7€ 14€ 27€ 37€

“Chazelles”, AOP Viré-Clessé

/ Domaine Jean-Marie Chaland, Viré (Bourgogne) – *Chardonnay*

41€

“Les Rouards”, Appellation Bourgogne Contrôlée (sans sulfites ajoutés)

/ Domaine J-C Rateau, Beaune (Bourgogne) – *Chardonnay*

48€

— Nos vins blancs français

“Montfrin la Tour”, IGP Côteaux Pont-du-Gard HH

/ Château de Montfrin, Montfrin (Gard) – *Grenache*

			
12,5cL	25cL	50cL	75cL
4€ ⁵⁰	9€	16€	23€

“Blanc Patience”, IGP Côteaux Pont-du-Gard

/ Domaine de la Patience, Bezouze (Gard) – *Chardonnay*

5€ 10€ 18€ 25€

“Etienne”, AOP Saint-Chinian

/ Domaine Madivin, Haut-Languedoc (Occitanie) – *Grenache Blanc, Roussane, Rolle*

27€

“Le Payral”, AOP Côtes de Bergerac Moelleux

/ Chateau Le Payral, Razac-de-Saussignac (Nouvelle Aquitaine) – *Sauvignon, Sémillon, Muscadelle*

6€ 12€ 21€ 29€

Retrouvez toutes nos bouteilles de vin au sein de notre épicerie !

Profitez en pour goûter et faire découvrir !

Nos vins blancs italiens

"Civitas", IGP Pecorino Terre Di Chieti

/ Domaine Lunaria Orsogna (Abruzzes) – *Pecorino*

"Grillo", DOC Sicilia

/ Domaine Pianogrillo, Chiaramonte Gulfi (Sicile) – *Grillo*

"Belmonte", DOC Breganze Vespaiolo

/ Domaine viticole social La Costa, Sarcedo (Vénétie) – *Vespaiolo*

"Ausonia", DOP Abruzzo

/ Domaine Ausonia, Atri (Abruzzes) – *Pecorino*



12,5cL 25cL 50cL 75cL

6€ 12€ 21€ 29€

7€ 14€ 27€ 36€

39€

42€

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

"Montfrin La Tour", IGP Côteaux Pont-du-Gard HH

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

"Jardinettes", IGP Méditerranée

/ Domaine des Jardinettes, Villelaure (Vaucluse) – *Merlot, Grenache, Syrah*

"Les Monges", AOC Coteaux d'Aix-en-Provence

(produit en biodynamie)

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

"Motta Del Lupo", IGP Nero Di Troia Puglia

/ Domaine Paolo Petrilli (Pouilles) – *Nero Di Troia*



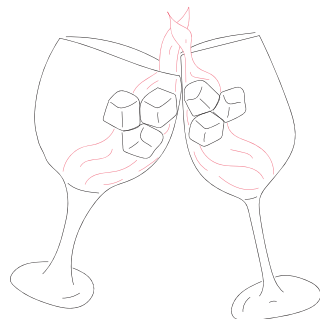
12,5cL 25cL 50cL 75cL

4€⁵⁰ 9€ 16€ 23€

5€⁵⁰ 11€ 20€ 26€

31€

36€



La Piscine de Rosé (20cL)

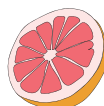
7€

La Piscine Olympique de Rosé (35cL)

11€

*Rafraîchissement garanti grâce à notre vin
rosé "Montfrin la Tour" en version
Petit Bassin ou Piscine Olympique*

*Pimpez votre piscine avec notre
sirop de pamplemousse ! +1€*



HH : Happy Hour

SPIRITUEUX 4cL

Laissez-vous surprendre par un de nos spiritueux artisanaux et sans pesticides !

Amaretto di "Mattia Walcher"

8€

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

9€

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)

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



10€

13€

Gin "Triple Distillation"

10€

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

Rhum Agricole "Neisson Profil 105"

13€

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



13€

18€

DIGESTIFS

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

Rhum arrangé by Trattino (4cL) (hors planches)

Rhum "Max&O" infusé avec des saveurs de saison,
demandez le parfum à notre équipe !



6€

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€

Liqueur de Menthe (4cL)

Trio de menthes verte, poivrée & sauvage

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

5€

Liqueur de Fraise (4cL)

Liqueur de fraises de Plougastel authentique et surprenante

/ Distillerie Warenghem, Lannion (Bretagne)

5€50

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)

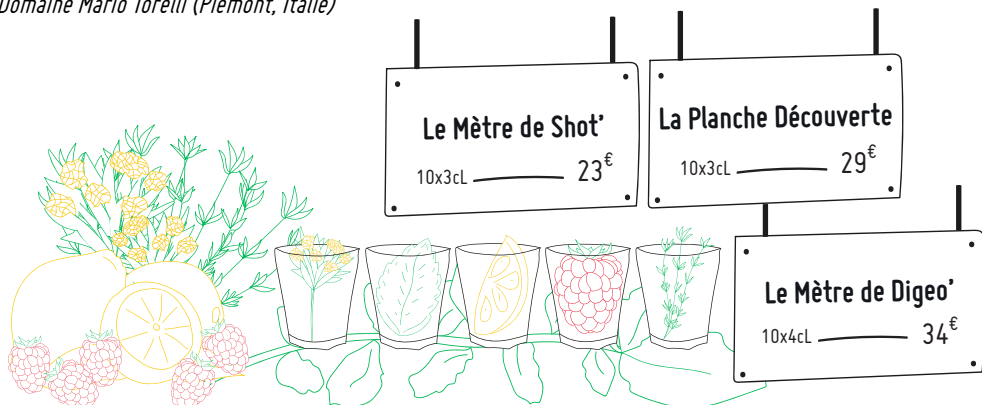
6€

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^{€10}
- ① Espresso
 - ① Ristretto
 - ① Allongé
 - ① Décaféiné
 - ① Noisette (+0.60€)



- 3^{€80}
- ① Double Espresso



- 4[€]
- ① Grand Crème
Espresso & lait chaud



- 3^{€60}
- Big Cookie by Trattino**
Psst : pensez aux desserts de la carte Resto



- 3^{€70} +1^{€50}
en version Double
- ① Café Cremino
Base de "Nocciolata Crunchy", Espresso et touche de crème fouettée



- 4^{€60}
- ① Cappuccino
Double Espresso Mousse de lait & Cacao



- 3^{€90}
- ① Thés
 - ① Infusions

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

En version
boisson végétale,
c'est possible et
pas plus cher !

Supp. Lait
ou
Boisson
Végétale
+1^{€50}

Supp.
chantilly
+1^{€50}

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



- 4^{€50}
- Chocolat Chaud** SANS SUCRE AJOUTÉ
Lait et chocolat noir 58%
+1[€] en version EXTRA CHOCOLAT



- 5[€]
- Chai Latte**
Chai 5 épices



- 6[€]
- Marron Five**
Double espresso, lait, crème de marron
et poudre de cannelle



- 6[€]
- Golden Latte**
Double espresso, lait, sirap noisette,
et poudre Golden*



- 6^{€50}
- Affogato**
Double espresso, boule de
glace vanille "Terre adélice"

Supp.
Amaretto (2cl)
+2[€]



- 6[€]
- Chocolat Viennois**
Lait, chocolat noir 58% et
"crème fouettée" au lait de vache



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



- 4[€]
- Groggy** Supp. Rhum Ambré (1,5cl) +2[€]
Eau chaude, elixir ginger maison, miel,
romarin et jus de citron

LES ENIVRANTS



- 6[€]
- Vin Chaud** (20 cl)
Chaleur et réconfort, avec notre vin
chaud revisité avec de l'amaretto 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

* Mélange de sucre de dattes, curcuma, cannelle et gingembre

NOS COFFRETS

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

EMBALLAGE
INCLUS

à partir de
9 €95

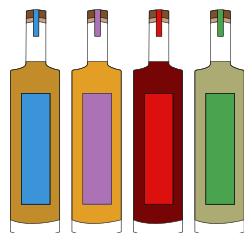


Les Packs de Bières ou Softs

En pack de 4 ou de 6, découvrez ou faites découvrir les différents softs et bières de notre boutique 100% Bio et savoureux !

EMBALLAGE
INCLUS

à partir de
49 €95



Le Coffret Liqueurs

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

Disponibles en 20cL, 35cL ou 70cL

EMBALLAGE
INCLUS

49 €95



Le Duo Limoncello & Liqueur de Menthe

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

EMBALLAGE
INCLUS

34 €95



Le Duo Spritz

Reproduisez notre Spritz avec le Prosecco DOC
"Prapian" & le Spritz "Les Chais du Fort" (70cL)

EMBALLAGE
INCLUS

34 €95



Le Duo Hugo Spritz

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

EMBALLAGE
INCLUS

34 €95

Pack Gin & Cocktails

Gin "Max & O" (70cL) accompagné de ses deux tonics
"Hysope" : nature (75cL) et pamplemousse (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 et les anchois ne sont pas labellisées Bio
car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !*

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)  

/ Les Lumineuses, Belleville-en-Beaujolais (Rhône)

4 €50

Pistaches Grillées et Salées  

4 €50

Ravitos (biscuits apéritifs addictifs aux herbes de Provence) 

/ La Miecyclette, Lyon (Rhône)

5 €50

Tarallini (biscuits apéritifs italiens à l'huile d'olive et au fenouil)

/ Alce Nero, Castel San Pietro Terme (Italie)

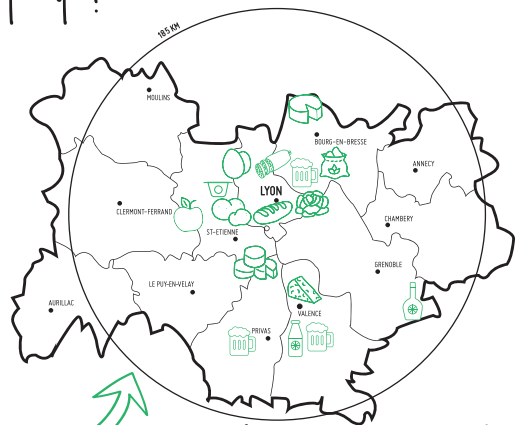
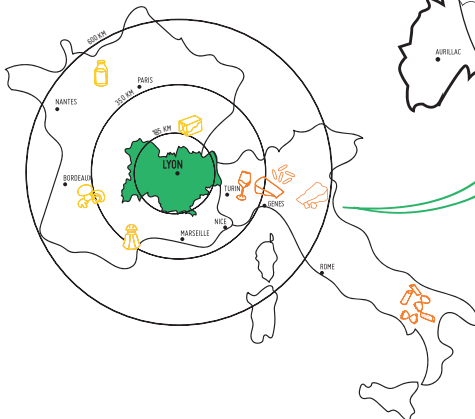
6 €

 Sans gluten

 Vegan

Notre approvisionnement est local !

60%*
MOINS DE
185KM DE LYON



23%*
ITALIENS

12%*
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 !

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 Miecyclette", Lyon (Rhône).

Saint-Marcellin IGP

7€

Saint-Marcellin IGP moulu à la main, doux et crémeux selon arrivage et affinage
/ Vercors Lait, Villard-de-Lans (Isère)

Duo de Rigottes de Chèvre

7€50

Fraîche, crémeuse, mi-sèche ou sèche, deux affinages différents sont proposés selon la saisonnalité
/ Ferme de Chasse Nuage, Longes (Rhône)

L'Assiette de Fromage (~ 2 personnes)

12€

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

CHARCUTERIES

Sélection de produits charcutiers artisanaux, français et italiens.
Servis avec du pain frais de "La Miecyclette", Lyon (Rhône).

Terrine de Campagne (pur porc)

10€

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

Prosciutto Cotto, Assiette de Jambon Blanc (sans nitrites)

10€50

Chiffonnade de jambon blanc finement tranché par nos soins, beurre fermier & cornichons
/ Salumificio Pedrazzoli, San Giovanni del Dosso (Mantova, Italie)

Assiette de Saucisson Italien (sans nitrites)

11€

Rosace de Saucisson Cacciatore AOP tranché par nos soins, beurre fermier & cornichons
/ Salumificio Pedrazzoli, San Giovanni del Dosso (Mantova, Italie)

L'Assiette de Charcuterie (~ 2 personnes)

13€

Assortiment de 5 charcuteries italiennes finement tranchées, beurre fermier & cornichons



Sans gluten



Avec viande

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 Miecycllette", Lyon (Rhône).

Chiche le Houmous

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

7€

Tartinable Végé

/ Surprenant tartinable végétal ! Tofu fumé, lentilles vertes, champignons et graines de courges torréfiées

7€50

UNIQUEMENT DISPONIBLE SUR LES TEMPS DE SERVICE

Sexy Pumpkin

/ Butternut et potimarron rôties au four, cœur de Gorgonzola et graines de courge torréfiées

7€50

Patata Brava

/ Pommes de terre rôties au four, mayonnaise épicée et pickles maison

7€50

Arancini de Risotto

/ Sphères de risotto, façonnées à la main selon la recette du moment, panées maison
Sauce tomate ou Sauce fromagère au choix

8€ 15€
les 3 les 6

Trio de Houmous

/ Déclinaison de 3 mini houmous : notre houmous de pois chiches et 2 houmous aux saveurs du moment

8€50

Burrata Crémeuse

/ Burrata crémeuse, servie sur un lit de salade verte

9€50

Cœur de Burrata[®] Tartufata

/ (Re)découvrez notre cœur de burrata sublimé par une crème de truffes*

10€50

La Focaccia

Focaccia Al Pomodoro

/ Focaccia moelleuse nappée de notre sauce tomate longuement mijotée

7€50

Garlic Focaccia & Cœur de Burrata[®]

/ Focaccia moelleuse façon garlic bread accompagnée d'une cuillère de notre cœur de burrata[®]

9€50

*Truffe en saumure (0,3%) (truffe d'été, eau, sel, arôme naturel de truffe)

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).

Les Antipasti

La Mini Planche Découverte (~ 2 personnes)

/ Assortiment de 4 antipasti en version mini : Tartinable Végé, Chiche le Houmous, Focaccia Al Pomodoro et Cœur de Burrata®

16€

La Planche Découverte (~ 4 personnes)

/ Assortiment de 4 antipasti : Tartinable Végé, Chiche le Houmous, Focaccia Al Pomodoro et Cœur de Burrata®

28€

La Planche Dégustation Mozza

/ Mozzarella di bufala, burrata crémeuse et Cœur de Burrata® Tartufato* accompagnés de notre Focaccia Al Pomodoro

29€⁵⁰

Les Végés

La P'tite Végé (~ 2 personnes)

/ Houmous et assortiment de 3 fromages locaux et 2 grignotages*

12€

La Grande Végé (~ 4 personnes)

/ Houmous, tartinable du moment et assortiment de 5 fromages locaux et 3 grignotages*

23€

Les Mixtes

La P'tite Mixte (~ 2 personnes)

/ Assortiment de 3 charcuteries italiennes, 3 fromages locaux et 1 grignotage*

12€⁵⁰

La Grande Mixte (~ 4 personnes)

/ Assortiment de 5 charcuteries italiennes, 5 fromages locaux et 2 grignotages*

24€

La Focaccia

La P'tite Planche

/ Duo de notre focaccia al pomodoro et de notre garlic focaccia accompagné de notre cœur de burrata®

13€

Focaccia Fever UNIQUEMENT DISPONIBLE LES JEUDIS SOIR

/ Focaccia moelleuse revisitée chaque semaine en version carnée ou végété

4€⁵⁰ 13€ 24€⁵⁰
1 part 3 parts 6 parts



MENUS & FORMULES

Formules du midi

*midi en semaine uniquement
(hors jours fériés)*

Recettes réinventées chaque jour
au fil des saisons et des inspirations

18€

Plat du jour + dessert du jour

13^{€50}

Plat du jour seul

6€

Dessert du jour seul

(selon disponibilité)



Menu Studenti*

*midi en semaine uniquement
(hors jours fériés)*

13€

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*

Menu Bambini

11€

Jus de Fruits Artisanal
ou Sirop ou Limonade ou Diabolo

+

Mini Gnocchi ou Pasta
(sauce au choix : TOMATE ou FROMAGE ou PAGLIÙ)

+

Yaourt Fermier ou Fruit ou Cookie Maison
ou Boule de Glace *Supp. boule de glace +2^{€50}*

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^{€50}

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[€]

Purée Fondante

/ Onctueuse purée de pommes de terre réalisée par nos soins avec une légère crème paysanne

8^{€50}

INSALATISSIME

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

Supp. Sauce
Fromagère
Maison
2^{€50}

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

/ Petit Épeautre assaisonné au parmesan, salade verte, crudités du moment, houmous du moment, dés de Feta et légumes de saison

15[€]

Show Biquette

/ Salade de chèvre chaud revisitée, tranches de bûche crémeuse "Chasse Nuage", filet de miel et romarin sur des toasts grillés de "La Miecyclette", crudités du moment et écailles de parmesan

15[€]

Cesarina

/ Salade César revisitée, émincé de poulet alla gremolata (pesto de persil, citron, ail, parmesan), crudités du moment, écailles de parmesan et sauce fromagère

15^{€50}

Super Sportiva (option)

/ Petit Épeautre, salade verte, crudités du moment, houmous, émincé de poulet alla gremolata (pesto de persil, citron, ail, parmesan) et légumes de saison. Équilibrée et parfaite pour être powerfull !

16[€]

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

/ Pain de "La Miecyclette" grillé au four, garni de sauce tomate, mozza fraîche, légumes sous huile, pickles, écailles de parmesan, crème balsamique

16^{€50}



Sans gluten



Vegan



Avec viande

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



M	XL
12 ^{€50}	15 ^{€50}
13 ^{€50}	16 ^{€50}
13 ^{€50}	16 ^{€50}

— Nos irresistibles

Gnocchi All'Amatriciana

/ Sauce Al Pomodoro infusée au speck, relevée au piment et agrémentée de Pecorino

Gnocchi alla Pizzaiola

/ Sauce Al Pomodoro et demi-mozzarella di Bufala

Pink Gnocchi à la crème légère de St-Marcellin

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

Gnocchi al Pesto de Saison et son Cœur de Burrata®

/ Pesto persillé : crème & beurre persillés et montés au parmesan

Gnocchi "al Tartufo" et Burrata crémeuse

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

15 ^{€50}	18 ^{€50}
15 ^{€50}	18 ^{€50}
18 [€]	21 [€]
19 [€]	22 [€]
20 [€]	23 [€]

LA GNOCCHIFLETTE UNIQUEMENT LE SOIR & SAMEDI MIDI

19^{€50}

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

/ Nos Gnocchi de pommes de terre, confit d'oignons déglacé au vin blanc et crème paysanne infusée au jambon blanc. Plat gratiné au fromage du moment accompagné d'une salade verte

RISOTTI

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

Risotto de Petit Épeautre à la crème légère de St-Marcellin 18€

/ Petit épeautre croquant, onctueuse crème de St-Marcellin et quenelle de ricotta aux herbes

Risotto alla Zucca et son Cœur de Gorgonzola 19€

/ Délicieux risotto à la crème de courge et quenelle de cœur de gorgonzola et mascarpone

Risotto d'Hiver et son Cœur de Burrata 19€

/ Onctueux risotto à la crème de champignons et cœur de burrata

Risotto al Taleggio et son Cœur de Burrata Tartufata 19€⁵⁰

/ Généreux risotto au Taleggio* et crème fromagère, surmonté d'un Cœur de Burrata[©] Tartufato*

SPECIALITÀ DELLA TRATTI'TEAM

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

Big Lasagna Végétale 18€

/ Lasagnes garnies aux champignons, épinards, tofu fumé, béchamel végétale & salade verte

Big Lasagna Carnée 19€⁵⁰

/ Lasagnes traditionnelles garnies d'un ragoût de bœuf et de porc mijoté, béchamel & salade verte

Pasta Ragù & Polpette 19€⁵⁰

/ Pâtes fraîches artisanales (trofiette) en direct des Pouilles du "Pastificio Cardone", ragoût de bœuf et de porc longuement mijoté dans notre sauce tomate et polpette maison (boulettes de bœuf et de porc)

Pasta Zucca, Noci & Gorgonzola 19€⁵⁰

/ Pâtes fraîches artisanales (trofiette) en direct des Pouilles du "Pastificio Cardone" à la crème de courge, pesto de Noix maison et quenelle de cœur de gorgonzola et mascarpone

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 22€⁵⁰

/ Braisé de bœuf longuement mijoté, carottes fondantes et purée crémeuse

Milanaise de Veau 23€⁵⁰

/ Escalope de veau façon "Milanaise", panée par nos soins, purée crémeuse et salade verte

© : Cœur de burrata entièrement confectionné par nos soins

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

*Truffe en saumure (0.3%) (truffe d'été, eau, sel, arôme naturel de truffe)

*Truffes et anchois ne sont pas labellisées Bio car ce sont des produits sauvages, non éligibles au label AB !



Vegan



Sans gluten



Avec viande



Contient de l'alcool

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

6€50

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

Panna Cotta Alla Marmellata

6€50

/ Panna cotta* servie avec une confiture

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

Sir Virgin Baba *Supp. pipette de Rhum Ambré (1 cL) +2€*

6€50

/ Baba au sirop du moment, compotée de fruits de saison et crème fouettée

Tendresse 100% Choco *Supp. boule de glace +2€50*

7€

/ Gâteau au chocolat, pointes de caramel et crème fouettée, simplement irrésistible

Tratti'misù

7€50

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

Bellissima Tarte Tatin *Supp. boule de glace +2€50*

8€

/ Tarte Tatin traditionnelle, caramel maison et crème fouettée

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

7€50

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

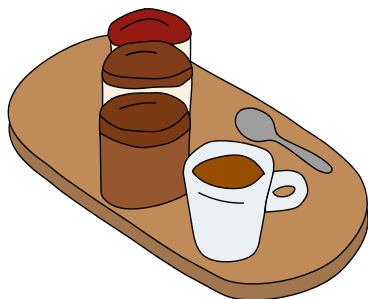


Café ou Thé Hyper Gourmand

10€50

/ 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



Avec un digestif (2cL)
+2€50

Cafés au choix

Espresso

Ristretto

Allongé

Décaféiné

Noisette (+0.60€)

*Contient de la gélatine d'origine animale



Disponible toute la journée



Sans gluten



Vegan

GELATI GELATI



Supp.
Crème
Fouettée
Maison
1 €50

Supp.
Meringue
Maison
2 €

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

Gelati "Terre adélice" Pour une boule supplémentaire +2 €50

/ Glaces : Vanille ou Fleur de lait ou Café ou Noisette ou Cacahuète ou Chataîgne aux marrons confits

/ Sorbets (V) : Chocolat Noir ou Fraise ou Framboise ou Citron ou Pêche de Vigne

3 €50
la boule

Affogato Supplément Amaretto (2cL) +2 €

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



6 €50

Monte Bianco

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

8 €

Piémontais

/ 2 boules de glace noisette "Terre adélice", sauce chocolat, amandes grillées et crème fouettée

8 €

Golosissima

/ 1 boule cacahuète, 1 boule chocolat, caramel beurre salé, cacahuètes toastées et crème fouettée

8 €

Colonel (V)

/ 2 boules de sorbet citron "Terre adélice" arrosées de notre Vodka "Max&O" infusée à l'hibiscus (4cL)

8 €



Disponible toute la journée



Contient de l'alcool



Sans gluten



Sorbet 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



Boutique en ligne



13 €95

EMBALLAGE INCLUS

DÉCOUVERTE APÉRITIF BIO

(avec ou sans alcool)

DULION AVANT GARDE 33CL

ou LIMONADE CITRON BIERCORS 33CL

CROUSTICHE SÉSAME SEL CHICHE 90G

OLIVES MIXTES OLIVE OLIVAL D'OURO 300G



34 €95

EMBALLAGE INCLUS

DOLCE VITA BIO

PÂTES FOGLIE SÈCHE CARDONE 500G

GRESSINS AU ROMARIN LA BUONA TERRA 150G

SAUCE A LA NORMA 530 ETTARI 260G

CRÈME OLIVES 530 ETTARI 110G

VIN ROUGE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 75CL

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 (bœuf, 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

