

Zingi Ale

PIQUANTE
ET BALSAMIQUE30 lbu | 7% vol.



DOPPIO MALTO

Brasserie Italienne

Bella Rossa

COMPLEXE
ET FASCINANTE32 lbu | 6,5% vol.

MAIN SUR LE MALT, CŒUR AVEC VOUS

NOTRE BRASSERIE
EN SARDAIGNE

BRASSÉE EN SARDAIGNE,
AVEC PASSION PAR
NOS MAÎTRES BRASSEURS,
INSPIRÉE PAR NOTRE TERRE,
ET OUVERTE SUR LE MONDE
POUR VOUS FAIRE PLAISIR

*Sarde de cœur,
inspirée du monde entier*



ON BRASSE FORT,
ON GAGNE FORT

PLUS DE 100 PRIX À
L'INTERNATIONAL?
GRAVE COOL. MAIS ON
S'ARRÊTERA PAS LÀ.
ON GOÛTE, ON RE-GOÛTE,
PARCE QU'ON VEUT BRASSER
TOUJOURS MIEUX.

C'est dur la vien hein?

@doppiomalto_france



Les CLASSIQUES

SANS
GLUTEN

Super
Chiara

17 lbu | 4,6% vol.

PURE ET MORDANTE

Style Lager.
À basse fermentation.
SANS GLUTEN.

Bella
Rossa

32 lbu | 6,5% vol.

COMPLEXE ET FASCINANTE

Forte, style British Strong Ale.
À haute fermentation.

Ultra
Pils

35 lbu | 4,8% vol.

OBSTINÉE ET GÉNÉREUSE

Classique, style Italian Pils.
À basse fermentation.

Iper
Weiss

9 lbu | 5% vol.

NOSTALGIQUE ET NATURALISTE

Style Weiss.
À haute fermentation.

O sole
mio

24 lbu | 4,9% vol.

ÉQUILIBRÉE ET CAPTIVANTE

Style American Wheat.
À basse fermentation.

Sexy
Ipa

54 lbu | 6% vol.

SÉDUISANTE ET EXOTIQUE

Exploratrice, style IPA.
À haute fermentation.

Les LÉGÈRES

Super
Chiara

BIÈRE LÉGÈRE

17 lbu | 1,2% vol.

FRAÎCHE ET AFFIRMÉE

Légère. Sans alcool.
Style Lager.

Summer
Ipa

BIÈRE LÉGÈRE

38 lbu | 1,2% vol.

ÉQUILIBRÉE ET AUDACIEUSE

Légère. Sans alcool.
Style Session IPA.

Les CRÉATIVES

Summer
Ipa

38 lbu | 3,5% vol.

OISEUSE ET CITRONNÉE

Style Session IPA.
Léger volume d'alcool.

Piu che
Rossa

23 lbu | 5,6% vol.

RICHE ET EXCENTRIQUE

Fruitée, style English Brown Ale.
À haute fermentation.

Black
Stout

33 lbu | 6,3% vol.

INSOLENTE ET SUCRÉE

Style Stout.
À haute fermentation.

Honey
Ipa

37 lbu | 7,5% vol.

PARFUMÉE ET ROMANTIQUE

Triple Honey IPA.
À haute fermentation.

Zingi
Ale

30 lbu | 7% vol.

PIQUANTE ET BALSAMIQUE

Épicé, style Ginger Ale.
À haute fermentation.

Imperiale

80 lbu | 9% vol.

CORSÉE ET GENTILLE

Style Imperial Black IPA.
À haute fermentation.

Extra
Bitter

60 lbu | 5,6% vol.

DÉSALTÉRANTE ET PERSUASIVE

Style American Pale Ale.
Avec 5 houblons américains.

Regina

21 lbu | 5,3% vol.

ÉLÉGANTE ET CURIEUSE

Style Imperial Pils.
À basse fermentation.

DÉGUSTATION 20cl 4,2€

MEDIUM 40cl 6,9€

GIRAFE À BIÈRE 200cl 29€

IBU: (International Bitterness Units) unité de mesure qui permet de déterminer le taux d'amertume d'une bière

TOUR DES SAVEURS

Consultez la carte dédiée et
essayez l'une de nos propositions:
un tour de houblon, de malt ou d'arômes.


10€



27€


Vous hésitez?
Testez notre *Super Tour*.
15 cl par verre, *un max de plaisir.*





Envie de garder le goût
de nos bières avec vous?
Emportez-les!
4,6€ la bouteille, 25€ le lots de 6.

Et pour votre coup de cœur,
la Damigiana 200cl
à emporter, 45€.





Mini gnocco fritto
con crudo e
mortadella

MINI GNOCO FRITTO 8,8 CON CRUDO E MORTADELLA

Petits beignets de pâte à pain
servis avec Jambon de Parme DOP,
Mortadelle de Bologne IGP et crème
de fromage Bella Lodi

MOZZA IN CARROZZA

Beignets de Mozzarella panés,
crème de fromage Bella Lodi, et
mayonnaise aux tomates séchées

FOCACCINA BARESE

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

TAGLIATA DI POLLO PANATO

Poulet pané frit, servi avec roquette,
tomates cerises, citron et sauce
BBQ blanche

BURRATA bar

BURRATA E PESTO ROSSO

Burrata 125 g, roquette,
tomates séchées, pesto
rouge, émulsion de basilic
et basilic

BURRATA CRUDO E NOCI

Burrata 125 g, roquette,
jambon de Parme DOP,
noix, émulsion de basilic et
basilic



Burrata
crudo e noci

BURRATA TARTUFO E NOCI

Burrata 125 g, roquette,
tomates séchées, noix,
émulsion de basilic, crème de
fromage truffée et copeaux
de truffe

CAPRESE DI BURRATA

Burrata 125g, tomates en
grappe, émulsion de basilic et
basilic

PAR ICI, ça se PARTAGE

FRITTO DI CALAMARI E ZUCCHINE

Calamars frits et chips de courgettes servis
avec du citron

FRITTO SICILIANO

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

Fritto di calamari
e zucchine



ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Mortadelle de Bologne IGP, Jambon de
Parme DOP, stracciatella (cœur de burrata),
roquette, focaccia barese, pain Guttiau

ANTIPASTO DI FORMAGGI

Mousse de Ricotta, Burrata 125g, Gorgonzola
DOP, Pecorino Sardo DOP, stracciatella (cœur
de burrata) avec émulsion de basilic, roquette,
focaccia barese et pain Guttiau



Antipasto
all'italiana

PIZZA

MARGHERITA

Sauce tomates, mozzarella Fior di
latte, huile d'olive et basilic

CRUDO E POMODORINI

Mozzarella Fior di latte, Jambon de
Parme DOP, tomates cerises, copeaux
de fromage Bella Lodi et feuille de
basilic

BURRATA E 'NDUJA

Sauce tomate, 'Nduja (crème de
saucisse de porc épicée), burrata,
oignons rouges et émulsion de basilic

TARTUFO E FIOR DI LATTE

Mozzarella Fior di latte, crème de
fromage truffée, copeaux de truffe,
copeaux de fromage Grana Bella Lodi
et feuille de basilic

MORTAZZA

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

FORMAGGI MIXTAPE

Mousse de ricotta, mozzarella Fior di
latte, provola douce, gorgonzola DOP,
fromage Bella Lodi et basilic

STUZZICA

Mousse de ricotta, mozzarella Fior
di latte, roquette, tomates séchées,
éclats de noix et émulsion de basilic

PASTA et ses amis

AL TARTUFO

Tagliatelles aux œufs, crème de fromage
truffée et copeaux de truffe

BOLOGNESE

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

PARMIGIANA

Gratin d'aubergines, crème de fromage
Bella Lodi, mozzarella Fior di latte et
feuille de basilic, servi avec du pain
intégral

CARBO BELLA

Fusilli, sauce carbonara, Poitrine de porc
Piacentina, chips de fromage, poivre noir

TRE POMODORI

Fusilli, sauce tomates, tomates cerises,
stracciatella (cœur de Burrata) et basilic

GNOCCHI ZOLA E NOCI

Gnocchi, sauce au gorgonzola AOP et
fromage Bella Lodi, éclats de noix et
poivre noir



Gnocchi
zola e noci

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

ORTO E LEGGEREZZA

Caponata d'aubergines, de courgettes, de poivrons,
d'olives et sauce tomate rustique. Servie avec tomates
rondes, concombres, haricots verts, fenouil, carottes,
émulsion au basilic et pain intégral

MANZO E BURRATA

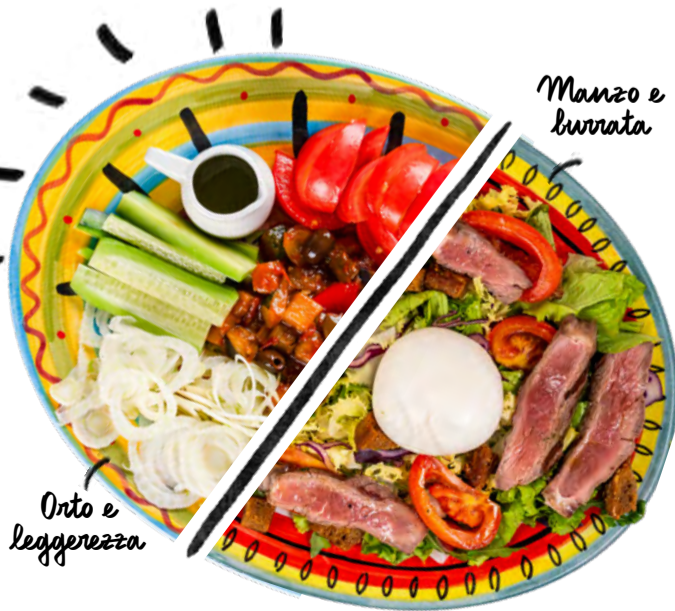
Salade mixte, rumsteck argentin, burrata, tomates en
grappe et pain intégral

POLLO FRITTO E PECORINO

Salade mixte, poulet pané et frit, Pecorino Sardo DOP,
tomates en grappe, carotte et pain intégral

AVE CESARE

Salade mixte, haut de cuisse de poulet tranché,
tomates en grappe, croûtons de pain, pain intégral



Orto e
leggerezza


Manzo e
burrata


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

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 18,9 
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 boeuf cuit à la braise avec une délicieuse crème de fromage truffée +3€




Gran Tagliata



COSTINE DI MAIALE 18,9 
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 15,5 
Haut de cuisse de poulet tranché et mariné aux herbes méditerranéennes, servi sur un lit de roquette

COSCE IN CROSTA 15,5 
Cuisses de poulet avec la peau marinée au café et aux herbes méditerranéennes, servies sur un lit de roquette



Galletto alla birra

LES POULETS rôtis

GALLETTO ALLA BIRRA 19,9 
Poulet fermier doré à la braise et glacé à la bière Honey Ipa, au miel et aux épices, servi sur un lit de roquette avec salade et pommes de terre au four





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


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




SUPER CLASSICO 14,5 
Burger 100% boeuf français avec tomates en grappe, laitue douce et mayonnaise


PANCETTA E PROVOLA 16,5 
Burger 100% boeuf français, tranche de fromage Provola douce, poitrine de porc Piacentina, tomates en grappe, laitue douce et sauce Doppio Malto (à base de paprika, de moutarde et d'aneth)

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 17,9 
Burger 100% boeuf français, Jambon de Parme DOP, straciatella (cœur de burrata), tomates en grappe et laitue douce

BBQ BIANCA 16,9 
Burger 100% boeuf français, fromage Bella Lodi croustillant, confiture de bacon et d'oignons, tomate grappe, laitue douce et sauce BBQ blanche




POLLO FRITTO 15,5 
Poulet pané, sauce miel-gingembre, tomate grappe et laitue douce (confiture de bacon et d'oignons rouges en option gratuite)

PULLED CHICKEN 15,5 
Effiloché de poulet, oignons croustillants, tomates en grappe, sauce barbecue et laitue douce

Crudo e straciatella di burrata


Pollo fritto




FISH AND FRITES 15,5 
Filet de cabillaud frit, servi avec tomate grappe, laitue douce et sauce à la bière



LES BURGERS végétariens

PAMRI JEANNE 14,5 
Gratin d'aubergines, crème de fromage Bella Lodi, fromage Bella Lodi croustillant, tomate grappe et laitue douce

VEGETALE E QUALE 14,5 
Burger à base végétale, tomates en grappe, laitue douce et mayonnaise à la tomate séchée

Parmi Jeanne

POURQUOI PAS AVEC NOS Space Jam Frites? +2,5€

Les Extra 4 qui déchirent

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

SPACE JAM FRITES 5
Pommes de terre frites, confiture de bacon et d'oignons et crème de fromage Bella Lodi

I DOLCI

Parfois, il faut savoir se chauchouter

TIRAMISÙ

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

7



BIRRAMISÙ

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

7



CAFFÈ GOURMAND

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®

9



CHEESECAKE ALL'ITALIANA

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

7



AFFOGATO AL CAFFÈ

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

6,5



BRIOCHE CON GELATO E NUTELLA®

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

8



Torta caprese

TORTA CAPRESE

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

7



COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

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

7,5



Brioche con gelato e Nutella®



On partage ?

MINI CANNOLI SICILIANI

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

10



TA COUPE, ton style

1 boule 2,5€ 2 boules 4,5€ 3 boules 6,5€ <<<

SORBET CITRON
SORBET POMME
VERTE

FIOR DI LATTE
CHOCOLAT
PISTACHE

topping <<<

ÉCLATS PISTACHE 1€
PÉPITES
DE CHOCOLAT 1€

NUTELLA® 2€
CRÈME
FOUETTÉE 2,5€

Glow Glow CLUB

BOISSONS ARTISANALES

27,5 cl

4

LIMONATA

Citronnade

ARANCIATA

Orangeade

COLA/COLA ZERO

GASSOSA

Limonade

TONICA

THÉ GLACÉ CITRON/PÊCHE

4

RED BULL

Classique/Sans sucre

4

BOISSONS CHAUDES

Espresso

2,3

Macchiato Café Noisette

2,4

Doppio Double espresso

3,8

Cappuccino

4

Café au lait

4

Deca Espresso décaféiné

2,3

EAU MINERALE

EAU PANNA 50 CL

4

EAU S. PELLEGRINO 50 CL

4

THE, TISANES

Thé noir parfumé au Caramel

4

Quatre fruits rouges

Thé vert parfumé à la menthe Touareg

Roiboos parfumé citrux

Tisane Tilleul Menthe

Verveine

LIQUEURS

4 cl

Amaretto, Sambuca, Limoncello, Jagermeister, Baileys

5,5

RICARD

4

WHISKY

Johnnie Walker Red Label

5,5

Caol Ila, Oban, Talisker

9,2

RHUM ET GRAPPE

Grappa del Piave

6,4

Diplomatico Res., Kraken, St. James

9,2

Zacapa 23Y

12

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. Odeur riche avec des notes de violette, d'épices, et de fruits rouges

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

27

Rosé

PINOT GRIGIO DOC SARTORI ROSÉ Grigio delle Venezie

Rosé brillant avec des arômes et une saveur de fruits et de fleurs. 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

f @doppiomalto_france

Taxes et service compris, prix en euro TTC. Chèques non acceptés. Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à la demande en vous adressant directement auprès d'un membre de notre équipe en salle. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les photos ne sont pas contractuelles. Offre « Happy Hour » uniquement sur la sélection de boissons indiquée dans le menu dédié.



Bœuf



Poulet



Porc



Poisson



Végétarien