

PEPPUCCI 
pasta e basta

LE BAR

café | boutique | resto

La vita è bella

Vous prenez plaisir
à venir à tout moment de la journée
pour un café,
partager un apéritif,
manger ou grignoter,
découvrir nos produits.

Venez sans réserver !
service en continu 7j/7 de 8h à 23h

NOTRE SÉLECTION ILLY CAFÉ

Espresso 100% arabica premium	2 €
Ristretto	2 €
Espresso lungo	2 €
Espresso doppio	4 €
Decaffeinato	2 €
Cappuccino espresso Illy, lait chaud, mousse de lait	3,50 €
Cappuccino viennese espresso Illy, crème fouettée saupoudrée de cacao	4 €
Latte Macchiato lait chaud émulsionné avec un espresso Illy	3,50 €
Marocchino chocolat chaud, espresso et mousse de lait	4 €
Caffè fondente espresso Illy, lait chocolaté émulsionné	4 €
Chocolat chaud	3,50 €
Thés et Infusions BIO	4 €
Earl Grey, Darjeeling, Chinese Sencha, Thé vert menthe, Thé vert au jasmin Camomille, Citronnelle, Menthe, Verveine, Tilleul	
Café frappé	3 €
Thé frappé	4 €
Chocolat frappé	4 €

FORMULE PETIT-DÉJEUNER	8 €
1 boisson chaude, 1 verre 25cl de Nectar de Bourgogne, 1 viennoiserie, 1 part de gâteau	

LES SANS ALCOOLS

Nectars de Bourgogne BIO (25cl) servis au verre	4 €
Pêche, pomme, abricot, poire, cassis, citron, mangue, tomate	
Limonade (33cl)	3,50 €
San Pellegrino bitter (10cl)	3,50 €
Coca (33cl)	3,50 €
Coca zéro (33cl)	3,50 €
Orangina (33cl)	3,50 €
Schweppes (25cl)	3,50 €
Perrier (33cl)	3,70 €
San Benedetto plate (75cl)	4 €
San Benedetto gazeuse (75cl)	4 €
Sirop Védrenne à l'eau (25cl)	2 €
Menthe, grenadine, citron, citron squash, pêche, fraise, orgeat, cassis	
Le cocktail du jour sans alcool	6 €

LES COCKTAILS ET APÉRITIFS

Spritz Select Aperitivo	7 €
Americano	8 €
Bellini (nectar de pêche, prosecco)	8 €
Margarita Italian (tequila ambrée, limoncello, jus de citron frais, sirop de canne, zeste de citron, glaçons)	8 €
Negroni (Martini rosso, Campari, gin, glace pilée)	8 €
Amaretto Sour (Amaretto, jus de citron, 1 blanc d'œuf, angostura, brochette de fruits)	8 €
Mezzo Mezzo (vermouth blanc, vermouth rouge, tranche d'orange)	8 €
Godfather (whisky, amaretto, zeste d'orange)	8 €
Mojito (Rhum, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre poudre, eau gazeuse)	8 €
Bloody Mary (vodka, jus de tomate, un trait de jus de citron)	8 €
Gin Tonic	8 €
Campari (6cl)	6 €
Martini Rosso, bianco, Rosato (6cl)	6 €
Cinzano rosso, bianco (6cl)	6 €
Vermouth Mulassano bianco, rosso (6cl)	8 €
Marsala (6cl)	6 €
Pastis 51 (2cl)	3,50 €
Ricard (2cl)	3,50 €
Whisky Jack Daniels (4cl)	6 €
Whisky Jura Journey (4cl)	6 €
Whisky Puni Gold (4cl)	10 €
Whisky Puni Alba Marsala & Islay Cask (4cl)	15 €
Gin Gordon's (4cl)	6 €
Gin Monsieur Del Professore (4cl)	8 €
Vodka (4cl)	6 €
Kir	4,50 €
Coupe de Spumante	4,50 €
Coupe de Prosecco	5 €
Coupe de crémant de Bourgogne	5 €
Coupe de champagne	10 €

LES BIÈRES

PRESSION

Poretti	(25cl)	3 €	(33cl)	4 €	(50cl)	5,50 €
Blonde de Vèzelay bio	(25cl)	3,50 €	(33cl)	4,50 €	(50cl)	6 €
Bière de saison en sugestion	(25cl)	3,50 €	(33cl)	4,50 €	(50cl)	6 €

BOUTEILLES

La Mandubienne Blonde (33cl)	5 €
Blanche de Vèzelay bio (25cl)	5 €
Ambrée de Vèzelay bio (25cl)	5 €
Brune de Vèzelay bio (25cl)	5 €

LES ALCOOLS (4CL)

Limoncello bio	5 €
Amaretto	6 €
Distillerie Aquileia Grappa Friulana (cabernet)	5 €
Distillerie Aquileia Grappa di Moscato (muscat)	9 €
Sambuca	5 €
Marc de Bourgogne Gabriel Boudier	6 €
Get 27	6 €
Gin Monsieur Del Professore	8 €
Whisky Puni Gold	10 €
Whisky Puni Alba Marsala & Islay Cask	15 €
Capovilla Albicocche del Vesuvio (eaux de vie)	15 €
Capovilla Pere Williams (eaux de vie)	12 €
Quaglia Bergamotto (liqueur)	6 €
Quaglia Pino Mugo (liqueur)	6 €
Quaglia Cilegia (liqueur)	6 €
Crème de cassis	4 €

À GRIGNOTER

Olive verdi e nere	3 €
Olives vertes et noires	
<i>Green and black olives</i>	
Cucunci e pistacchi	3 €
Câpres à queue, pistaches salées	
<i>Capers, salted pistachios</i>	
Bruschettine assortite Peppuccio	6 €
Bruschette Peppuccio	
<i>Peppuccio Bruschettas</i>	
Frittura di verdure	4 €
Beignets de légumes	
<i>Vegetables fritters</i>	
Frittura di pesciolini	4 €
Friture de petits poissons	
<i>Fried small fish</i>	
Frittura di calamari	5 €
Beignets de calamars	
<i>Calmar fritters</i>	
Frittura di moscardini	5 €
Beignets de chipirons	
<i>Squid fritters</i>	
Frittura di gamberi	6 €
Beignets de crevettes (4 pièces)	
<i>Shrimp fritters</i>	

À TARTINER

Crema di Pomodori secchi, olive e origano 3 €
Tomates confites, olives et origano
Candied tomatoes, olives and oregan

Crema di melanzane 3 €
Aubergines compotées
Stewed eggplants

Crema di Ceci, olio d'oliva, limone 3 €
Pois chiche, huile d'olive, citron
Chikpeas, olive oil, lemon

LES PLANCHES

pour 2, pour 4

Tagliere di salumi 13 € 26 €
Une planche de charcuteries à partager
Charcuterie platter to share

Tagliere di formaggi 12 € 24 €
Une planche de fromages à partager
Cheese platter to share

Tagliere salumi e formaggi 15 € 30 €
Une planche de charcuteries et fromages à partager
Charcuterie and cheese platter to share

LES FRITURES

Frittura di verdure 4 € Frittura di calamari 5 €
Beignets de légumes **Beignets de calamars**
Vegetables fritters *Calmar fritters*

Frittura di pesciolini 4 € Frittura di moscardini 5 €
Friture de petits poissons **Beignets de chipirons**
Fried small fish *Squid fritters*

Frittura di gamberi 6 €
Beignets de crevettes (4 pièces)
Shrimp fritters

Laissez-vous tenter par nos glaces artisanales et desserts maison.
N'hésitez pas à nous demander la carte !

