STARTERS OR SIDE TREATS
(entrées, à partager... ou pas)

PIMENTS PADRÓN
crunchy chili oil maison **8**

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

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

GREEN GODDESS SALAD
chou blanc, avocat, concombre, citron vert
PETITE 10 / GRANDE 13.5

COBB SALAD
sucrine, œuf, bacon, poulet grillé, parmesan,
bleu d'Auvergne, sauce ranch maison
PETITE 12 / GRANDE 18

EXTRA (+1)
pizza bread, huile d'olive & thym

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, ricotta citronnée, pecorino romano **16**

I ♥ L.A.
crème de jalapeños rôtis, mozzarella fior di latte, basilic, zeste de citron vert confit **15**

I ♥ CHEESE
crème ricotta citronnée, mozzarella fior di latte, pecorino romano,
stracciatella fumée, zeste de citron confit, basilic, poivre **16**

I ♥ N.Y.C.
sauce tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, jalapeños,
miel piquant maison (stracciatella fumée +3) **19**

I ♥ LITTLE ITALY
sauce tomate, mozzarella fior di latte, boulettes de viande maison,
sauce vodka, parmigiano reggiano **20**

EXTRA

SAUCE (+1)
pesto maison
chili oil maison
miel piquant maison
ranch maison

parmesan (+2)
straciatella (+3)

SWEET TREATS
(desserts, à partager... ou pas)

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

CLOUD TIRAMISU
café, mascarpone, cacao amer, amaretto **10**

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

Prix nets en euros, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.

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

PADRÓN PEPPERS
house crunchy chili oil **8**

SKINNY ONION RINGS
onion rings, house ranch dressing,
house chili lime seasoning inspired by Tajín **9**

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

GREEN GODDESS SALAD
white cabbage, avocado, cucumber, lime
SMALL 10 / LARGE 13.5

COBB SALAD
little gem, egg, bacon, grilled chicken, parmesan,
blue cheese, house ranch dressing
SMALL 12 / LARGE 18

EXTRA (+1)
pizza bread, olive oil & thyme

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 ricotta, pecorino romano **16**

I ♥ L.A.
roasted jalapeño cream, fior di latte mozzarella, basil, candied lime zest **15**

I ♥ CHEESE
lemon ricotta cream, fior di latte mozzarella, pecorino romano,
smoked stracciatella, candied lemon zest, basil, black pepper **16**

I ♥ N.Y.C.
tomato sauce, fior di latte mozzarella, pepperoni, jalapeños,
house spicy honey (smoked stracciatella +3) **19**

I ♥ LITTLE ITALY
tomato sauce, fior di latte mozzarella, house meatballs,
vodka sauce, parmigiano reggiano **20**

EXTRA

SAUCE (+1)
pesto maison
chili oil maison
miel piquant maison
ranch maison

parmesan (+2)
straciatella (+3)

SWEET TREATS
(to share... or not)

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

CLOUD TIRAMISU
coffee, mascarpone, bitter cocoa, amaretto **10**

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

Prices are in euros and include service. Allergen information available upon request.

BOISSONS
(Drinks)

COCKTAILS (15cl):

13 SMOKEY
mezcal, aperol, orange sanguine
mezcal, aperol, blood orange

12 SPICY MARGARITA
tequila, cointreau, citron vert,
condiment maison piment citron inspiré du Tajín
tequila, cointreau, lime, house chili lime seasoning (Tajín-inspired)

12 SIMPLE LIFE
vodka, citron vert, eau gazeuse
vodka, lime, soda water

14 WICKED BUBBLES
chartreuse verte, champagne, zeste de citron
green chartreuse, champagne, lemon zest

BIÈRE / BEER (33cl):

7 BUD
7 CORONA
7 BIÈRE SANS ALCOOL,
NON-ALCOHOLIC BEER

SOFT DRINKS:

5 LACROIX (35.5cl)
saveurs au choix, ask for flavors
5.5 COCA-COLA (33cl)
5.5 COCA-COLA ZERO (33cl)
4 GRENADINE (35cl)
grenadine & water

NECENSE (35cl)
infusées sur place, bio
brewed in house, organic
5 LIMONADE
5.5 GINGER BEER

TEQUILA BAR:
tequila, citron vert, sel (tequila, lime, salt)

TRAY SHOT (4cl)
à l'unité / single

7 HOUSE TEQUILA
10 PATRÓN SILVER
12 818 REPOSADO (servie nature / served neat)

BIG PARTY TRAY (4cl)
3 étages, pour 8 / 3 tiers, for 8

42 HOUSE TEQUILA
70 DON JULIO BLANCO
84 818 REPOSADO (servie nature / served neat)

VIN AU VERRE
(Wine by the glass, 12cl)

EFFERVESCENT AU VERRE / SPARKLING WINE:
CASANOVA, PROSECCO DOC, NM **7**
MICHEL GONET, CHAMPAGNE, «LE VARLAN», NM **14**

VIN BLANC AU VERRE / WHITE WINE:
HOUSE WINE, VIN DE LA MAISON **6**
LAURE ADAM, MUSCAT SEC, ALSACE, « MEET LAURE » 2024 **7.5**
DOMAINE CHEVEAU, MÂCON-SOLUTRÉ-POUILLY, «SUR LE MONT», 2024 **9**

VIN ROUGE AU VERRE / RED WINE:
HOUSE WINE, VIN DE LA MAISON **6**
BUENA VISTA, CALIFORNIA, «THE LEGENDARY BADGE», 2020 **8.5**
JEAN FOILLARD, MORGON, 2024 **11**

VIN ORANGE AU VERRE / ORANGE WINE:
LAURE ADAM, PINOT GRIS, «MEET LAURE», 2023 **9.5**

VIN ROSÉ AU VERRE / ROSÉ WINE:
HOUSE WINE, VIN DE LA MAISON **6**

VINS À LA BOUTEILLE
(Wine by the bottle, 75cl)

EFFERVESCENT / SPARKLING WINE:
CASANOVA, PROSECCO DOC, NM **30**
SÉROL, CHAMPS LIBRES, VDF, «TURBULLENT» **40**
MICHEL GONET, CHAMPAGNE, «LE VARLAN», NM **60**

VIN BLANC / WHITE WINE:
HOUSE WINE, VIN DE LA MAISON **25**
DOMAINE LE FAY D'HOMME, «JE T'AIME MAIS J'AI SOIF» **30**
DOMAINE CHEVEAU, BEAUJOLAIS-VILLAGES, «LES POULICHES», 2024 **30**
LAURE ADAM, ALSACE, «MUSCAT SEC», 2024 **40**
DOMAINE CHEVEAU, MÂCON-SOLUTRÉ-POUILLY, «SUR LE MONT», 2024 **40**
CHÂTEAU PERRAY-JOUANNET, ANJOU BLANC, «COTEAU DE MILLÉ», 2024 **45**
DOMAINE THIBERT, BOURGOGNE, 2021 **50**
DOMAINE DENIZOT, SANCERRE BLANC, «OSMOZE», 2025 **53**
DOMAINE CHEVEAU, POUILLY-FUISSÉ, «LES VIGNES DU HAMEAU», 2024 **60**
FANNY SABRE, BOURGOGNE, 2023 **60**
BRIJ WINES, SAN LUIS OBISPO COAST, «CHARDONNAY», 2024 **68**
CHÂTEAU PERRAY-JOUANNET, ANJOU BLANC, «QUARTZ», 2023 **68**
PARADELLA, PATRIMONIO, 2023 **78**

VIN ROUGE / RED WINE:
HOUSE WINE, VIN DE LA MAISON **25**
FAMILLE PAYEN, VAL DE LOIRE, 2024 **30**
BUENA VISTA, CALIFORNIA, «THE LEGENDARY BADGE», 2020 **40**
ENVÍNATE, LA MANCHA, «ALBAHRA», 2024 **43**
PARADELLA, «ALDILÀ», 2024 **50**
CÔTES DE BORDEAUX, «LE PIC DU VERSANT», 2022 **52**
JULES DESJOURNEY, VDF, «SONGE», 2021 **54**
JEAN FOILLARD, MORGON, 2024 **56**
LA ONDA BRAVA, CINSAULT, «VALLE DEL ITATA», 2019 **60**
FANNY SABRE, BOURGOGNE, «CUVÉE XXIV», 2024 **60**
MINERVOIS, «LA CIAUDE», 2023 **60**
DOMAINE ZUSSLIN, ALSACE, «OPHRYS», 2023 **65**
PARADELLA, PATRIMONIO, 2021 **78**
FAMILLE J-M CAZES, PAUILLAC, 2021 **78**

VIN ORANGE / ORANGE WINE:
LAURE ADAM, PINOT GRIS, «MEET LAURE», 2023 **45**

VIN ROSÉ / ROSÉ WINE:
HOUSE WINE, VIN DE LA MAISON **25**

Prix nets en euros, service compris. Prices are in euros and include service.