



STARTERS OR SIDE TREATS

(entrées, à partager ou pas)

PIMENTS PADRÓN
crunchy chili oil maison 8

SKINNY ONION RINGS
onion rings, sauce barbecue maison,
condiment maison piment citron inspiré du Tajín 9

PINK CORN
maïs grillés, sauce chipotle maison,
condiment "rose" maison piment citron inspiré du Tajín 9
épis supplémentaires (+1.5)

GREEN GODDESS SALAD
chou vert, avocat, concombre, citron vert 10

PIZZAS

(pâte fine et croustillante, disponibles à emporter)

MARINARA
sauce tomate, ail, origan, huile d'olive 12

ORIGINAL MARGHERITA
sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive
(pesto maison +1) 13

TWISTED NAPOLETANA
sauce tomate, anchois, câpres, citron, ricotta citronnée, pecorino romano 16

I <3 CHEESE
crème, ricotta citronnée, mozzarella fior di latte, pecorino romano,
stracciatella fumée, zeste de citron confit, basilic, poivre 15

I <3 LA
crème de jalapeños rôtis, mozzarella fior di latte, zeste de citron vert confit 15

I <3 NY
sauce tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, jalapeños verts
(stracciatella fumée +4, miel piquant maison sur demande) 18

I <3 LITTLE ITALY
sauce tomate, mozzarella fior di latte, boulettes de viande maison,
sauce vodka, parmigiano reggiano 19

SWEET TREATS

(desserts, à partager ou pas)

SUGAR CRUST
pâte à pizza façon churros, chocolat noisette maison 9

TIRAMISU
café, mascarpone, cacao amer, amaretto 10

S'MORES CITRON
biscuit, guimauve à la flamme, citron 11



STARTERS OR SIDE TREATS (to share... or not)

PADRÓN PEPPERS
housemade crunchy chili oil 8

SKINNY ONION RINGS
onion rings, housemade barbecue sauce,
house chili lime seasoning inspired by Tajín 9

PINK CORN
grilled corn, house chipotle sauce,
“pink“ house chili lime seasoning inspired by Tajín 9
extra corn (+1.5)

GREEN GODDESS SALAD
green cabbage, avocado, cucumber, lime 10

PIZZAS

(thin and crispy crust, available for takeaway)

MARINARA
tomato sauce, garlic, oregano, olive oil 12

ORIGINAL MARGHERITA
tomato sauce, fior di latte mozzarella, olive oil
(house pesto +1) 13

TWISTED NAPOLETANA
tomato sauce, anchovies, capers, lemon, lemon ricotta, pecorino romano 16

I <3 CHEESE
cream base, lemon ricotta, fior di latte mozzarella, pecorino romano,
smoked stracciatella, candied lemon zest, basil, black pepper 15

I <3 LA
roasted jalapeño cream, fior di latte mozzarella,
candied lime zest 15

I <3 NY
tomato sauce, fior di latte mozzarella, pepperoni, green jalapeños
(smoked stracciatella +4, house hot honey on request) 18

I <3 LITTLE ITALY
tomato sauce, mozzarella fior di latte, house meatballs,
vodka sauce, parmigiano reggiano 19

SWEET TREATS (to share... or not)

SUGAR CRUST
churro-style pizza dough, house hazelnut chocolate 9

TIRAMISU
coffee, mascarpone, bitter cocoa, amaretto 10

S'MORES LEMON
cookie base, flame-kissed marshmallow, lemon 11



VIN AU VERRE

(Wine by the glass)

EFFERVESCENT AU VERRE / SPARKLING WINE:

ILLI PROSECCO, EXTRA DRY 7.5
SÉROL CHAMPS LIBRES, VDF, «TURBULLENT», NM 11
MICHEL GONET, CHAMPAGNE, «LE VARLAN», NM 16

VIN BLANC AU VERRE / WHITE WINE:

LAURE ADAM, ALSACE, «MUSCAT SEC», 2024 7.5
DOMAINE CHEVEAU, BEAUJOLAIS-VILLAGES, «LES POULICHES», 2024 8.5
DOMAINE DENIZOT, POUILLY-FUMÉ, 2023 13
BRIJ WINES, SAN LUIS OBISPO COAST, «CHARDONNAY», 2024 15

VIN ROUGE AU VERRE / RED WINE:

FAMILLE PAYEN, VAL DE LOIRE, 2024 8.5
BUENA VISTA, CALIFORNIA, «THE LEGENDARY BADGE», 2020 9.5
ENVÍNATE, LA MANCHA, «ALBAHRA», 2024 11
JULES DESJOURNEY, VDF, «SONGE», 2021 14.5

VIN ROSÉ AU VERRE / ROSÉ WINE:

FAMILLE PAYEN, VAL DE LOIRE, 2024 8.5

BOISSONS

(Drinks)

COCKTAILS:

SMOKEY 13
MEZCAL, APEROL, BLOOD ORANGE

SPICY MARGARITA 12
TEQUILA, COINTREAU, JALAPEÑO

NEGRONI 12
GIN, CAMPARI, RED VERMOUTH

BIÈRE / BEER:

BUD 7
CORONA 7

SOFT DRINKS:

LACROIX TANGERINE 5.5
LACROIX GUAVA 5.5
COCA-COLA 5
COCA-COLA ZERO 5
ARNOLD PALMER 4
LIMONADE 4
GRENADINE 4

HOT DRINKS:

ESPRESSO 2.5
CAFÉ ALLONGÉ / LONG COFFEE 3
CAFÉ CRÈME / COFFEE WITH CREAM 4

CARTE DES VINS

(Wine menu)

EFFERVESCENT / SPARKLING WINE:

ILLI, PROSECCO, NM 30
SÉROL, CHAMPS LIBRES, VDF, «TURBULLENT», NM 45
MICHEL GONET, CHAMPAGNE, «LE VARLAN», NM 80

VIN BLANC / WHITE WINE:

LAURE ADAM, ALSACE, «MUSCAT SEC», 2024 30
DOMAINE CHEVEAU, BEAUJOLAIS-VILLAGES, «LES POULICHES», 2024 35
DOMAINE CHEVEAU, SAINT-VÉRAN, «CHANTEVIGNE», 2024 45
CHÂTEAU PERRAY-JOUANNET, ANJOU BLANC, «COTEAU DE MILLÉ», 2024 50
DOMAINE THIBERT, BOURGOGNE, 2021 55
DOMAINE DENIZOT, POUILLY-FUMÉ, 2023 60
FANNY SABRE, BOURGOGNE, 2023 65
GUILLERAULT-FARGETTE, SANCERRE, «ALPHA-OMÉGA», 2022 65
BRIJ WINES, SAN LUIS OBISPO COAST, «CHARDONNAY», 2024 70
DOMAINE CHEVEAU, POUILLY-FUISSÉ, «LES VIGNES DU HAMEAU», 2024 75
PARADELLA, PATRIMONIO, 2023 85
CHÂTEAU PERRAY-JOUANNET, ANJOU BLANC, «QUARTZ», 2023 80

VIN ROUGE / RED WINE:

FAMILLE PAYEN, VAL DE LOIRE, 2024 35
BUENA VISTA, CALIFORNIA, «THE LEGENDARY BADGE», 2020 40
ENVÍNATE, LA MANCHA, «ALBAHRA», 2024 45
PARADELLA, «ALDILÀ», 2024 50
DOMAINE DE L'AURAGE, CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX, «LE PIC DU VERSANT», 2022 55
JEAN FOILLARD, MORGON, 2023 60
JULES DESJOURNEY, VDF, «SONGE», 2021 60
LA ONDA BRAVA, CINSULT, «VALLE DEL ITATA», 2019 65
FANNY SABRE, BOURGOGNE, «CUVÉE XXIV», 2024 65
DOMAINE ANNE GROS ET JEAN-PAUL TOLLOT,
MINERVOIS, «LA CIAUDE», 2023 70
DOMAINE ZUSSLIN, ALSACE, «OPHRYS», 2023 75
PARADELLA, PATRIMONIO, 2021 85
FAMILLE J-M CAZES, PAUILLAC, 2021 85

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE:

FAMILLE PAYEN, VAL DE LOIRE, 2024 35