



# CARTE D'ETE

## SNACKS & BOISSONS



# LE BLUEBIRD

Sous le murmure des étoiles et l'écho du poème de Bukowski, Le Bluebird déploie ses ailes pour vous accueillir dans son univers unique. Ce lieu est un paradoxe vibrant, où la douceur fragile des émotions se mêle à la force des apparences. Inspiré par l'art et la musique, chaque recoin du bar raconte une histoire, chaque cocktail est une œuvre éphémère, délicate et audacieuse. Ici, les saveurs s'entrelacent comme des notes de musique, et la carte, sans cesse renouvelée, promet des découvertes inattendues. Entrez, laissez-vous porter par ce souffle d'ivresse poétique où l'instant devient éternité et où chaque moment vécu est une célébration de la beauté et de l'éphémère.



## ÉVÈNEMENTS

Sous la lumière douce d'une scène éphémère, Le Bluebird devient au hasard des jours le refuge des âmes créatives. Ici, les murs vibrent au rythme du jazz, les mots prennent vie dans des instants de théâtre, et la musique embrasse le silence pour le transformer en émotion pure. Cette petite scène, fragile et libre, offre un espace où les artistes, qu'ils soient musiciens, conteurs ou rêveurs, partagent leur univers avec une intensité rare. Chaque événement est une invitation à s'évader, à ressentir, à vivre pleinement l'instant. Laissez-vous surprendre par cette alchimie entre le talent et l'intimité, où chaque performance est un hommage à l'art sous toutes ses formes.



MENU



# COCKTAILS

BLUEBIRD

# LE COCKTAIL SIGNATURE

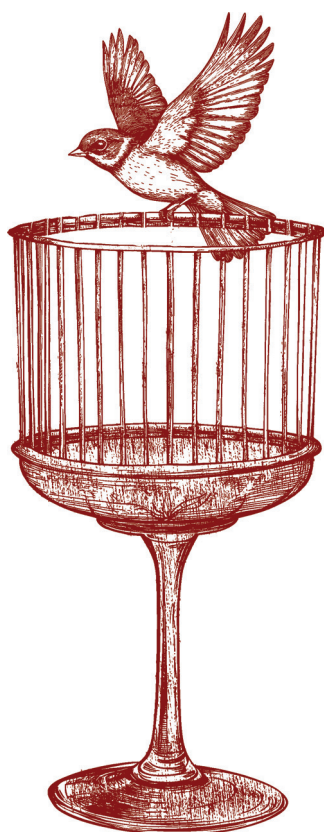
## LE BLUEBIRD - COCKTAIL SIGNATURE

14CL

*Bourbon infusé Hibiscus, Liqueur de Fleur de sureau, Champagne, Citron, Sirop de miel maison*

Le poème le plus emblématique de Bukowski méritait une place spéciale. «Bluebird» incarne l'essence même du poème. Derrière la profondeur du bourbon infusé à l'hibiscus, une douceur insaisissable se cache, portée par la délicatesse du sureau et l'éclat du champagne. Le miel maison enveloppe le tout d'une chaleur subtile, tandis que le citron vient réveiller l'ensemble d'une pointe de vivacité. Un équilibre fragile entre force et sensibilité, comme ces âmes qui dissimulent leur poésie sous une armure. Pour celui qui sait écouter, il y aura toujours un chant, discret mais indomptable.

13€



# LA CARTE DES SAVEURS







Epicé

AN ALMOST  
MADE UP POEM

Fruité

MELANCHOLIA

ALONE WITH  
EVERYBODY

GENIUS OF THE  
CROWD

Fumé

Acidulé

# COCKTAILS

## GENIUS OF THE CROWD - 13CL

*Pisco Demonio, Liqueur Cacao Boudier, Liqueur Rhubarbe Boudier, Jus de Fraises, Citron, Balsamique, Clarifié au Lait*

Voici un trouble limpide : la fraise et le lait jouent la clarté, pendant que cacao et balsamique creusent le silence. À l'image du poème, il séduit en surface, mais heurte dès qu'on l'écoute vraiment.

14€

## HOW IS YOUR HEART - 11,5CL

*Rhum Pura Vida Pasión, Liqueur de Figue Boudier, Sirop Vanille Routin 1883, Citron, Fruit de la Passion Frais, Shooter de Champagne*

Le cœur bat encore, sous la douceur insistante de la figue. La vanille rassure, le citron interroge, la passion éclaire. Une fragilité assumée, offerte sans défense, comme dans le poème. avouer ce cocktail pourrait s'apparenter à une caresse en flammes.

15€

## AN ALMOST MADE UP POEM - 10,5CL

*Rhum Havana 7 ans, Sirop Pistache Maison, Cointreau, Crème, Blanc d'Œufs*

Il y a dans ce mélange la tendresse d'une nuit qu'on n'a jamais vraiment oubliée. La crème enlace le rhum, la pistache murmure en fond, et l'on se surprend à regretter doucement ce qui n'a pas eu lieu.

13€



## RAW WITH LOVE - 10CL

*Mezcal Verde, Cointreau, Concombre Frais, Basilic Frais, Citron*

Ça pique et ça caresse. Le mezcal fume doucement, pendant que le végétal apaise sans effacer. Une tension douce, une invitation muette à aimer même ce qui brûle un peu trop.

14€

## SWAY WITH ME - 13,5CL

*Cachaça Parati, Liqueur de Melon Artonic, Purée de Myrtilles, Jus de Goyave, Citron*

Comme un bal un peu lent, au bord de l'oubli. Les fruits s'enlacent, les saveurs oscillent entre moiteur et vivacité. Ce n'est pas un vertige, juste un lent glissement vers quelque chose de flou.

13€

VOUS DÉSIREZ UN COCKTAIL PARTICULIER, UN CLASSIQUE,  
UNE CRÉATION ? LE BAR S'ADAPTE À TOUTES VOS ENVIES !





# COCKTAILS

## ALONE WITH EVERYBODY - 15CL

*Gin Hendrick's Grand Cabaret, Apérol Infusé au Thym, Sirop Fruit Passion 1883, Jus d'Abricot, Citron*

Tout commence par une envolée de fruits et de fleurs, comme un élan vers l'autre, puis le thym ramène à soi. C'est l'illusion de la foule qui apaise, alors qu'on reste seul, immobile au centre.

13€

## A SMILE TO REMEMBER - 14CL

*Gin Hendrick's Oasium, Sirop Framboise & Curry Maison, Citron, Soda London Essence Pêche & Jasmin, Bitter Rhubarbe*

Peut-être un souvenir, peut-être un mensonge bienveillant. Le soda floral éclaire les recoins, la rhubarbe les noircit. Le sourire est franc mais fugace, comme souvent dans les récits qu'on se répète.

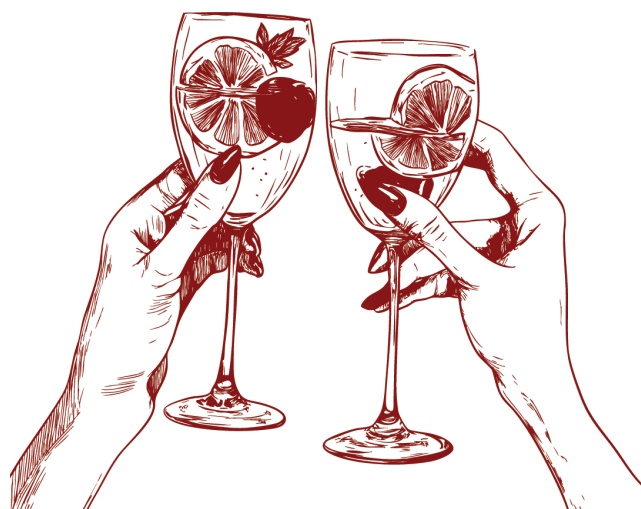
13€

## A CHALLENGE TO THE DARK - 10CL

*Vodka Renaissance Thé à la Menthe, Pastèque Fraîche, Sirop Piment Maison*

Pas de demi-mesure ici. L'attaque est franche, la douceur est piégée. Le piment monte lentement, sans jamais s'imposer, comme une peur qu'on affronte avec élégance et sans détourner le regard.

13€



## MELANCHOLIA - 7CL

*Vodka Ketel One Infusée à l'Huile d'Olive & Basilic, Lillet Infusé à la Mozzarella, Jus de Tomate, Liqueur Chipotle Boudier*

Chaque note avance à contre-courant : la tomate ne cherche pas à séduire, la mozzarella intrigue, et le basilic calme sans effacer le feu. Ce n'est pas un cocktail, c'est une humeur précise, celle de l'Italie.

14€

## I WILL REMEMBER - 12CL

*Tequila Milagro Infusée à la Verveine, Liqueur de Café Black Spirit, Citron, Mousse de Pêches*  
Il persiste une chaleur dans ce verre, même après la dernière gorgée. La tequila enlace le café, la pêche plane au-dessus, légère. Et le souvenir se fixe, même si on aurait préféré l'effacer...

14€



MENU



COCKTAILS  
SANS ALCOOL

BLUEBIRD

# COCKTAILS SANS ALCOOL

## ROLL THE DICE - 10CL

*Artonic Fresh Bloom, Pastèque Fraîche, Sirop Champagne, Thé à la Menthe, Citron*

C'est léger, presque innocent. La fraîcheur du fruit s'invite, le thé apaise, le faux champagne amuse. Une impulsion douce, comme lancer les dés sans attendre qu'ils retombent.

10€

## SERENDIPITY

*Tanqueray 0%, Sirop Framboise & Curry Maison, Citron, Mousse de Pêches*

Il y a des coïncidences qu'on ne questionne pas. La framboise enlace le curry, la pêche s'évapore en mousse légère. Rien d'évident ici, tout est juste. Et on sourit sans savoir pourquoi.

10€



## CAUSE AND EFFECT - 12CL

*Tanqueray 0%, Artonic Bitter infusé au thym, Sirop Passion 1883, Citron, Jus d'Abricot*  
L'équilibre n'est jamais simple. L'abricot apaise pendant que le thym provoque. La passion traverse tout ça sans prévenir. Ce verre raconte une histoire qu'on ne comprendra qu'à la fin.

10€

## BORN INTO THIS - 14CL

*Artonic Glowing Swing, Feuilles de Menthe, Citron, Sucre, Soda London Essence Pêche & Jasmin*

Tout est dans le contraste. La menthe et le citron claquent, le jasmin et la pêche tentent de lisser les angles. C'est brut et floral, comme naître au milieu du chaos avec le sourire en coin.

10€



MENU

An illustration in a light red tone on a dark red background. It depicts two hands, one on the left and one on the right, each holding a large, elegant wine glass. The glasses are partially filled with a dark liquid. The hands are rendered with detailed line work, showing veins and skin texture. The word "VINS" is superimposed in the center, with the "i" having a small bird perched on it.

VINS

BLUEBIRD

# VINS

## VINS ROUGES

### CÔTES DU RHÔNE

Un rouge gourmand et fruité, aux arômes de fruits noirs, d'épices douces et de garrigue.

LE VERRE 12CL : 7€  
LA BOUTEILLE 75CL : 33€

### SAINT-JOSEPH

Un vin rouge intense, aux notes de fruits mûrs, de poivre et de violette, avec une belle structure.

LE VERRE 12CL : 9€  
LA BOUTEILLE 75CL : 43€

## VIN ROSÉ

### STUDIO ROSÉ

Un vin rosé raffiné et lumineux, offrant des arômes de fruits rouges frais et une pointe d'agrumes pour une belle fraîcheur.

LE VERRE 12CL : 7€  
LA BOUTEILLE 75CL : 33€



## VINS BLANCS

### CHARDONNAY BPHR

Un blanc frais et équilibré, avec des notes de fruits blancs, une belle rondeur et une finale légèrement beurrée.

LE VERRE 12CL : 6€  
LA BOUTEILLE 75CL : 28€

### CÔTES DE GASCOGNE

Un vin vif et aromatique, dominé par les agrumes et les fleurs blanches, avec une belle fraîcheur.

LE VERRE 12CL : 7€  
LA BOUTEILLE 75CL : 33€

### MÂCON VILLAGE

Un chardonnay expressif, aux notes de poire, d'amande et de fleurs, tout en finesse et en souplesse.

LE VERRE 12CL : 8€  
LA BOUTEILLE 75CL : 38€

## CHAMPAGNE

### LALLIER

Un champagne brut élégant, aux bulles fines, avec des arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une belle fraîcheur.

LA COUPETTE 12CL : 12€  
LA BOUTEILLE 75CL : 80€



MENU

A detailed illustration in a reddish-brown monochrome style. A bottle is tilted, pouring a liquid into a glass filled with ice cubes. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic splash. The entire scene is set against a solid dark red background.

# SPIRITUEUX

BLUEBIRD



## RHUMS - 4CL

### HAVANA 7 ANS

Un rhum cubain aux arômes profonds de cacao, de vanille et de fruits tropicaux, parfait pour les palais exigeants.

12€

### ANGOSTURA 1919

Un rhum ambré raffiné, aux notes douces de miel, de chêne et d'épices, avec une grande rondeur.

15€

### RON LIBERTAD

Un rhum mexicain artisanal aux notes chaleureuses de canne mûre, d'épices douces et de fruits confits, symbole d'un savoir-faire libre et engagé.

16€

### APPLETON 12 ANS

Un rhum jamaïcain vieilli dévoilant des saveurs riches de caramel, noix grillées et zeste d'orange.

15€

### SANTA TERESA

Un rhum vénézuélien raffiné aux arômes équilibrés de fruits secs, cacao et épices délicates.

15€

### ZACAPA 23 ANS

Un rhum guatémaltèque raffiné aux notes de caramel, vanille et fruits secs, sublimé par un vieillissement en altitude.

15€

### MATHUSALEM 15 ANS

Un rhum de caractère, vieilli en fût, aux arômes profonds de caramel, de fruits secs et de vanille.

15€

+2€ POUR LE DILUANT



11€

## VODKAS

### KETEL ONE

Une vodka néerlandaise douce et équilibrée, aux notes subtiles de céréales et d'agrumes.

11€

### GREY GOOSE

Une vodka française élégante et raffinée, au profil soyeux avec des nuances délicates de fleurs et de poire.

12€

+2€ POUR LE DILUANT



## WHISKYS - 4CL

### MONKEY SHOULDER CLASSIC

Un whisky écossais blended malt aux notes gourmandes de vanille, de miel et d'épices douces.

12€

### THE DEACON

Un scotch whisky équilibré, aux saveurs tourbées et fumées avec une pointe de douceur maltée.

13€

### BULLEIT BOURBON

Un bourbon américain audacieux aux arômes de vanille, de chêne toasté et d'épices, porté par une finale sèche et bien structurée.

12€

### GLENFIDDICH 12 ANS

Un single malt écossais classique aux arômes fruités de poire, miel et une finale boisée subtile.

14€

### AILSA BAY

Un single malt innovant, alliant finesse tourbée et douceur maltée pour une expérience unique.

14€

### BLANTON'S

Un bourbon raffiné aux arômes complexes de vanille, agrumes et une pointe de miel.

16€



### SEQUOIA BLACK CAT

Édition limitée tourbée, ce single malt bio offre des notes fumées subtiles, mêlées à des touches de caramel et une pointe iodée, reflétant le caractère mystérieux des chats noirs de la distillerie.

15€

### SEQUOIA CRAFT

Un single malt bio français, distillé à basse température pour révéler des arômes délicats de fruits mûrs et d'épices douces, avec une finale longue et harmonieuse.

14€

### BELLEVOYE

Un triple malt français d'exception, alliant rondeur, intensité et finesse. Ses notes de fruits secs, de miel et d'épices s'équilibrent parfaitement pour une dégustation riche et harmonieuse.

14€

+2€ POUR LE DILUANT

## TEQUILAS - 4CL

### MILAGRO SILVER

Une tequila cristalline, aux saveurs légères et vives d'agave frais et de citron vert.

11€

### ESPOLÓN REPOSADO

Une tequila riche et chaleureuse, avec des notes de vanille, d'épices douces et de caramel.

12€

### PATRÓN PLATINUM - 2CL

Une tequila ultra-premium aux arômes subtils d'agave rôti et une finale soyeuse exceptionnelle

50€

### PATRÓN SILVER

Une tequila pure et cristalline, aux notes vives d'agave frais, de poivre blanc et de citron vert.

14€

### PATRÓN REPOSADO

Vieillie en fût, cette tequila développe des arômes ronds de vanille, d'agrumes et d'épices douces, tout en gardant la fraîcheur de l'agave.

15€

+2€ POUR LE DILUANT



## GINS - 4CL

### HENDRICK'S

Un gin écossais unique, infusé de rose et de concombre, avec une touche florale fraîche et une rondeur exceptionnelle.

12€

### HENDRICK'S ORBIUM

Un gin audacieux, infusé de quinine, de fleurs de lotus et d'absinthe, offrant des arômes herbacés et une profondeur légèrement amère.

12€

### HENDRICK'S NEPTUNIA

Un gin premium à la signature végétale et florale, avec une pointe d'agrumes et une grande finesse en bouche.

12€

### HENDRICK'S FLORA ADORA

Un gin floral aux notes de rose, de jasmin et de fleurs sauvages, avec une douceur subtile et une touche fruitée d'agrumes.

12€

### HENDRICK'S GRAND CABARET

Un gin élégant et complexe, mêlant des arômes de fleurs, de fruits rouges et d'épices douces, pour une expérience de dégustation théâtrale et captivante.

12€

### JUNE PASTÈQUE

Un gin léger et fruité, marqué par la fraîcheur juteuse de la pastèque et une touche florale en fin de bouche.

12€

### JUNE POIRE & CARDAMOME

Une alliance subtile entre la douceur de la poire et les épices de la cardamome, pour un gin délicatement parfumé.

12€

### JUNE MANGUE & PASSION

Un gin solaire aux notes exotiques de mangue mûre et de fruit de la passion, tout en rondeur et en légèreté.

12€

### JUNE PÊCHE DE VIGNE

Un gin parfumé et doux, dominé par les arômes charnus de la pêche de vigne et une belle fraîcheur florale.

12€

+2€ POUR LE DILUANT

### KINOBI

Un gin japonais élégant, aux notes délicates de yuzu, de thé vert et de poivre du Sichuan, pour un goût raffiné et équilibré.

13€

### APRÈS 92 BLACK RASPBERRY

Un gin frais et floral, aux arômes d'agrumes et de plantes, avec une légère touche d'épices, inspiré par l'élégance méditerranéenne.

13€

### APRÈS 92 SPICES & ORANGE

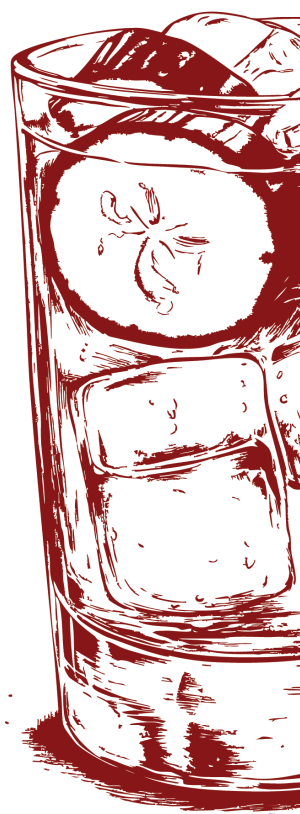
Une version plus fruitée et épicée, avec des notes de baies rouges et une touche de cannelle, pour un goût plus intense et sucré.

13€

### TANQUERAY TEN

Un gin premium, avec des arômes éclatants d'agrumes frais, de genièvre et de fleurs d'agrumes, créant un gin raffiné et équilibré.

13€



# LIQUEURS & AUTRES SPIRITUEUX - 4CL

## GET27

Une liqueur de menthe verte, fraîche et rafraîchissante, avec une douce note sucrée et une finale mentholée.

9€

## GÉNÉPI

Une liqueur traditionnelle des Alpes, aux arômes intenses de plantes de montagne, avec une belle fraîcheur herbacée.

12€

## CHARTREUSE VERTE

Une liqueur complexe, riche en plantes aromatiques, avec des notes d'herbes, d'épices et une forte intensité.

14€

## CHARTREUSE JAUNE

Une version plus douce, avec des arômes plus fruités et légèrement plus sucrés, tout en conservant l'authenticité des plantes.

14€

## CHARTREUSE VEP - 2CL

Vieillie en fût de chêne, cette version est plus mature, avec une rondeur exceptionnelle et une intensité herbacée.

40€

## PASTIS DES ALPES - 2CL

Une interprétation alpine du classique anisé, alliant la fraîcheur de l'anis étoilé et de la réglisse aux nuances herbacées du génépi et de l'hysope, pour une expérience rafraîchissante et authentique.

5€

## DEL PROFESSORE ROUGE

Un vermouth rouge sucré, aux notes d'épices et de fruits rouges, riche et complexe.

9€

## DEL PROFESSORE BLANC

Un vermouth blanc sec, avec une belle fraîcheur, des arômes d'agrumes et de plantes méditerranéennes.

9€

## AMARETTO DISARONNO

Une liqueur italienne emblématique aux douces notes d'amande, de vanille et de fruits secs, au charme sucré et intemporel.

9€

## MEZCAL VERDE AMARAS

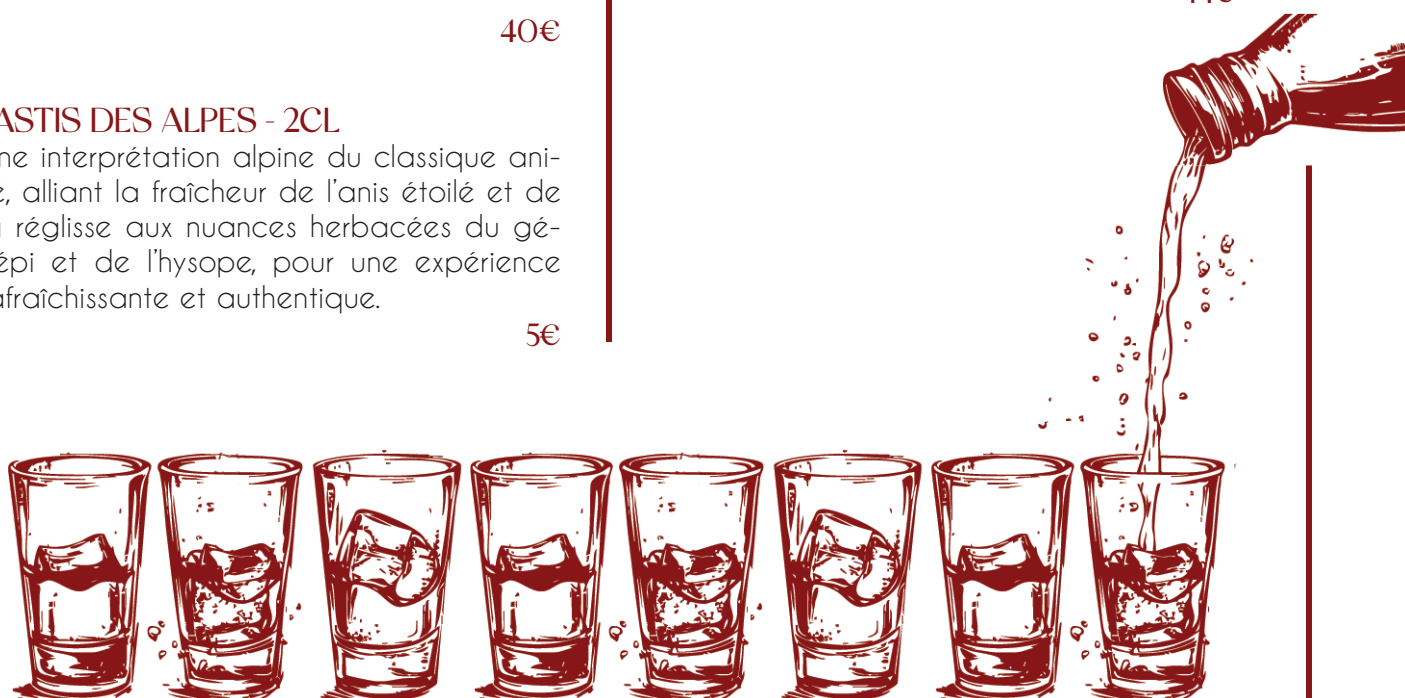
Un mezcal artisanal aux arômes fumés, avec une touche d'agave sucré et une finale terreuse.

14€

## MARTEL VSOP COGNAC

Un cognac élégant et raffiné, avec des arômes riches de fruits secs, de chêne et de vanille, offrant une belle profondeur.

14€



MENU



# BIERES

BLUEBIRD

# BIÈRES PRESSIONS

## GINETTE BLONDE

Une bière blonde artisanale, légère et rafraîchissante, avec des notes de céréales et une pointe d'amertume bien équilibrée.

25CL : 5€ 50CL : 8€

## GINETTE BLANCHE

Une bière blanche douce et fruitée, aux arômes de citrus et de coriandre, idéale pour les journées ensoleillées.

25CL : 6€ 50CL : 10€

## KASTEEL FRAMBOISE

Une bière fruitée à la framboise, sucrée et acidulée, avec une belle fraîcheur et une finale légèrement sucrée.

25CL : 6€ 50CL : 10€

## LIEFMANS PÊCHE

Une bière fruitée et désaltérante, servie avec des glaçons, aux arômes de pêche juteuse et de fruits jaunes, douce et légèrement pétillante.

25CL : 6€ 50CL : 10€

## MONT-BLANC ROUSSE

Une bière rousse aux notes de caramel, de pain grillé et de fruits secs, avec une belle rondeur et une finale légèrement sucrée.

25CL : 6€ 50CL : 10€

## BROOKLYN IPA

Une IPA américaine aux saveurs intenses de houblon, d'agrumes et de résine, avec une amertume bien marquée et une finale sèche.

25CL : 6€ 50CL : 10€

## BRIQUE HOUSE NEIPA

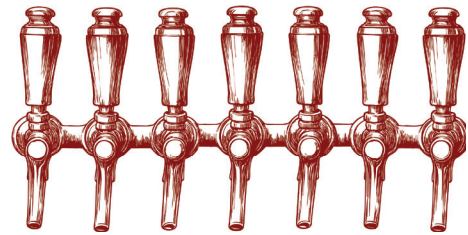
Une New England IPA juteuse et trouble, aux arômes intenses de fruits tropicaux et d'agrumes, avec une amertume douce et une belle rondeur.

25CL : 6€ 50CL : 10€

## STUUT DU MOMENT

Selon la saison

25CL : 6€ 50CL : 10€



# BIÈRES BOUTEILLES

## KASTEEL 0%

Une version sans alcool de la Kasteel, offrant des arômes maltés doux et une légère touche de caramel, tout en conservant une belle rondeur.

LA BOUTEILLE 33CL : 8€

## BROOKLYN 0%

Une bière sans alcool qui conserve la richesse de la Brooklyn IPA, avec des notes d'agrumes et une amertume subtile, idéale pour les amateurs de goût.

LA BOUTEILLE 33CL : 8€



MENU



SOFTS

BLUEBIRD



## SOFTS

### CLASSIQUES

#### LIMONADE

Brasserie du Mont-Blanc

5€

#### COCA-COLA

Classique ou Zéro

5€

#### BADOIT

Fines bulles

5€

#### SIROP

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron

3€

#### DIABOLO

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Citron

5,3€

#### JUS DE FRUITS BIO

Tomate, Orange, Pomme

5€

### SCHWEPPES



#### SCHWEPPES TONIC

Une référence incontournable, avec son amertume caractéristique et ses fines bulles, parfaite pour sublimer un gin ou se déguster seule, bien fraîche.

5€

#### SCHWEPPES SODA POMELO

Un soda pétillant et vif, aux notes acidulées de pamplemousse rose, parfaitement équilibré entre douceur et amertume.

5€

#### SCHWEPPES GINGER BEER

Un soft puissant et épicé, marqué par la chaleur du gingembre et une touche citronnée, idéal pour des cocktails comme le Moscow Mule ou pour les amateurs de sensations vives.

5€

#### LE BLUEBIRD THÉ GLACÉ

Une infusion douce et rafraîchissante préparée chaque jour, pour une douceur naturelle et désaltérante.

6€

## PREMIUMS LONDON ESSENCE

#### DELICATE GINGER ALE

Savourez la force et la chaleur du gingembre dans la Delicate Ginger Ale.

5€

#### TONIC POMELO ET BAIES ROSES

Cette recette originale transforme les classiques à base d'agrumes, en équilibrant soigneusement les douces notes acidulées du pomelo et les notes chaleureuses des baies roses.

5€

#### SODA ANANANS RÔTI

Un soda subtil et rafraîchissant aux arômes d'ananas caramélisé, relevé d'une pointe d'épices pour une finale élégante.

5€

#### SODA PÊCHE BLANCHE ET JASMIN

Savant mariage de pêche blanche délicate et de jasmin parfumé, son effervescence n'est pas sans rappeler celle d'un bon champagne, saura subjuguer les amateurs.

5€



MENU



BLUEBIRD

# TAPAS

## FRITES MAISON

Frites dorées, coupées à la main, deux sauces maison au choix parmi: Mayonnaise, Mayonnaise Spicy, Barbecue, Curry Mango

7€

## PLATEAU DE CHARCUTERIE & FROMAGE

Une sélection de fromages artisanaux soigneusement choisis pour leurs saveurs et textures uniques et de viandes séchées locales, allant du jambon fumé aux saucissons savoureux. Servi avec des cornichons, des olives et du pain artisanal.

15€

## HOUMOUS MAISON

Un mélange onctueux de pois chiches, tahini et zestes d'agrumes, relevé d'un filet d'huile d'olive. Accompagné de pain pita chaud ou de pain croustillant.

8€

## TENDERS DE POULET ( 6 PIÈCES )

Lanières de poulet marinées et légèrement panées pour une texture croustillante, servies avec des herbes aromatiques et deux sauces maison au choix parmi: Mayonnaise, Mayonnaise Spicy, Barbecue, Curry Mango

10€

## WRAPS

Selon la saison.

9€

## CREVETTES COCKTAILS (6 PIÈCES)

Marinées puis saisies, elles allient tendreté et caractère — un classique revisité avec soin.

18€

## ONION RINGS (6 PIÈCES)

Dorés, croustillants, juste relevés : parfaits à tremper dans deux sauces maison au choix parmi: Mayonnaise, Mayonnaise Spicy, Barbecue, Curry Mango

8€

## CHILLI CHEESE (6 PIÈCES)

Cœur fondant et robe dorée, entre chaleur douce et crémeux salé, à accompagner de deux sauces maison au choix parmi: Mayonnaise, Mayonnaise Spicy, Barbecue, Curry Mango

8€

## BRUSCHETTA

Une assiette généreuse aux accents italiens : burrata fondante, jambon cru affiné, éclats de câpres et fraîcheur de tomates et basilic.

16€

