

Zingi Ale

PIQUANTE  
ET BALSAMIQUE30 lbu | 7% vol.



# DOPPPIO 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 4,5€  
MEDIUM 40cl 7,5€  
GIRAFE À BIÈRE 200cl 33€

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.*


13€



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


32€





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 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 pannés,  
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 zucchini

### 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

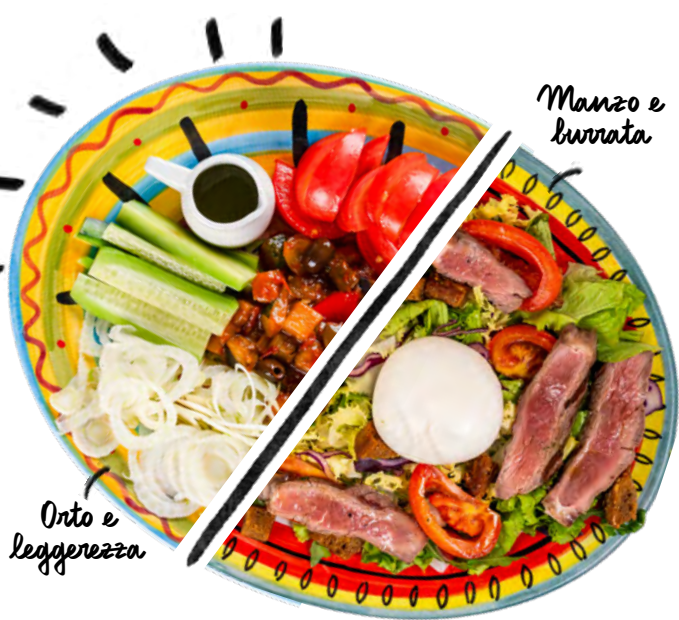
Salade mixte, rumsteck argentin, burrata, tomates en  
grappe et pain intégral

### 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

20

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



## LA GIGANTE

26,5

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



Brace mista pour deux personnes

## GRILL all stars

min. 2 personnes, prix par personne 26,5

### BRACE MISTA

Rumsteck tranché, travers de porc glacé à la sauce barbecue, saucisses italiennes à la bière Honey Ipa et cuisses de poulet, servis avec pommes de terre au four, salade mixte, tomates en grappe, carottes et roquette



### BRACE MISTA MEDITERRANEA

Rumsteck tranché, poulet fermier, cuisses de poulet et haut de cuisse de poulet tranché, servis avec pommes de terre au four, salade mixte, tomates en grappe, carottes et roquette



## TAGLIATA DI POLLO

17,5

Haut de cuisse de poulet tranché et mariné aux herbes méditerranéennes, servi sur un lit de roquette



## 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 alla birra



## LES POULETS rôtis

### GALLETTO ALLA BIRRA

21,5

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!



## 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

25

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



Polpo e patate

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% boeuf français avec tomates en grappe, laitue douce et mayonnaise



## PANCETTA E PROVOLA

16,7

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

17,7

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



## POLLO FRITTO

15,8

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 laitue douce



## FISH AND FRITES

15,5

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



Crudo e straciatella di burrata

Pollo fritto



Parmi Jeanne

## LES BURGERS végétariens

### PARMI JEANNE

14

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



### VEGETALE E QUALE

14

Burger à base végétale, tomates en grappe, laitue douce et mayonnaise à la tomate séchée



T'AS LA DALLE? Double steak 4,5

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

### SPACE JAM FRITES

6

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)



## BIRRAMISÙ

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



## 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®



## CHEESECAKE ALL'ITALIANA 8,5

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



## AFFOGATO AL CAFFÈ 8,5

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



## BRIOCHE CON GELATO E NUTELLA® 8,5

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



Torta caprese

## 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



## COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA® 9,5

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



Brioche con gelato e Nutella®



On partage ?

## MINI CANNOLI SICILIANI 12

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



## TA COUPE, ton style

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

SORBET CITRON  
SORBET POMME  
VERTE

FIOR DI LATTE  
CHOCOLAT  
PISTACHE

topping <<<

ÉCLATS PISTACHE 1€  
PÉPITES  
DE CHOCOLAT 1€

NUTELLA® 2,5€  
CRÈME  
FOUETTÉE 2,5€

# 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 2,6

Macchiato Café Noisette 2,6

Doppio Double espresso 4,2

Cappuccino 4,2

Café au lait 4,2

Deca Espresso décaféiné 2,6

## EAU MINERALE

### EAU PANNA 50 CL 4,5

### EAU S. PELLEGRINO 50 CL 4,5

## THE, TISANES

Thé noir parfumé au Caramel 4,6

Quatre fruits rouges

Thé vert parfumé à la menthe Touareg

Roiboos parfumé citrus

Tisane Tilleul Menthe

Verveine

## LIQUEURS 4 cl

Amaretto, Sambuca, Limoncello, 6  
Jagermeister, Baileys

### RICARD 4

### WHISKY

Johnnie Walker Red Label 6,4

Caol Ila, Oban, Talisker 10,2

### 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 7 27

#### VALPOLICELLA DOC Villa Mura

Rouge intense, le nez exprime des notes de fruits confits, d'épices et de vanille 7 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 7 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 7 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 7 27

### Pétillant

#### PROSECCO DOC EXTRA DRY Pirovano

Vin simple et agréable en base cocktail ou en apéritif 7 27

#### LAMBRUSCO Ca' De' Medici

Sec mais en même temps fruité, rond, frais, vif et agréablement harmonieux 7 27



12,5 CL 75 CL

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