Bières

Pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Moretti Blonde Italienne	4.30	5.50	7.80
Affligem Blonde	4.60	5.90	9.00
Lagunitas IPA	4.90	6.40	9.50
Panaché, Monaco	4.30	5.40	7.90
Picon	4.80	6.50	9.50
Heineken 0.0 Bière sans alcool	4.90	6.40	9.50

Bouteille

Desperados 33cl 6.50

Mort Subite Blanche Lambic 33cl 7.50

Boissons Fraîches

Heineken 0.0 Bière sans alcool (en pression) 25 cl **4.90** 33 cl **6.40** 50 cl **9.50**

Limonade Italienne du Moment 27,5 cl Consultez l'ardoise **4.80**

Thé glacé pêche maison 33 cl **5.50**

Thé glacé citron menthe fraîche maison 33 cl **5.50**

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33 cl **4.50**

Ginger Beer 20 cl **4.80**

Fanta Orange, Fuzetea Pêche 25 cl **4.50**

Sprite, Schweppes Tonic ou Agrum 25 cl **4.50**

Limonade nature au verre 33 cl **4.50**

Diabolo 33 cl **4.50**
Fraise, Grenadine, Kiwi, Menthe, Mangue, Citron, Violette, Framboise, Cassis, Pêche, Orgeat

Orange pressée, citron pressé **5.00**

Jus ou **Nectar de fruit** au verre 33 cl **4.30** / bouteille 25 cl **4.50**
Orange, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate

Sirop à l'eau **2.60**

Thé matcha latte frappé **7.50**

Café crème frappé **5.00**

Café frappé **5.00**

Cocktails Sans Alcool 33 cl 8.50

Virgin Mojito Exotique
menthe fraîche, citron vert, coulis exotique, limonade, sirop de mangue

Virgin Mojito Limonade, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne

Le Detox Concombre, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

Solerosso Jus d'orange, limonade, sirop de grenadine

Paf Jus d'orange, ananas, sirop de fraise

Virgin Spritz liqueur d'orange sans alcool, limonade, rondelle d'orange

Eaux Minérales

San Pellegrino, Vittel 100cl **5.00**

San Pellegrino, Vittel 50cl**, Perrier** 33cl **4.50**

Spritz 33cl

Spritz Cucina 9.50
Crème de pamplemousse, prosecco doc rosé,
trait d'eau gazeuse, rondelles d'orange et de citron

Spritz 9.50
Cinzano, Prosecco doc, trait d'eau gazeuse, orange fraîche

Spritz Limoncello 9.50
Prosecco doc, limoncello, trait d'eau gazeuse, rondelle de citron

Spritz Passion 9.50
Prosecco doc, liqueur de passion, sirop de mangue, trait d'eau gazeuse

Spritz Lillet 9.50
Lillet rosé (vin aux notes d'agrumes, schweppes Tonic)

Spritz Italicus 11.00
Liqueur de bergamote, prosecco doc, eau gazeuse, menthe fraîche, sirop de citron

Spritz Peach 11.50
Gin Tanqueray n°10, crème de pêche, sirop de pêche, prosecco, eau gazeuse

Virgin Spritz (sans alcool) 8.50
liqueur d'orange sans alcool, limonade, rondelle d'orange

Cocktails

Sex on the Beach 30cl 11.00
jus d'orange, jus d'ananas, crème de mûre, crème de pêche, vodka

Moscow Mule 30cl 9.50
vodka, citron vert, ginger beer

Mojito 33cl 9.50
Rhum Havana Club, citron vert, angostura, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

Mojito Exotique 33cl 10.50
Rhum Havana Club, citron vert, menthe fraîche, coulis exotique, sirop de mangue, eau gazeuse

Le Black Jack 33cl 9.50
Rhum Havana Club, vodka, jus d'orange, jus d'ananas

Apéritifs Classiques

Kir Vin Blanc 15cl 5.50

Kir Pétillant 12cl 6.90
Crème de pamplemousse, cassis, pêche, mûre, fraise des bois ou framboise

Americano maison 6cl 7.50

Porto, Marsala, Suze, Muscat 5cl 5.50

Ricard, Pastis 4cl 5.50

Malibu, Rhum Havana Club 4cl 7.50

Martini rosso ou bianco 6cl 6.00

Whisky, Gin, Vodka 4cl 7.50 6cl 10.00

Supplément Soft +2€

Whiskys et Rhums

	4cl	6cl
Chivas Regal 12 ans, Blended	8.00	12.00
Jack Daniels Tennessee, **Jameson** Irish	8.00	12.00
Laphroaig - Single Malt tourbé (fumé et corsé)	12.00	18.00
Akashi Japanese Blended	10.00	15.00
Rhum Don Papa 10 ans	10.00	15.00
Rhum Botran	10.00	15.00

Les Pizzas

Base tomate

Margherita 12.50
tomate, mozzarella

Regina 15.50
tomate, mozzarella, jambon, champignons

Calzone 15.00
tomate, mozzarella, jaune d'œuf, jambon

Quattro Formaggi NOUVELLE RECETTE ! 16.50
tomate, mozzarella, taleggio, chèvre, bleu d'Auvergne

Quatre saisons 17.00
tomate, mozzarella, aubergine, artichauts, champignons, oignons rouges, jambon blanc, poivrons

Pizza du Chef 19.00
tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, burrata, copeaux de parmesan

Vegetariana 15.50
tomate, mozzarella, aubergines, poivrons,
tomates fraîches, champignons, artichauts, oignons rouges

Sicilienne 15.00
tomate, mozzarella, anchois, câpres, olive italiennes

Speciale Cucina 18.50
tomate, mozzarella, pancetta, jambon, spianata piccante, poivrons, œuf

Orientale NOUVELLE RECETTE ! 18.50
base barbecue, mozzarella, poulet, viande hachée, merguez, oignons, oeuf

Spianata 17.00
tomate, mozzarella, spianata piccante après cuisson, taleggio

Al Tonno 17.50
tomate, mozzarella, thon, olives, oignons rouges, œuf

Salmone 19.50
tomate, mozzarella, saumon fumé, citron, crème fraîche

Pollo Picante NEW ! 17.50
tomate, mozzarella, poulet pané, mixe de légumes épicés

Montagna NEW ! 17.50
tomate, mozzarella, lardons, poulet, bleu d'Auvergne, oignons

Boule de Burrata crèmeuse sur votre pizza +3€50

Base crème fraîche

Chèvre Miel NOUVELLE RECETTE ! 16.50
crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, cerneaux de noix

San Remo NOUVELLE RECETTE ! 17.50
mozzarella, crème fraîche, jambon blanc, copeaux de parmesan,
olives italiennes, crème de truffe et champignons, huile de truffe

Ingrédient supplémentaire 1€50 / Charcuterie ou Saumon 2€50

Si vous le souhaitez, vous pouvez changer la base de votre pizza :
sauce tomate, barbecue, crème de truffe ou pesto

@caffecucinaml

LES CHEQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS - LIVRAISON AVEC UBER EATS ET DELIVEROO !
OUVERT 7 JOURS / 7 - SERVICE PIZZA SUR PLACE
OU À EMPORTER EN CONTINU 12H/22H LE SAMEDI ET LE DIMANCHE.

Petites Entrées

Œufs durs mayonnaise 5.90

Assiette d'Antipasti frais et maison 14.50
Assortiment de légumes frais marinés à l'huile d'olive, pesto, copeaux de parmesan, tomates et oignons confits au balsamique, artichauts, boule de burratina, basilic

Petite Plancha charcuterie fromages 14.50
Jambon de Parme, spianata, gorgonzola, taleggio
cornichons, beurre

Beignets de mozza fondue sauce Béarnaise x 4 6.50 x 8 11.50

Insalada

Salade de chèvre 19.00
Salade, tomates fraîches, toast de chèvre miel, jambon de parme, graines de courge

Salade César 18.50
Salade, tomates fraîches, poulet croustillant épicé, croûtons aillés, œuf dur, sauce césar maison, copeaux de parmesan, ciboulette

Poke Bowl Italien NOUVELLE RECETTE ! 19.00
Pasta au pesto rouge et vert, tomates fraîches, burratina, avocat, saumon fumé, ou poulet croustillant, concombre, mangue rôtie, basilic, roquette, citron, graines de courge

Grande Assiette d'Antipasti frais et maison 18.50
Assortiment de légumes frais marinés à l'huile d'olive, pesto, copeaux de parmesan, tomates et oignons confits au balsamique, artichauts, boule de burrata, basilic

Grande Plancha charcuterie fromages 21.50
Jambon de Parme, taleggio, spianata, gorgonzola, cornichons, beurre

Carpaccio

Accompagné de frites ou de salade verte

Carpaccio de Bœuf Artichauts 19.50
Artichauts à la romaine, copeaux de parmesan, pesto, boule de burrata, tomates fraîches, citron, basilic

Menu Pinocchio 13.50€ (- de 10 ans)

PLAT **Pizzeta** tomate, mozzarella
ou **Pâtes Carbonara** ou **Pâtes Bolognaise** ou **Fish and chips**
DESSERT **Une boule de glace au choix** ou **Push-up Smarties**
ou **mini-crêpe sucrée ou Nutella**
BOISSON **Sirop à l'eau, Diabolo, Coca-Cola, Fanta, Jus de fruit** ou **Fuze Tea**



Pâtes Fraîches

Ravioles à la Truffe 20.00
crème, champignons, huile de truffe italienne, copeaux de parmesan

Ravioles du moment Consultez notre ardoise

Lasagnes bolognaises maison gratinées, salade verte 18.50

Boule de burrata crèmeuse sur vos pâtes +3.50

Pasta

Tagliatelles Pomodoro, sauce tomate maison, basilic, 14.00
copeaux de parmesan, tomates fraîches

Fusilli Zucca e Pancetta, 18.00
fusilli à la crème de potiron, pesto rosso, crème de parmesan,
graines de courge et pancetta

Tagliatelles bolognaise 17.50

Tagliatelles au saumon fumé, crème, citron, herbes fraîches 19.50

Tagliatelles à la Carbonara, jaune d'œuf, crème, pancetta, copeaux de parmesan 17.50

Fusilli au Gorgonzola, crème de parmesan et gorgonzola, roquette 18.00

Fusilli Pesto pollo, fusilli au pesto frais, poulet croustillant, 19.50
copeaux de parmesan, basilic

Nous disposons de pâtes sans gluten (temps d'attente supplémentaire) +3.00

Carni / Viandes

Piccata de Veau au Marsala, crème de champignons, pasta 19.50

Piccata de Veau Milanaise (panée), sauce tomate maison, citron, pasta 19.50

Tartare de Bœuf et ses assaisonnements, frites et salade verte 19.50

Entrecôte à la plancha (environ 350 gr), 28.50
frites et salade verte, sauce Béarnaise

Garniture supplémentaire +4.00

Pesce / Poisson

Poisson frais du jour selon arrivage - Consultez notre ardoise

Fish and Chips sauce maison, citron, frites 18.00

Le Chef vous propose une cuisine italienne élaborée à partir de produits frais

Du lundi au vendredi nous vous proposons
un plat du jour et un dessert du jour à l'ardoise

Desserts Maison

Financier, boule de sorbet banane **6.90**

Pavlova, exotique, meringue croquante, cœur yaourt vanille, coulis de fruit exotique, zeste de citron vert, coco, mangues fraîches **9.80**

Tiramisù, le fameux ! **8.90**

Coulant au chocolat sans gluten **9.00**

Crème Brûlée **8.90**

Panna Cotta maison **8.90**
au coulis de fruits rouges

Crêpe au sucre **4.50**

Crêpe au Nutella **6.00**

Crêpe Cucina **7.50**
crêpe avec boule de glace vanille, confiture de lait caramel, éclat de speculoos, crème fouettée

Crêpe Banana **8.90**
crêpe avec une boule de glace banane, une boule chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

Affogato **5.00**
1 boule de glace vanille arrosée d'un expresso

Affogato Cucina **7.50**
1 boule vanille, coulis de caramel, éclats de speculoos, crème fouettée, arrosée d'un expresso

Café gourmand **9.90**
Expresso accompagné de 3 gourmandises

Thé gourmand **10.50**

Glaces Artisanales

la boule **3.50**

les 2 boules **6.00**

les 3 boules **8.50**

supplément crème fouettée **1.50**

Crèmes glacées : Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille, Praliné noisette, Stracciatella, Yaourt, Violette

Sorbets : Cassis avec baies de cassis, Citron vert, Fraise avec morceau de fraises, Mangue, Banane

Coupes Gourmandes

Coupe Cucina **9.50**
1b. vanille, 1b. caramel, 1b. chocolat, sauce caramel, crème fouettée, brisures de speculoos

Dame Blanche **9.50**
3b. vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Coupe Liégeoise **9.50**
3b. café ou caramel ou chocolat, sauce café ou caramel ou chocolat, crème fouettée

Coupe Banana **9.50**
2b. sorbet banane, 1b chocolat, sauce chocolat, crème fouettée

Coupe Rosso **9.50**
1b. cassis, 1b. violette, 1b. fraise, coulis de fruits rouges, crème fouettée

Coupe Exotique **9.50**
1b. sorbet citron vert, 1b. sorbet mangue, 1b. de yaourt, coulis de fruit exotique, crème fouettée

Coupe Fragola **9.50**
1b. fraise, 1b. stracciatella, 1b. vanille, coulis de fruits rouges, meringue croustillante, crème fouettée

La Gourmande **9.50**
1b. chocolat, 1b. vanille, 1b. praliné noisette, meringue, sauce chocolat, crème fouettée

Coupes Alcoolisées

Dolce Carezza **11.00**
2b. vanille arrosées de Baileys 2 cl

Coppa del Barista **11.00**
2b. café arrosées d'Amaretto 2 cl

Colonel **11.00**
2b. sorbet citron arrosées de vodka 2 cl

Sorrenti **11.00**
2b. sorbet citron vert arrosées de Limoncello 2cl

Coppa tropicale **11.00**
2b. sorbet banane arrosées de Malibu 2 cl

UN ANNIVERSAIRE ? UN ÉVÉNEMENT À FÊTER ?
NOUS ORGANISONS VOTRE REPAS
SERVICE À TABLE OU BUFFET / DE 20 À 60 PERESONNES
PRIVATISATION DU FOND DU RESTAURANT / POSSIBILITÉ D'ANIMATION (DJ, MAGICIEN, MENTALISTE...)
LECAFFECUCINA@GMAIL.COM

Boissons Chaudes

Lait d'avoine
disponible
+0,50

Café	2.30
Décaféiné, Allongé	2.40
Petit Crème un allongé avec un peu de lait	3.70
Grand Crème	4.50
Café Noisette	2.40
Déca noisette	2.60
Pot de lait	0.60
Double Noisette	4.80
Double expresso	4.60
Cappuccino	4.80
Chocolat à l'ancienne	4.50
Café ou **Chocolat Viennois**	5.60
Thé matcha latte NEW ! **glacé ou chaud**	7.50
Caffe Cucina Café, sirop de caramel, crème fouettée	6.00
Chocolat Gusto Chocolat chaud, sirop de noisette, crème fouettée	6.00
Café Dolce Vita Café, lait concentré, crème fouettée	6.00
Café Baileys NEW ! Café, Baileys 4 cl, crème fouettée	9.50

Thés et Infusions

Thé Noir Earl Grey, Jardin Bleu (Rhubarbe, Fraise des Bois), Darjeeling, Christmas, Ceylan	4,40
Thé Vert Soleil Vert (Orange sanguine), Jaune Lemon (Citron vert et jaune, Gingembre), Sencha Fukuyu (Japonais), Jasmin, Mint Tea (Menthe), Bali (aux notes de jasmin et litchi)	4,40
INFUSION Verveine, Verveine-menthe	4,40
ROOÏBOS Citrus, Cederberg	4,40

Digestifs

Get 27, Get 31 6cl	7.50
Baileys, Manzana 6cl	7.50
Limoncello 6cl	6.00
Cognac VSOP Charlemagne 6cl	8.00
Grappa 6cl	8.00
Bas-Armagnac Château De Laubade 6 ans 6cl	8.00
Calvados 6cl	8.00
Amaretto Disaronno 6cl	8.00
Irish Coffee 4cl de whisky	9.50
Café Baileys NEW ! Café, Baileys 4 cl, crème fouettée	9.50
Bumbu crème de rhum 4cl	9.50
Rhum Arrangé Maison 4cl	5.50

Carte des Vins

Vin du Moment à l'ardoise

Rosso

	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Lambrusco IGT Frizzante Secco Radici d'Italia Terre Forti *Frais et pétillant. Mousse vive et persistante, bouquet intense, fruité et parfumé, goût vineux, doux, harmonieux*	5.10	8.70	16.80	23.00
Nero d'Avola DOC Balio di Vincento *Fruité, souple et velouté aux tanins doux.*	5.50	9.30	18.20	25.00
Montepulciano Fantini DOC *Fruité, intense.*	5.50	9.30	18.20	25.00
Toscana IGT Leonardo da Vinci *Chaud, rond et souple, avec une belle longueur en bouche.*	6.10	10.30	20.20	28.00
Aglianico del Vulture Pipoli DOC NEW ! *Vignes au pied du volcan Monte Vulture.* *Fruité avec des notes de basilic, mûres, cerises et épices douces* *Chaud, intense et bien équilibré*	7.00	12.00	22.50	30.00
Passimiento DOC Nero d'Avola et Frappato NEW ! *Un vin sicilien intense et persistant avec des notes fruités de cerise amarena, tannin doux, note sucré*	7.30	12.20	23.00	31.00
Chianti Supérieur Castiglioni DOCG *Notes de fruits rouges (cerise et fraise).* *Belle acidité et bien équilibré*	7.50	12.70	24.80	35.00
Don Camillo IGT Fantini Sangiovese & Cabernet sauvignon NEW ! *Rond et gourmand, notes de fruits rouges et touche fumée.*				38.00

Rosato

	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Lambrusco IGT Frizzante Rosato Terre Forti *Frais et pétillant*	5.10	8.70	16.80	23.00
Bardolino Chiaretto Classico DOC Borghetti *Bouquet délicat et intense avec des senteurs de fleurs et de fruits.*	5.50	8.70	16.80	23.00
Coteaux Varois en Provence AOP Bio Château de L'Escarelle *Minéral et vif, accompagne apéritifs et planches de charcuterie ainsi que les viandes blanches*	6.00	10.00	19.50	27.00
Pipoli rosato IGP 100% Aglianico NEW ! *Les vignes poussent dans un sol volcanique.* *Notes de fraise, cerise et violette, fruité et floral.*	7.00	12.00	22.50	30.00
Gris Blanc Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc *Sa belle robe rose pâle et sa fraîcheur en bouche, révélant des notes fruitées et florales.*	6.50	10.70	20.80	29.00
Prosecco DOC Rosato - Tintoretto Extra Dry	6.50	10.70	20.80	29.00

Bianco

	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Pinot Grigio Caduto NEW ! *Bouquet large et frais avec des notes de pomme* *Idéal à l'apéritif, avec les salades et les poissons*	5.50	9.30	18.20	25.00
Chardonnay Bio**, Naturalys** IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand	6.50	10.70	20.80	29.00
Tremenalto Soave Classico NEW ! *Un vin du nord de l'italie. Ample et bien équilibré, notes d'abricot et de pêche qui se mêlent à des notes florales d'orange et de fruits confits.*	7.00	12.00	22.50	30.00
Moscato d'Asti DOCG *Doux moelleux, légèrement pétillant.*	6.90	12.00	23.00	29.00
Prosecco DOC *Pétillant iltalien.*	6.00	9.30	18.20	25.00
Champagne AOC Jacquart			37,5cl 35.00	70.00

Prix nets en euros. Nous n'acceptons plus les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à votre demande.
Net prices in euros. We do not accept checks anymore. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately. The list of allergens present in our dishes is available on request.

Carte CAFFE E CUCINA | V - 18338 - Novembre 2026 | www.1chr.fr