Super Chiara
PURE ET MORDANTE
17 Ibu | 4,6 % vol.

DOPPIO MALTO
BRASSERIE ITALIENNE

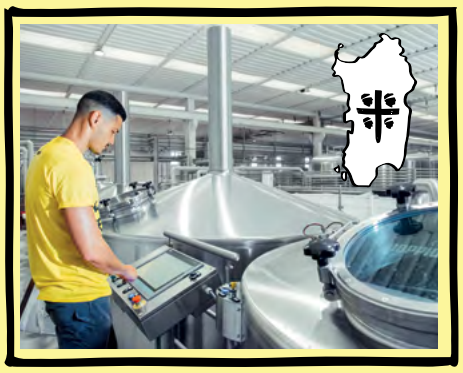
Extra Bitter
DÉSALTÉRANTE ET PERSUASIVE
60 Ibu | 5,6 % vol.

LA VRAIE STAR? NOTRE BIÈRE ITALIENNE

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 coeur, 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 vie hein?

@doppiomalto_france



CLASSIQUES

Sans Gluten — Super Chiara
17 Ibu | 4,6 % vol.
PURE ET MORDANTE
Style Lager. À basse fermentation.
SANS GLUTEN.
20cl **4,2** 40cl **7,2** 200cl **28**

Bella Rossa
32 Ibu | 6,5 % vol.
COMPLEXE ET FASCINANTE
Forte, style British Strong Ale.
À haute fermentation.
20cl **4,2** 40cl **7,2** 200cl **28**

Ultra Pils
35 Ibu | 4,8 % vol.
OBSTINÉE ET GÉNÉREUSE
Classique, style Italian Pils.
À basse fermentation.
20cl **4,6** 40cl **7,6** 200cl **32**

Iper Weiss
9 Ibu | 5 % vol.
NOSTALGIQUE ET FLORALE
Style Weiss.
À haute fermentation.
20cl **4,6** 40cl **7,6** 200cl **32**

Sexy Ipa
54 Ibu | 6 % vol.
SÉDUISANTE ET EXOTIQUE
Exploratrice, style IPA.
À haute fermentation.
20cl **4,6** 40cl **7,6** 200cl **32**

IBU:
(INTERNATIONAL BITTERNESS UNITS)
Unité de mesure qui permet de déterminer le taux d'amertume d'une bière

CRÉATIVES

Extra Bitter
60 Ibu | 5,6 % vol.
DÉSALTÉRANTE ET PERSUASIVE
Style American Pale Ale.
Avec 5 houblons américains.
20cl **4,2** 40cl **7,2** 200cl **28**

Black Stout
33 Ibu | 6,3 % vol.
INSOLENTE ET SUCRÉE
Style Stout.
À haute fermentation.
20cl **4,6** 40cl **7,6** 200cl **32**

Più che Rossa
23 Ibu | 5,6 % vol.
RICHE ET EXCENTRIQUE
Fruitée, style English Brown Ale.
À haute fermentation.
20cl **4,6** 40cl **7,6** 200cl **32**

Session Ipa
38 Ibu | 3,5 % vol.
OISEUSE ET CITRONNÉE
Style Session IPA.
Léger volume d'alcool.
20cl **4,6** 40cl **7,6** 200cl **32**

Honey Ipa
37 Ibu | 7,5 % vol.
PARFUMÉE ET ROMANTIQUE
Triple Honey IPA.
À haute fermentation.
20cl **4,8** 40cl **7,8** 200cl **36**

Imperiale
80 Ibu | 9 % vol.
CORSÉE ET GENTILLE
Style Imperial Black IPA.
À haute fermentation.
20cl **4,8** 40cl **7,8** 200cl **36**

GIRAFE à bière



200 cl

ENVIE DE GARDER LE GOÛT DE NOS BIÈRES AVEC VOUS? Emportez-les!



Et pour votre coup de cœur,

LA DAMIGIANA À EMPORTER 200 cl — **44 €**

REFILL — **28 €**

Demandez à notre team

ABONNEZ-VOUS:
@doppiomalto_france

TOUR DES SAVEURS 12€

Demandez a notre team essayez l'une de nos propositions: **un tour de houblon, de malt ou d'arômes.**

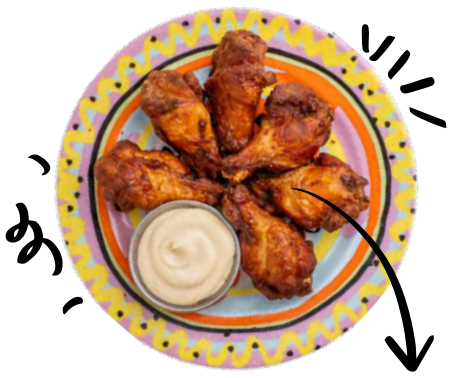


SUPER TOUR 32€

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



Les ANTIPASTI



AILES DE POULET 8,6
Ailes de poulet servies avec sauce BBQ blanche

MINI GNOCCO FRITTO 8,8
Petits beignets de pâte à pain servis avec jambon de Parme DOP, mortadelle de Bologne IGP, saucisson italien et crème de ricotta

STRACCETTI DI POLLO 7,2
Émincés de poulet panés servis avec sauce teriyaki

BEIGNETS CACIO & PEPE 7,8
Beignets de pâtes cacio et pepe, servis avec crème de fromage truffée

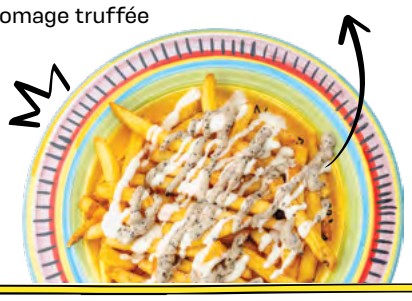
BEIGNETS MOZZA 7,4
Beignets de mozzarella panés et crème de ricotta

Sexy FRITES

CHEDDAR & BACON 5,4
Frites nappées de sauce au cheddar et bacon croustillant

FAÇON BBQ 6,4
Frites nappées d'effiloché de porc cuit à basse température, sauce teriyaki et sauce BBQ blanche

GORGONZOLA & TRUFFE 6,4
Frites nappées de sauce au Gorgonzola DOP et de crème de fromage truffée



Par ici, ça se PARTAGE



FRITTO MIX 13,8
Assortiment de fritures : Anneaux d'oignon, rondelles d'aubergine, frittatine de pâtes cacio e pepe, mozzarellas panées en carrozza servies avec sauce à la bière, servi avec sauce BBQ blanche

FRITTO CALAMARS & COURGETTES 19,8
Calamars frits et chips de courgettes servis avec du citron et sauce miel-moutarde

TRIO DE POULET 15,8
Ailes de poulet, émincés de poulet panés, escalope de poulet panée et frite, nappée de sauce BBQ blanche sur un lit de roquette, servies avec sauce teriyaki

PLANCHE ITALIENNE 17,8
Petits beignets de pâte à pain, jambon cru de Parme DOP, mortadelle de Bologne IGP, saucisson italien et crème de ricotta



BURRATA BAR



CAPRESE DI BURRATA 8,8
Burrata 125g, tomates grappe, émulsion au basilic et feuille de basilic

BURRATA CRUDO & NOCI 11,8
Burrata 125 g, roquette, jambon de Parme DOP, noix, miel, feuille de basilic



BURRATA TRUFFE & MORTADELLA 11,8
Burrata 125 g, roquette, mortadelle de Bologne IGP, crème de truffe et copeaux de truffe

PIZZA



MARGHERITA 12,6
Sauce tomates, mozzarella fior di latte, huile d'olive et feuille de basilic

CRUDO & POMODORINI 16,8
Mozzarella fior di latte, crème de ricotta, jambon de Parme DOP, tomates cerises, copeaux de fromage Bella Lodi et feuille de basilic

CRUDO & CHAMPIGNONS 17,8
Sauce tomates, mozzarella fior di latte, jambon de Parme DOP, champignons et carottes poêlés, feuille de basilic

FORMAGGI NOIX & MIEL 16,6
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, sauce provola et poivre, sauce Gorgonzola DOP, parmesan, noix et miel

MORTADELLA & PISTACHE 15,6
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, mortadelle de Bologne IGP, éclats de pistache

TRUFFE & CHAMPIGNONS 18,6
Crème de fromage truffée, mozzarella fior di latte, copeaux de truffe, champignons et carottes poêlés

TARTIFLETTA ALL'ITALIANA 17,2
Mozzarella fior di latte, sauce Gorgonzola DOP, purée de pommes de terre, pommes de terre au four, bacon

SUPPLÉMENTS pour votre Pasta ou Pizza

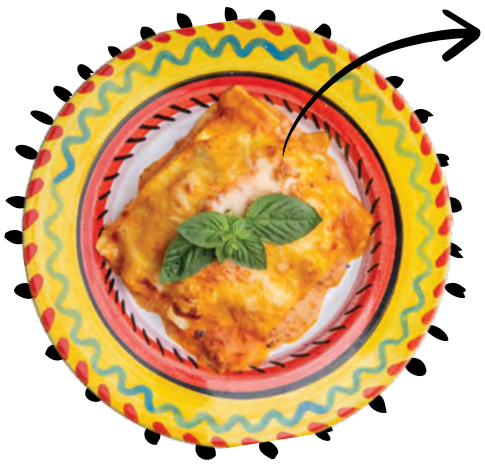
+ 4,2€	+ 4,6€	+ 4,8€
Jambon de Parme DOP	Burrata	Copeaux de truffe

PASTA et ses amis

PARMIGIANA 15,4
Gratin d'aubergines, sauce tomates, mozzarella fior di latte, parmesan et feuille de basilic

TAGLIATELLE TRUFFE & CHAMPIGNONS 17,8
Tagliatelles aux oeufs, crème de fromage truffée, champignons et carottes poêlés, copeaux de truffe

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15,8
Gnocchi gratinés avec sauce tomates rustique, mozzarella fior di latte, parmesan et feuille de basilic



LASAGNA BOLOGNESE 15,8
Lasagnes, mozzarella fior di latte, sauce bolognese de boeuf et de porc et parmesan

LASAGNA CARBOBELLA 16,6
Lasagnes, mozzarella fior di latte, crème carbonara et bacon

LASAGNA GORGONZOLA & CHAMPIGNONS 16,6
Lasagnes, mozzarella fior di latte, sauce Gorgonzola DOP, champignons et carottes poêlés, parmesan

Les SALADES

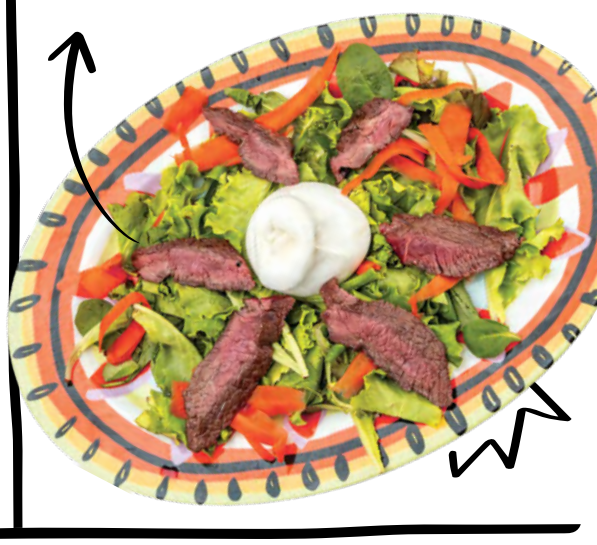
Toutes les salades sont accompagnées d'une vinaigrette

ORTO & BURRATA 15,8
Salade mixte, Burrata, carottes, oignons rouges, roquette, concombre et pain

POULET FRITTO & BBQ BIANCA 15,8
Salade mixte, carottes, poulet frit, bacon, sauce BBQ blanche et pain

POULET & CHAMPIGNONS 16,6
Salade mixte, carottes, champignons et carottes poêlés, hauts de cuisse de poulet et pain

MANZO & BURRATA 17,8
Salade mixte, carottes, rumsteack, Burrata, tomates grappe et pain



LES EXTRA QUI DÉCHIRENT +4,2

POMMES DE TERRE
Pommes de terre au four, mayonnaise à la bière

FRITES
Frites, mayonnaise à la bière

LÉGUMES
Salade mixte, carottes et concombres et vignaigrette

Bœuf · Poulet · Porc · Poisson · Végétarien

La FLAMME FATALE

Sauce de Gorgonzola DOP **+2€**
Crème de fromage truffée **+3€**

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

LES BELLES pièces



GRAN TAGLIATA 20,8
Rumsteack tranché, sel de Maldon et huile d'olive servi sur un lit de roquette

CONTRE-FILET 22,8
Contre-filet de bœuf tranché, servi sur un lit de roquette et parsemée d'éclats de sel de Maldon

GRAND FILET 27,2
Filet de bœuf tranché servi sur un lit de roquette, parsemé d'éclats de sel de Maldon

TRIO DE BOEUF 29,2
Rumsteack, contre-filet et filet de bœuf tranchés, servis sur un lit de roquette et parsemés d'éclats de sel de Maldon

ANGUS XXL 29,2
400 g de steak Black Angus américain, servi sur un lit de roquette et parsemé d'éclats de sel de Maldon

TRAVERS DE PORC 19,4
Travers de porc marinés aux herbes méditerranéennes puis glacés à la sauce barbecue et servis sur un lit de roquette

POULPE & PURÉE 26,8
Poulpe grillé servi sur une purée de pommes de terre et émulsion de basilic



Grillade mixte pour deux personnes



GRILL ALL STARS

GRILLADE MIXTE — Par personne — min. 2 personnes, prix par personne 26,4
Grande planche de viandes : Rumsteack tranché, travers de porc laqués à la sauce barbecue à la bière, saucisses italiennes à la bière, hauts de cuisse de poulet tranchés et marinés aux herbes méditerranéennes, servie avec des pommes de terre au four, aromatisées au romarin, une salade mixte, des flocons de sel de Maldon et une mayonnaise à la bière

GRILLADE POULET — Par personne — min. 2 personnes, prix par personne 24,4
Grande planche de poulet : Ailes de poulet, poulet méditerranéen à la bière, émincés de poulet panés et hauts de cuisse de poulet tranchés et marinés aux herbes méditerranéennes, servis avec des quartiers de pommes de terre rôties au romarin, salade mixte et mayonnaise à la bière

LES POULETS rôtis

TAGLIATA POULET 16,8
Hauts de cuisse de poulet tranchés et marinés aux herbes méditerranéennes, servis sur un lit de roquette et salade mixte

POULET RÔTI À LA BIÈRE 21,4
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

AILES DE POULET GOURMANDES 16,4
Ailes de poulet nappées de sauce piquante et de sauce teriyaki, servies avec des frites



SUPER TAGLIATA POULET 18,2
Hauts de cuisse de poulet marinés aux herbes méditerranéennes et tranchés, bacon croustillant, servis sur une purée de pommes de terre et salade mixte

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

Bella BURGER

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

T'AS LA DALLE? Double steak 4,6



GRAN CLASSICO 15,4
Burger 100% boeuf français avec cornichons, oignons rouges, tomates grappe, laitue douce, ketchup et mayonnaise

BACON & PROVOLA 17,2
Burger 100 % bœuf français, sauce provola et poivre, bacon, tomates grappe, laitue et sauce BBQ blanche

BBQ BIANCA 17,8
Burger 100% boeuf français, fromage Bella Lodi croustillant, confiture de bacon et d'oignons, tomates grappe, laitue douce et sauce BBQ blanche

GORGONZOLA & CHAMPIGNONS 18,2
Burger 100 % bœuf français, bacon, sauce au Gorgonzola DOP, champignons et carottes poêlés, tomates grappe et laitue

POULET FRITTO 15,8
Poulet pané, sauce au cheddar, tomates grappe, laitue douce et mayonnaise

POULET & TERIYAKI 16,8
Poulet pané, confiture d'oignons et bacon, sauce teriyaki, cornichons, tomates grappe, laitue et sauce BBQ blanche

PULLED PORK 15,8
Effiloché de porc cuit à basse température, tomates grappe et laitue douce, oignon rouge et sauce BBQ à la bière

FISH & FRITES 15,8
Filet de cabillaud frit, servi avec tomates grappe, laitue douce, oignons rouges et sauce miel-moutarde

VEGETALE 15,4
Burger à base végétale, tomates grappe, laitue douce et mayonnaise

Doppio SMASH BURGER

BACON & CHEDDAR 16,4
Deux steaks smash de bœuf, bacon, sauce au cheddar, laitue, cornichons et sauce BBQ blanche

PECORINO 17,2
Deux steaks smash de bœuf, crème de Pecorino Romano DOP, laitue, tomates grappe et mayonnaise

LES DESSERTS

Parfois, il faut savoir se chouchouter

TIRAMI-SHOW

TIRAMISÙ 8,2
Le Classique 100% italien (avec biscuits savoyards, mascarpone et café)

LIMONEMISÙ 8,2
Mascarpone au citron, sbrisolona (sablé aux amandes) et sucre glace

CAFFÈ GOURMAND 9,2
Café espresso ou allongé accompagné d'une sélection de trois mini-desserts: tiramisù, cheesecake à l'italienne au NUTELLA®, mascarpone avec crème à la pistache et éclats de pistache

CHEESECAKE ALL'ITALIANA 8,2
Robiola, crumble de sbrisolona (sablé aux amandes), topping NUTELLA® ou fruits rouges ou crème de pistache

TORTA CAPRESE 8,8
Le classique gâteau de Capri au chocolat et aux amandes, servi avec une boule de glace fior di latte

BRIOCHE GELATO & NUTELLA 9,8
Bun brioché, NUTELLA®, glace fior di latte, pépites de chocolat, crème fouettée et cascade de NUTELLA® fondue



Le plaisir de PARTAGER

CANNOLI SICILIANI 11,8
6 mini cannolis parfumés à la cannelle, à garnir de crème de ricotta à l'aide d'une poche à douille. Servis avec des éclats de pistache et des copeaux de chocolat noir



Le dolci COPPE

CHOCO SOFT 10,4
Glace à la pistache, glace au chocolat, morceaux de torta caprese et crème fouettée

FIOR DI LATTE & NUTELLA 8,8
Glace fior di latte, NUTELLA® , crème fouettée et sablé aux amandes

MIEL & NOIX 8,2
Glace fior di latte, crème fouettée, noix et miel



TA COUPE, ton style

SUPPLÉMENT
Option cascade de NUTELLA® fondue
+2,6€

1 BOULE 2,6€ 2 BOULES 4,6€ 3 BOULES 6,6€

SORBET CITRON
FIOR DI LATTE
CHOCOLAT
PISTACHE
SORBET FRAISE
CARAMEL BEURRE SALÉ

TOPPING

ÉCLATS PISTACHE	1€	CASCADE DE NUTELLA® FONDUE	2,6€
PÉPITES DE CHOCOLAT	1€	CRÈME À LA PISTACHE	2,2€
CRÈME FOUETTÉE	1,6€		
NOIX	2€		

Glou Glou 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 4,4
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 EVIAN 50 cl	4,4
EAU S. PELLEGRINO 50 cl	4,4

THE, TISANES

Thé noir parfumé au Caramel	4,2
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	6,2
RICARD	4,2
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	10,2
Zacapa 23Y	11,8

VINS

	12,5 CL	75 CL
Rouge		
CHIANTI DOCG *Mario Primo*	6,8	26,4
Souple et facile à boire aux arômes de raisins secs et de figues sèches		
VALPOLICELLA DOC *Villa Mura*	6,8	28,4
Rouge intense, le nez exprime des notes de fruits confits, d'épices et de vanille		
NERO D'AVOLA SICILIA DOC *Monte pietroso*	6,8	28,4
Couleur rouge rubis avec réflexe violacé. Odeur riche avec des notes de violette, d'épices, et de fruits rouges		
Blanc		
PINOT GRIGIO DOC BACI AL SOLE *Grigio delle Venezie*	6,8	26,4
Sa couleur est jaune doré, son odeur est douce, fleurie et son goût est sec, harmonieux, plein		
Rosé		
PINOT GRIGIO DOC SARTORI ROSÉ *Grigio delle Venezie*	6,8	26,4
Rosé brillant avec des arômes et une saveur de fruits et de fleurs. Goût frais, doux et sec		
Pétillant		
PROSECCO DOC EXTRA DRY *Pirovano*	6,8	28,4
Vin simple et agréable en base cocktail ou en apéritif		
LAMBRUSCO *Ca' De' Medici*	6,8	26,4
Sec mais en même temps fruité, rond, frais, vif et agréablement harmonieux		

DM-FR-METROPOLE-2026-10

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