

Ultra Pils

OBSTINÉE
ET GÉNÉREUSE

35 lbu | 4,8 % vol.

DOPPPIO MALTO

Sexy Ipa

SÉDUISANTE
ET EXOTIQUE

54 lbu | 6 % vol.

Brasserie italienne

ON FAIT DES BIÈRES EN PENSANT À VOUS

NOTRE BRASSERIE
EN SARDAIGNE

On a eu
20/20 partout!

(OUAIS, ON S'LA
RACONTE UN PEU).
MAIS CHEZ NOUS,
LE SAVOIR-FAIRE, CE
N'EST AUSSI JAMAIS
SE REPOSER SUR
SES LAURIERS. ON
GOÛTE, ON RE-GOÛTE
(BEAUCOUP TROP),
TOUT ÇA POUR BRASSER
TOUJOURS MEILLEUR.
C'EST DUR LA VIE, HEIN?





20

GAGNER 100 PRIX
N'EST PAS SUFFISANT

MAIS ON NE S'EN
LASSE PAS.
PARCE QUE VISER
L'EXCELLENCE, C'EST
DANS NOS BULLES.
ET QU'ON NE DIT
JAMAIS NON À UN PEU
PLUS DE GLOIRE...
ET BEAUCOUP
PLUS DE MOUSSE.

On brasse fort.
On gagne fort.

@doppiomalto_france





Les CLASSIQUES

SANS
GLUTEN

Super
Chiara

PURE ET
MORDANTE

17 lbu | 4,6 % vol.

Bella
Roma

COMPLEXE
ET FASCINANTE

32 lbu | 6,5 % vol.

Ultra
Pils

OBSTINÉE
ET GÉNÉREUSE

35 lbu | 4,8 % vol.

Style Lager.
À basse fermentation. SANS GLUTEN.

Soyons clairs, c'est la bière idéale pour un après-midi au milieu des fleurs dans une prairie alpine. Elle vous fera monter en altitude en seulement quelques gorgées et vous réconciliera avec la médiation et la sagesse.

Forte, style British Strong Ale.
À haute fermentation.

Un corps parfait n'existe pas sans une vraie force intérieure, c'est son secret. La boire, c'est un rendez-vous important.

Classique, style Italian Pils.
À basse fermentation.

C'est une bière qui nécessite de la douceur. Inutile de s'obstiner, elle aura toujours raison. Goûtez-la sans la mordre.

Iper
Weiss

NOSTALGIQUE
ET NATURALISTE

9 lbu | 5 % vol.

O sole
mio

ÉQUILIBRÉE
ET CAPTIVANTE

24 lbu | 4,9 % vol.

Sexy
Ipa

SÉDUISANTE
ET EXOTIQUE

54 lbu | 6 % vol.

Style Weiss.
À haute fermentation.

Lorsque vous pensez être au bout du rouleau, cette bière vous surprendra toujours. Dégustez-la au milieu d'un marathon (peu importe le type de marathon).

Style American Wheat.
À basse fermentation.

Pensez à un paysage méditerranéen rempli de lumière et de souvenirs, où l'espace est parfumé et le temps est coloré. N'y pensez plus, venez l'essayer!

Colonial, style IPA.
À haute fermentation.

Dès la première gorgée vous vous retrouvez à l'autre bout du monde, face à une mer parfaite: il y a une brise agréable et pleine de senteurs, et tu te sens fière de toi. Aller... une autre gorgée!

Les LÉGÈRES

Super
Chiara

BIÈRE LÉGÈRE
FRAÎCHE
ET AFFIRMÉE

17 lbu | 1,2 % vol.

Summer
Ipa

BIÈRE LÉGÈRE
ÉQUILIBRÉE ET
AUDACIEUSE

38 lbu | 1,2 % vol.

Légère.
Style Lager.

Une lager qui ne renonce à rien et tient toutes ses promesses: des notes d'herbes et de céréales, une mousse dense et une vraie vocation pour la bonne table. Il y a quelque chose de piquant dans sa pureté.

Légère.
Style Session IPA.

Elle a la fraîcheur d'une ombre d'été. Elle porte les couleurs et l'arôme d'un panier d'agrumes. Elle allie structure et légèreté en faisant de l'équilibre parfait une vertu audacieuse.

Les CRÉATIVES

Summer
Ipa

OISEUSE
ET CITRONNÉE

38 lbu | 3,5 % vol.

Più che
Roma

RICHE ET
EXCENTRIQUE

23 lbu | 5,6 % vol.

Black
Stout

INSOLENTE
ET SUCRÉE

33 lbu | 6,3 % vol.

Style Session IPA.
Léger volume d'alcool.

C'est mardi, il pleut et on vous attend à un dîner de famille? Enfilez votre plus beau maillot de bain et plongez en été.

Fruitée, style English Brown Ale.
À haute fermentation.

Vous aimez le golf? La voile? Les diamants? Les vêtements sur mesure? Cette bière est si luxueuse qu'elle vous fera rapidement oublier toutes ces futilités.

Style Stout.
À haute fermentation.

Recommandée pour les blinks dates. Votre souffle sera balsamique, votre confiance en vous sera décuplée et vous en oublierez votre timidité maladive.

Honey
Ipa

PARFUMÉE ET
ROMANTIQUE

37 lbu | 7,5 % vol.

Zingi
Ale

PIQUANTE
ET BALSAMIQUE

30 lbu | 7 % vol.

Regina

ÉLÉGANTE
ET CURIEUSE

21 lbu | 5,3 % vol.

Triple Honey IPA.
À haute fermentation.

Attention à ne pas l'associer au cynisme, à l'arrogance, à l'indifférence ou encore à la vanité. Elle ne craint pas les larmes, les sourires et la passion. Une expérience romanesque.

Épicé, style Ginger Ale.
À haute fermentation.

Vous venez de vous imaginer en train de vous promener dans un marché oriental, un souffle balsamique ébouriffant vos cheveux? Ouvrez les yeux, ce n'était que la première gorgée de cette bière.

Style Imperial Black IPA.
À haute fermentation.

Si vous avez eu votre moment Daniel Craig ou Jennifer Lawrence, vous comprendrez. À boire en écoutant l'aria de la carezza in un pugno d'Adriano Celentano.

Style American Pale Ale.
Avec 5 houblons américains.

Votre ruée vers l'or est terminée. Asseyez-vous, mettez un morceau de Springsteen. Encore mieux si vous êtes avec des amis. Goûtez, elle vous tuera.

Imperiale

CORSÉE
ET GENTILLE

80 lbu | 9 % vol.

Extra
Bitter

DÉSALTÉRANTE
ET PERSUASIVE

60 lbu | 5,6 % vol.

Style Imperial Pils.
À basse fermentation.

Elle est si belle et ensoleillée qu'elle mettra dans l'ombre tous vos affreux doutes. Parfaite pour ceux qui préfèrent les fleurs aux chiffres, et vice versa.

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 32 euros! Chaque verre contient 15cl.

13€

DÉGUSTATION 20 cl	4,5
MEDIUM 40 cl	7,5
GIRAFE À BIÈRE 200 cl	33
DAMIGIANA 200 cl	45
À EMPORTER	



Mini gnocco fritto con crudo e mortadella

CAPRESE DI BURRATA 9
Burrata 125g, tomates en grappe, olives, émulsion de basilic et basilic

MINI GNOCO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA 9
Petits beignets de pâte à pain servis avec Jambon de Parme DOP, Mortadelle de Bologne IGP et crème de fromage Bella Lodi

FOCACCINA BARESE 6
Focaccia Barese pétrie à la main avec farine de blé tendre et semoule de blé dur, tomates, olives noires et origan, copeaux de fromage Bella Lodi, émulsion de basilic et basilic

MOZZA IN CARROZZA 7,5
Beignets de Mozzarella panés, crème de fromage Bella Lodi, et mayonnaise aux tomates séchées

PARMIGIANA 7
Gratin d'aubergines, crème de fromage Bella Lodi, Mozzarella Fior di Latte et feuille de basilic



Caprese di burrata

Fritto di calamari e zucchini



Antipasto all'italiana



Fritto siciliano

PAR ICI, ça se PARTAGE

FRITTO SICILIANO 18,5
Crocchè de pommes de terre, mini-arancini à la norma (riz, aubergines, fromage et sauce tomate), rondelle d'aubergines panée et mayonnaise à la tomate séchée

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 18,5
Mortadelle de Bologne IGP, Jambon de Parme DOP, stracciatella (cœur de burrata), roquette, foccacia barese, pain Guttiau

ARROSTICINI ABRUZZESI 16
Brochettes de boeuf et agneau, servies avec du citron

ARROSTICINI DI POLLO 15
Brochettes de poulet, servies avec du citron

FRITTO DI CALAMARI E ZUCCHINE 19
Calamars frits et chips de courgettes servis avec du citron

PIZZA

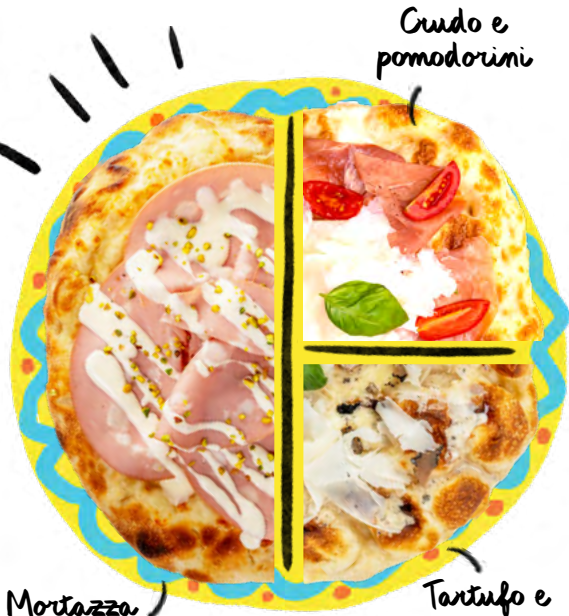
MARGHERITA 12,5
Sauce tomates, mozzarella Fior di Latte, huile d'olive et basilic

CRUDO E POMODORINI 16,7
Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme DOP, tomates cerises, copeaux de fromage Bella Lodi et feuille de basilic

BURRATA E 'NDUJA 16,5
Sauce tomate, 'Nduja (crème de saucisse de porc épicée), burrata, oignons rouges et émulsion de basilic

TARTUFO E FIOR DI LATTE 18,8
Mozzarella Fior di latte, crème de fromage truffée, copeaux de truffe, copeaux de fromage Grana Bella Lodi et feuille de basilic

MORTAZZA 15,5
Mozzarella Fior di Latte, Mortadelle de Bologne IGP, crème de fromage Bella Lodi, éclats de Pistache



Crudo e pomodorini

Mortazza

Tartufo e Fior di latte

SEXY ORTO 15
Mozzarella Fior di Latte, chips de courgette, tomates cerises jaunes et rouges et émulsion au basilic

ESTATE 17
Sauce tomate, filet de thon, olives, tomates cerises jaunes, oignons rouges, émulsion au basilic et basilic

PASTA et ses amis

AL TARTUFO 18
Tagliatelles aux œufs, crème de fromage truffée et copeaux de truffe

BOLOGNESE 15,5
Tagliatelles aux œufs, sauce ragù Bolognese de boeuf et de porc, fromage râpé et feuille de basilic

BELLA LODI E ZUCCHINE 14
Fusilli, crème de fromage Bella Lodi, chips de courgette, poivre et basilic

CARBO BELLA 15,5
Fusilli, sauce carbonara, Poitrine de porc Piacentina, chips de fromage, poivre noir

TRE POMODORI 15,5
Fusilli, sauce tomates, tomates cerise jaune, stracciatella (cœur de Burrata) et basilic

RUSTICHEZZA 17
Fusilli, sauce tomate aux oignons, filet de thon, oignons croustillants, olives et basilic

Bella Lodi e zucchini



Tre pomodori



Suppléments Jambon de Parme DOP 4€ - Burrata 4,5€ - Copeaux de truffe 5€

Suppléments Jambon de Parme DOP 4€ - Stracciatella (cœur de Burrata) 3,5€ - Copeaux de truffe 5€

Go GREEN-Go FRESH

ORZO E LEGGEREZZA 14,5
Salade d'orge avec aubergines, courgettes, poivrons, tomates fraîches et tomates séchées. Servie avec des tomates en grappe, concombres, haricots verts, fenouil, carottes, émulsion au basilic et pain Guttiau

MANZO E BURRATA 17,5
Salade mixte, rumsteck argentin, burrata, tomates en grappe et pain Guttiau

Toutes les salades sont servies avec notre vinaigrette à l'italienne, une émulsion d'huile d'olive, de vinaigre de vin blanc, de thym et de romarin

POLLO FRITTO E PECORINO 16
Salade mixte, poulet pané et frit, Pecorino Sardo DOP, tomates en grappe, carotte et pain Guttiau

GIGI & AMICI 17
Salade mixte, filet de thon, tomates en grappe, olives, carottes, oignons, tomates jaunes et rouges, oignons et croûtons de pain. Servie avec du pain Guttiau



Orzo e leggerezza



Manzo e burrata

La FLAMME FATALE

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



GRAN TAGLIATA 19,8

Rumsteck argentin tranché, sel de Maldon et huile d'olive servi sur un lit de roquette



LA GIGANTE 26

Entrecôte de bœuf argentine 350g sans os, sel de Maldon et huile d'olive, servie sur un lit de roquette



Dégustez notre bœuf cuit à la braise avec une délicieuse crème de fromage truffée +3€



Gran Tagliata



COSTINE DI MAIALE 19,5

Travers de porc mariné aux herbes méditerranéennes puis glacé à la sauce barbecue et servi sur un lit de roquette



POLPO E PATATE 24

Poulpe frit et terminé à la braise, servi avec pommes de terre au four, tomates cerises et citron



Polpo e patate



TAGLIATA DI POLLO 17,5

Haut de cuisse de poulet tranché et mariné aux herbes méditerranéennes, servi sur un lit de roquette et accompagné de notre vinaigrette à l'italienne au thym et au romarin



COSCE IN CROSTA 17,5

Cuisses de poulet avec la peau marinée au café et aux herbes méditerranéennes, servies sur un lit de roquette



Galletto mediterraneo alla birra



LES POULETS RÔTIS

GALLETTO MEDITERRANEO 21 ALLA BIRRA

Poulet fermier doré à la braise et glacé à la bière Honey Ipa, au miel et aux épices, servi sur un lit de roquette



Tu préfères quand c'est épicé? Demande notre sauce piquante!

Bella BURGER

Préparés avec des buns briochés, et servis avec des frites non épluchées et de la mayonnaise à la bière



SUPER CLASSICO 15,5

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



PANCETTA E PROVOLA 16,5

Burger 100% bœuf français, tranche de fromage Provola douce, poitrine de porc Piacentina, tomates en grappe, salade mixte et sauce Doppio Malto (à base de paprika, de moutarde et d'aneth)



CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 17,7

Burger 100% bœuf français, Jambon de Parme DOP, stracciatella (cœur de burrata), tomates en grappe et salade mixte



BBQ BIANCA 17,5

Burger 100% bœuf français, fromage Bella Lodi croustillant, confiture de bacon et d'oignons, tomate grappe, laitue douce et sauce BBQ blanche



POLLO FRITTO 15,8

Poulet pané, sauce miel-gingembre, tomate grappe et laitue douce (confiture de bacon et d'oignons rouges en option gratuite)



PULLED CHICKEN 15,8

Effiloché de poulet, oignons croustillants, tomates en grappe, sauce barbecue et salade mixte



FISH AND FRITES 15,5

Filet de cabillaud frit, servi avec tomate grappe, laitue douce et sauce à la bière



LES BURGERS VÉGÉTARIENS

PARMIGIANA

Gratin d'aubergines, crème de fromage Bella Lodi, fromage Bella Lodi croustillant, tomate grappe et laitue douce



VEGETALE E QUALE

Burger à base végétale, tomates en grappe, salade mixte et mayonnaise à la tomate séchée



Les Extra qui déchirent 4,6

PATATE A SPICCHIO

Pommes de terre au four, mayonnaise à la bière

PATATE A FIAMMIFERO

Pommes de terre frites, mayonnaise à la bière

ORTO FRESCO

Salade mixte, roquette et tomates cerises

FAGIOLINI

Haricots verts, émulsion au basilic, servis avec du citron frais

I DOLCI

Parfois,
il faut savoir se chouchouter

TIRAMISÙ

Le Classique 100% italien (avec biscuits savoyards, mascarpone et café)



BIRRAMISÙ

Le classique de la maison, le tiramisù à la bière Black Stout avec topping de pépites de chocolat



CHEESECAKE ALL'ITALIANA 8,5

Robiola, crumble de sbrisolona (sablé aux amandes), topping NUTELLA® ou fruits rouges



TORTA CAPRESE 8,5

Le classique gâteau de Capri au chocolat et aux amandes, servi avec une crème dessert à la pistache, des éclats de pistache et des pépites de chocolat



CAFFÈ GOURMAND 9

Café espresso ou allongé accompagné d'une sélection de trois mini desserts: tiramisù, crème dessert à la pistache avec ricotta, éclats de pistache et pépites de chocolat, et cheesecake à l'italienne au NUTELLA®



BRIOCHE CON GELATO E NUTELLA® 8,5

Bun brioché, NUTELLA®, glace fior di latte, pépites de chocolat et crème fouettée



TORTA RICOTTA E PERE 8,5

Tarte à la ricotta de Bufala et poires, éclats pistache, nappage NUTELLA® ou fruits rouges



Brioche
con gelato
e Nutella®



COPPA ALLE FRAGOLE 10

Glace à la fraise, glace fior di latte, fraises fraîches, nuage de crème fouettée et pépites de chocolat



BOMBA AL PISTACCHIO 9,5

Glace à la pistache, glace au chocolat, crème fouettée, éclats de pistache, Pain Guttiau



COPPA CHOUCHOU 9,5

Glace au chouchou, glace au chocolat, crème fouettée, crumble de Sbrisolona



Coppa
alle fragole



COPPA DI GELATO ALLA BIRRA 8

Glace à la bière, crumble de Sbrisolona, pépites de chocolat et sucre glace



COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA® 9,5

Glace fior di latte, NUTELLA®, crème fouettée et crumble de sbrisolona (sablé aux amandes)



AFFOGATO AL CAFFÈ 9

Glace fior di latte parsemée de pépites de chocolat, plongée dans un espresso brûlant



Mini cannoli
siciliani

On partage ?

MINI CANNOLI SICILIANI 12

6 Mini cannolis siciliens (pâte sucrée croquante frite), ricotta, éclats de pistaches et pépites de chocolat noir



IL TUO GELATO

1 boule 2,5€ 2 boules 5€ 3 boules 7,5€

SORBET FRAISE

SORBET CITRON

FIOR DI LATTE

CARAMEL BEURRE SALÉ

CHOCOLAT

PISTACHE

CHOUCHOU

GLACE À LA BIÈRE

Glow Glow CLUB

BOISSONS ARTISANALES 27,5 cl 4,4

LIMONATA

Citronnade

ARANCIATA

Orangeade

COLA/COLA ZERO

GASSOSA

Limonade

TONICA

THÉ GLACÉ CITRON/PÊCHE 4,4

RED BULL

Classique/Sans sucre

BOISSONS CHAUDES

Espresso

Macchiato Café Noisette

Doppio Double espresso

Cappuccino

Café au lait

Deca Espresso décaféiné

2,6

2,6

4,2

4,2

4,2

2,6

EAU MINERALE

EAU PANNA 50 CL 4,4

EAU S. PELLEGRINO 50 CL 4,4

THE, TISANES

Thé noir parfumé au Caramel

Quatre fruits rouges

Thé vert parfumé à la menthe Touareg

Roiboos parfumé citrus

Tisane Tilleul Menthe

Verveine

4,6

LIQUEURS 4 cl

Amaretto, Sambuca, Limoncello, Jagermeister, Baileys

6

RICARD

4

WHISKY

Johnnie Walker Red Label

Caol Ila, Oban, Talisker

6,4

10,2

RHUM E GRAPPE

Grappa del Piave

Diplomatico Res., Kraken, St. James

Zacapa 23Y

6,4

6,4

10,2

VINS

Rouge

CHIANTI DOCG Mario Primo

Souple et facile à boire aux arômes de raisins secs et de figues sèches

6,5

27

VALPOLICELLA DOC Villa Mura

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

6,5

29

NERO D'AVOLA SICILIA DOC Monte pietroso

Couleur rouge rubis avec réflexion violacé

6,5

29

Blanc

PINOT GRIGIO DOC BACI AL SOLE Grigio delle Venezie

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

6,5

29

Rosé

PINOT GRIGIO DOC SARTORI ROSÉ Grigio delle Venezie

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

6,5

27

Pétillant

PROSECCO DOC EXTRA DRY Pirovano

Vin simple et agréable en base cocktail ou en apéritif

6,5

27

LAMBRUSCO Ca' De' Medici

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

6,5

27



12,5 CL 75 CL



Bœuf

Poulet

Porc

Poisson

Végétarien