



DOPPPIO MALTO



Bière, cuisine et felicità

NOS CLIENTS MÉRITENT LA PREMIÈRE PAGE

Prenez-vous en photo et taguez @doppiomalto_france
Vous pourriez être en première page de notre carte!



ON FAIT DES BIÈRES EN PENSANT À VOUS

Les souhaitez vous sans gluten?
BOUTEILLE 4,6€

Super Chiaro
PURE ET MORDANTE
17 lbu | 4,6% vol.

Allemande, style lager. À basse fermentation.
Soyons clairs, c'est la bière idéale pour un après-midi au milieu des fleurs d'une prairie alpine. Quoi qu'il en soit, il vous suffira de quelques gorgées pour vous sentir en altitude.

Bella Rossa
COMPLEXE ET CHARMANTE
32 lbu | 6,5% vol.

Forte, style English Ale. À haute fermentation.
Un corps parfait n'est rien sans force intérieure, c'est ça son secret. A boire avant un rendez-vous important. Et aussi après.

Piu' che Rossa
RICHE ET EXCENTRIQUE
23 lbu | 5,6% vol.

Fruitée, style English Ale. À haute fermentation.
Vous aimez le golf ? La voile ? Les diamants ? Les vêtements sur mesure ? Cette bière est si luxueuse que vous oublierez vite.

O sole mio
EQUILBRÉE ET CAPTIVANTE
24 lbu | 4,9% vol.

Style American Wheat. À basse fermentation.
Pensez à un paysage méditerranéen inondé de lumière et de souvenirs, où l'espace est parfum et le temps est couleur. Ne pensez pas, essayez !

Sexy Ipa
SEDUISANTE ET EXOTIQUE
54 lbu | 6% vol.

Style IPA. À haute fermentation.
La première gorgée et vous êtes à l'autre bout du monde, face à une mer parfaite : il y a une brise légère, l'air est plein de senteurs et vous êtes le meilleure de vous-même

Zingi Ale
PIQUANTE ET BALSAMIQUE
30 lbu | 7% vol.

Épicée, ginger Ale. À haute fermentation.
Vous avez rêvé d'errer parmi les senteurs d'un marché oriental pendant qu'un souffle balsamique ébouriffait vos cheveux ? Réveillez-vous, ce n'était que la première gorgée de cette bière.

Summer Ipa
OISEUSE ET CITRONNÉE
38 lbu | 3,5% vol.

Légère, style Session IPA. À haute fermentation.
C'est mardi, il pleut, on vous attend pour un dîner de famille ? Mettez votre maillot de bain et volez au beau milieu de l'été. Vous n'avez plus qu'à déboucher.

Honey Ipa
PARFUMÉE ET ROMANTIQUE
37 lbu | 7,5% vol.

Triple Honey IPA. À haute fermentation.
A ne surtout pas mélanger avec le cynisme, la présomption, l'indifférence et l'arrogance. Elle n'a pas peur des larmes, des sourires et des passions. Une expérience romanesque.

Ultra Pils
OBSTINÉE ET GÉNÉREUSE
35 lbu | 4,8% vol.

Classique, style Pils. À basse fermentation.
C'est une bière qui doit être prise avec douceur. Inutile de s'obstiner. C'est toujours elle qui a raison.

Iper Weiss
NOSTALGIQUE ET NATURALISTE
9 lbu | 5% vol.

Style Weiss. À haute fermentation.
Quand vous vous sentez fatigués, cette bière vous étonnera. Essayez-la au milieu d'un marathon (de tout genre).

Extra Bitter
DÉSALTÉRANTE ET PERSUASIVE
60 lbu | 5,6% vol.

Américaine, style Extra Special Bitter. Avec 5 houblons américains.
Votre ruée vers l'or est terminée. Asseyez-vous, mettez un morceau de Springsteen. C'est mieux si vous êtes deux ou trois. Goûtez, elle vous épatera.

Black Stout
INSOLENTE ET SUCRÉE
33 lbu | 6,3% vol.

Style Chocolate Stout. À haute fermentation.
Recommandée pour les blind dates. Votre souffle sera léger et velouté, la confiance en vous attendra les sommets et vous oublierez d'être incurablement timide.

Imperiale
CORSÉE ET GENTILLE
80 lbu | 9% vol.

Style Black Imperial IPA. À haute fermentation.
Si votre heure de gloire en style Daniel Craig ou Jennifer Lawrence est terminée, vous comprendrez. À boire en écoutant *Una carezza in un pugno* di Adriano Celentano.

DÉGUSTATION 20 cl	4,2
MEDIUM 40 cl	7,2
GIRAFE À BIÈRE 200 cl	29
DAMIGIANA 200 cl À EMPORTER	35



TOUR DES SAVEURS

Consultez la carte dédiée et essayez l'une de nos propositions : un tour de houblon, de malt ou d'arômes. Goûtez aussi la version avec toutes les bières à 28 euros !

10€

Les ENTRÉES

BURRATA E GUTTIAU 8,9

Burrata 125g, feuilles de pain Guttiau, tomates piccadilly, émulsion de basilic et feuilles de roquette

Doublez votre plaisir 250g 15,9



Burrata e Guttiau

MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E PORCHETTA 8,9

Petits beignets de pâte à pain servis avec du jambon cru, porchetta et crème de fromage



Mini gnoccho fritto con crudo e porchetta

POLPETTE AL SUGO 8,9

Boulettes au bœuf cuites au four avec sauce tomate et basilic. Servies avec du pain aux céréales



Polpette al sugo

RONDELLE DI MELANZANE 6,9

Rondelles d'aubergines panées et frites, servies avec une mayonnaise aux tomates séchées



Nos BRUSCHETTE

SALMONE 9

Pain aux céréales, saumon fumé, roquette et stracciatella



STRACCIATELLA, FUNGHI E TARTUFO 9,9

Pain aux céréales, stracciatella à la truffe, champignons et copeaux de truffe



Arrosticini abruzzesi



Dacci un tagliere!



SOYEZ BONS, partagez

FRITTO SICILIANO 17,8

Crocchè, mini-arancine à la norma et rondelles d'aubergines servies avec une mayonnaise aux tomates séchées



DACCI UN TAGLIERE! 18,8

Burrata, pecorino sardo DOP, porchetta, prosciutto crudo, olives, tomates Piccadilly, roquette et feuilles de pain Guttiau



ARROSTICINI ABRUZZESI 14,8

Brochettes de bœuf et agneau



PIZZA

MARGHERITA È BELLA 11,8

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte et huile d'olive extra vierge



Margherita è bella

CRUDO E PICCADILLY 15,8

Mozzarella fior di latte, jambon cru, tomates piccadilly, copeaux de Grana Raspadura et basilic



BURRATA E 'NDUJA 15,8

Sauce tomate, 'nduja, burrata, oignons caramélisés et émulsion au basilic



QUATTRO FORMAGGI 16

Mozzarella fior di latte, pecorino Sardo DOP, fromage râpé, ricotta salée et poivre noir



TARTUFO E FIORDILATTE 18,8

Mozzarella Fior di latte, crème de truffe, copeaux de truffe et champignons



Tartufo e fiordilatte

PARMIGIANA 14,8

Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, fromage râpé, aubergines au four, émulsion au basilic



PORCHETTA E FUNGHI 15,8

Sauce de tomates, mozzarella Fior di latte, porchetta, champignons et basilic



PASTA fresca

TAGLIATELLE AL RAGÙ 14,8

Tagliatelle aux œufs à la bolognaise, fromage râpé et basilic



TAGLIATELLE AL TARTUFO 17,8

Tagliatelle aux œufs, champignons, crème de truffe et copeaux de truffe



PACCHERI AL SUGO E POLPETTE 14,8

Paccheri, sauce tomate, boulettes au bœuf et basilic



FUSILLI ALLA NORMA 12,8

Fusilli à la sauce de tomates pelées, aubergines, tomates Piccadilly, ricotta salée et basilic



Tagliatelle al ragù



PACCHERI POMODORO E STRACCIATELLA 14,8

Paccheri à la sauce tomate, stracciatella, tomates piccadilly et basilic



Suppléments Jambon cru 3€ - Burrata 3,5€ - Copeaux de truffe 4€

Suppléments Jambon cru 3€ - Stracciatella 2,5€ - Copeaux de truffe 4€

Les SALADES

MANZO E BURRATA 16,8

Salade mixte, faux-filet tranché cuit à la braise, Burrata, tomates en grappe et croûtons de pain frits. Servie avec du pain aux céréales



BURRATA CAROTE ED OLIVE 14,8

Salade mixte, tomates en grappe, burrata, carottes, olives taggiasche, croûtons de pain frits. Servie avec une et du pain aux céréales



SALMONE 17,8

Salade mixte, saumon fumé, tomates en grappe, concombres et croûtons de pain frit. Servie avec une sauce citronette à la menthe et du pain aux céréales



POLLO FRITTO E PECORINO 14,8

Salade mixte, poulet pané, Pecorino Sardo DOP, carottes, croûtons de pain aux céréales et glaçage au vinaigre balsamique



Manzo e burrata

Toutes les salades sont également disponibles avec notre vinaigrette à l'italienne, une émulsion d'huile d'olive extra vierge et de vinaigre balsamique

Salmone

La BRAISE

Tous les plats sont servis avec des pommes de terre non épluchées, coupées en quartiers et aromatisées au romarin, de la salade mixte et notre mayonnaise à la bière

Cuisson au charbon végétal



GRAN TAGLIATA 18,9

Faux-filet tranché 220g sel et huile d'olive extra vierge, copeaux de Grana raspadura champignons et roquette



LA GIGANTE 25,9

Entrecôte de bœuf sans os race Black Angus 350g, sel et huile d'olive extra vierge



SUPREMA DI POLLO 14,9

250g de blanc de poulet en tranches avec du paprika doux, du poivre noir et du sucre de canne



COSCE IN CROSTA 15,9

Cuisses de poulet infusées au café et cuites à la braise



Braise mixte pour deux personnes

COSTINE DI MAIALE 18,9

Traves de porc marinés aux herbes méditerranéennes



SALAMELLE ALLA BIRRA 15,9

Saucisses italiennes à la bière Honey Ipa 300g



COTOLETTA 23

Escalope de porc panée et frite



Cotoletta



POLPO ALLA BRACE 21,9

Poulpe frit et terminé à la braise, servi avec pommes de terre, tomates Piccadilly, citron et olives



Polpo alla brace



TOUS ensemble min. 2 personnes, prix par personne 24,9

BRACE MISTA

Faux filet tranché, travers de porc, saucisse italiennes à la bière Honey Ipa et cuisses de poulet servis avec des pommes de terre au four, salade mixte, tomates en grappe, carottes, roquette et citron rôti

BRACE MISTA MEDITERRANEA

Faux filet tranché, Poulet rôti (mediterraneo alla birra), cuisses de poulet, et blanc de poulet en tranches servis avec des pommes de terre au four, salade mixte, tomates en grappe, carottes, roquette et citron rôti

LES POULETS rôtis

GALLETTO MEDITERRANEO ALLA BIRRA 18,9

Poulet fermier doré à la braise et glacé à la bière Honey Ipa, au miel et aux épices servi avec des pomme de terre au four et roquette.

Galletto



Servis avec du pain brioche, des frites non épluchées et mayonnaise à la bière

Les BURGERS ITALIENS



SUPER CLASSICO 14,8

Burger 100% boeuf français avec tomates en grappe, salade mixte et mayonnaise



TARTUFO E STRACCIATELLA 17,8

Burger 100% boeuf français, stracciatella à la truffe et roquette



PANCETTA E PECORINO 15,8

Burger 100% boeuf français, trache de Pecorino Sardo DOP, poitrine de porc Piacentina DOP, salade mixte et mayonnaise



CRUDO E STRACCIATELLA 17,8

Burger 100% boeuf français, jambon cru, stracciatella, tomates en grappe et salade mixte



'NDUJA E CIPOLLA 15,8

Burger 100% boeuf français, 'Nduja, oignons caramélisés, stracciatella, tomates en grappe et salade mixte



ACCOMPAGNEMENTS

PATATE A SPICCHIO 3,8
Pommes de terre au four avec mayonnaise à la bière

PATATE A FIAMMIFERO 3,8
Pommes de terre frites avec mayonnaise à la bière

CHIPS DI PATATE 3,8
Chips de pommes de terre frites servies avec mayonnaise à la bière

ORTO FRESCO 3,8
Salade mixte, roquette et tomates Piccadilly avec mayonnaise à la bière



POLPO E STRACCIATELLA 18,8

Poulpe frit, stracciatella, salade mixte et tomates en grappe



T'AS LA DALLE?

Double steak 4,5

LE BURGER VEGETARIEN

MAIS 14,8

Hamburger de maïs. Aubergines grillées et tomates en grappe, salade mixte et mayonnaise



VEGETALE E QUALE 13,8

Hamburger à base végétale, tomates en grappe, salade mixte et mayonnaise aux tomates séchées



'Nduja e cipolla

Polpo e stracciatella



Crudo e stracciatella di burrata

Tous les burgers sont également disponibles en version végétarienne. Demandez à notre personnel

Les DESSERTS *Un peu de douceur?*

Millefoglie cioccolato e zabaione

BIRRAMISÙ 7,2

Notre spécialité, le tiramisù à la bière Black Stout et pépites de chocolat



TIRAMISÙ 6,8

Le Classique 100% italien



MOUSSE CIOCCOLATO E CAFFÈ 7,2

Mousse au chocolat et café avec crumble de biscuit à la bière Black Stout, éclats de pistaches et pépites de chocolat noir



CHEESECAKE ALL'ITALIANA 6,8

Robiola, crumble de sbrisolona aux amandes, NUTELLA® ou cerises Amarena



MILLE FOGGIE CIOCCOLATO E ZABAIONE 6,8

Mille-feuille de pain Guttiau, mousse au chocolat, crème sabayon et sucre glace.



LA SBRISOLONA 6,2

La classique de Mantova aux amandes et servi avec une crème sabayon



TORTA CAPRESE 7

Le classique gâteau de Capri au chocolat et amandes avec une crème sabayon



COPPA FIORDILATTE E NUTELLA® 7,8

Glace fiordilatte, NUTELLA®, chantilly et sbrisolona



Mini cannoli siciliani



Torta caprese



La Sbrisolona

On partage?

MINI CANNOLI SICILIANI 9,8

6 Mini cannoli siciliens, ricotta, éclats de pistaches et pépites de chocolat noir

9,8



En plus de la BIÈRE

BOISSONS ARTISANALES 27,5 cl 3,8

LIMONATA

Citronnade fabriquée selon l'ancienne recette italienne, avec le jus naturel des citrons siciliens

ARANCIATA

Toute la saveur, l'arôme et la fraîcheur du jus naturel des oranges siciliennes

COLA/COLA ZERO

Frais, vif et artisanal

GASSOSA

La Limonade à l'italienne avec des extraits naturels de citrons siciliens

TONICA

Un extrait naturel à l'arrière-goût aromatique et amer à la quinine

THÉ GLACÉ CITRON

THÉ GLACÉ PÊCHE

EAU MINERALE

EAU PANNA 75 CL 3,8

EAU S. PELLEGRINO 50 CL 3,5

BOISSONS CHAUDES

Espresso 2,2
Macchiato *Cafè Noisette* 2,2
Doppio *Double espresso* 3,8
Cappuccino 3,8
Café au lait 3,8
Deca *Epresso décaféiné* 2,2

THE, TISANES 4 cl

Thé noir parfumé au Caramel 4
Quatre fruits rouges
Thé vert parfumé à la menthe Touareg
Roiboos parfumé citrus
Tisane Tilleul Menthe
Verveine

LIQUEURS 4 cl

Amaretto, Sambuca, Limoncello, Jagermeister, Baileys 5,5

RICARD 4

WHISKY

Johnnie Walker Red Label 5,5
Bowmore, Caol Ila, Oban, Talisker 9,2

RHUM E GRAPPE

Grappa del Piave 6,4
Diplomatico Res., Kraken, St. James 9,2
Zacapa 23Y 12

VINS

Rouge

CHIANTI DOCG DE MEDICI *Cantina dei Feudi* 6,2 27

Souple et facile à boire aux arômes de raisins secs et de figues sèches. Il est moyennement corsé avec des fruits noirs, des violettes et une finale souple de cerise amère.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE *Cantina dei Feudi* 7,2 29

Rouge intense, le nez exprime des notes de fruits confits, d'épices et de vanille

NERO D'AVOLA SICILIA DOC *Cantina dei Feudi* 7,2 29

Couleur rouge rubis avec réflexion violacé. Odeur riche avec des notes de violette et d'épices, de fruits rouges mûrs comme la framboise et la cerise

Blanc

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC *Cantina dei Feudi* 7,2 29

Sa couleur est jaune doré, son odeur est douce, fleurie et son goût est sec, harmonieux, plein

Rosé

PINOT GRIGIO VENETO *Cantina dei Feudi* 6,2 27

C'est un vin rosé brillant avec des arômes et une saveur de fruits et de fleurs; il a un goût frais, doux et sec

Pétillant

PROSECCO DOC EXTRA DRY *Cantina Dei Feudi* 6,2 27

Vin simple et agréable en base cocktail ou en apéritif

LAMBRUSCO DOC *Cantina dei Feudi* 6,2 27

Sec mais en même temps fruité, rond, frais, vif et agréablement harmonieux



12,5 CL 75 CL