

## NOS ENTRÉES

Arancini al Tartufo	13 €
Crème de truffe d'été et champignons, copeaux de parmesan	
Minestrone Soupe	14 €
Soupe spéciale Bianco	19 €
Carottes, courgettes, pommes de terre, oignons, scarmozza fumée - <i>Pour une personne ou à partager</i>	
Tomates Mozzarella Di Bufala	16 €
Assortiment de variétés de tomates & sa mozzarella Di Bufala 125g	
Frites à la Truffe d'été et champignons	16 €
Copeaux de parmesan, crème de Truffe d'été et champignons	
Antipasto	18 €
Assortiment de légumes grillés & sa Burrata à la truffe 125g	
Carpaccio de Boeuf	18 €
Roquette, parmesan, olives & fleurs de câpres	
Carpaccio de Saumon	22 €
Ciboulette, citron, huile d'olive & crème fraîche	
Carpaccio de Cabillaud	19 €
Citron, huile d'olive & grenade	
Trio de Carpaccios	29 €
Assortiment de bœuf, cabillaud & saumon fumé	
Carpaccio de Poule	18 €
Roquette & huile d'olive	
Burrata 300g	26 €
Filet d'huile d'olive, roquette, copeaux de parmesan & tomates cerises	
Burrata à la Poutargue	24 €
Filet d'huile d'olive, tomates cerises & citron	
Focaccia	19 €
Au jambon de Parme & Mozzarella Di Bufala, salade, tomates fraîches, huile d'olive, servi sur une pâte à pizza	
Beignets de Mozzarella	17 €
Sur son lit de salade roquette	

## NOS BRUSCHETTAS

La Classique	Pain de campagne, tomates fraîches, mozzarella & huile d'olive
Au Saumon	Pain de campagne, crème fraîche, mozzarella, saumon fumé
Tartufo	crème de truffe d'été, pain de campagne, mozzarella di bufala, roquette & Parmesan
Trio de Bruschettas	assortiment de 3 bruschettas : aux 2 Saumons / Speck & Burrata / Tartufo (à partager)
Speck & Burrata	avec sa crème de radicchio rosso, pain de campagne, tomates fraîches, speck (charcuterie à base de porc) et burrata, noix & miel
La Végétarienne	pain de campagne, tomates fraîches, mozzarella & aubergines

## NOS PATES FRAICHES

Gnocchi al Pomodor e Parmigiano	Pâtes fraîches à la sauce tomate, ail, huile de basilic & copeaux de Parmesan
Fior di Melanzana Alla Zingara	pâtes fraîches farcies à l'aubergine, sauce pomodorina, câpres, anchois, olives noires & vertes
Fusilli al Pesto	pâtes fraîches, pesto frais, copeaux de Parmesan, pignons & basilic
Tagliatelle Carbonara	pâtes fraîches, oeufs & lardons
Lasagna Emiliana	gratinées au four et saupoudrées de Parmesan
Tagliatelle al 2 Salmoni	pâtes fraîches, sauce crème fraîche, saumon fumé & saumon frais
Linguine au Homard	pour une personne ou à partager
Mezza luna con Porcini & Mascarpone	pâtes fraîches farcies aux câpes, mascarpone au persil & huile d'olive
Linguine alle Vongolo Veraci	pâtes fraîches, ail, persil, tomates cerises, vangole veraci (Supplément poutargue 5 €)
Linguine al Gamberi	pâtes fraîches aux gambas & fleurs de courgette, sauce Gamberi & basilic
Linguine al Tartufo	crème de truffe d'été et champignons, pâtes fraîches & copeaux de Parmesan
Linguine a la Poutargue	pâtes fraîches à la crème, artichauts, huile d'olive & oeufs de poissons fumés
Casarecce con Camembert di Bufala e Gorgonzola à la cuillère	pâtes fraîches au camembert di Bufala, chèvre & gorgonzola à la cuillère
Linguine Diavola aux 3 Piments	pâtes fraîches à la sauce tomate, ail, huile d'olive, pignons & piment

## NOS PIZZAS

Bianca	Base ail, origan & huile d'olive	8 €
Marinara	Base double sauce tomage, ail, origan & basilic	11 €
Margherita	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte & basilic	13 €
Regina	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon aux herbes & huile de basilic frais	16 €
Calzone	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte jambon aux herbes, oeuf, huile de basilic frais	17 €
Florentina	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, pousses d'épinards, artichauts, & copeaux de parmesan	17 €
Melanzana e Burrata	Base sauce tomate, pesto de basilic frais, mozzarella fior di latte, aubergines, tomates cerises & Burrata 125g	18 €
Mortadelle e Pistaches	Base crème de pistache, mozzarella fior di latte, mortadella, Burrata 125g & éclats de pistaches	19 €
Quattro Stagioni	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambons aux herbes, artichauts, olives & huile de basilic frais	18 €
Tartufo	crème de truffe d'été et champignons, mozzarella di Bufala, tomates fraîches, roquette & copeaux de parmesan	25 €
Quattro Formaggi	Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, camembert di Bufala & gorgonzola à la cuillère	17 €
Alto Adige	Base crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola à la cuillère, speck (charcuterie à base de porc) & poires	19 €
Diavola	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte & spianata piccante (saucisson piquant)	17 €
Salmone	Base crème de ricotta, mozzarella fior di latte & saumon fumé	24 €
Vongole	Base crème de courgette, mozzarella fior di latte gambas & vongole veraci	21 €
Veneto	Base crème de radicchio rosso, mozzarella fior di latte, speck (charcuterie à base de porc), Burrata 125g, noix & miel	19 €
Parma e Burrata	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme & Burrata 125g	19 €
Neptune	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, olives & oignons rouge	18 €
Veggie	Base crème fraîche, aubergines, fleurs de courgette, champignons & pesto	17 €
Napolitana	Base sauce tomate, mozzarella fior di latte anchois câpres & olives	15 €

LA PATE À PIZZA EST PÉTRIE TOUS LES JOURS À LA MAIN PAR NOS PIZZAIOLOS !!

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - TOUT SUPPLÉMENT À LA CARTE SERA FACTURÉ - LA MAISON NE PREND PLUS LES CHÈQUES

## NOS SALADES

Salade Mixte	9 €
Roquette, copeaux de parmesan & tomates cerises	
Salade César	16 €
Salade, poulet, tomates cerises, croutons & copeaux de parmesan	
Positano	17 €
Émietté de thon, brochette de saumon & œuf poché, salade romaine, mais, tomates fraîche, camembert Di Bufala	
Salade de Poulpe	18 €
Roquette, poulpe, tomates cerises & citron	
Dolce Vita au Speck & œuf poché	19 €
Salade romaine, copeaux de parmesan, Scamorza & tomates cerises	
Chicken César ☼ au poulet pané	23 €
Salade romagine, tomates cerises, croutons & sauce blanche au miel	
Salade Bianco au saumon fumé & Gambas	20 €
Salade, tomates confites & parmesan	
L'avocado au poulet grillé	17 €
Salade romaine, avocat & tomates cerises, sauce miel	

Supplément Garnitures assiette de :	9 €
Frites maison	
Poêlée de légumes	
Risotto	
Pâtes fraîches sauce tomate ou nature	
Salade verte	
Supplément Truffe Fraiche :	6 €
SUGGESTION DU CHEF : NOUS VOUS CONSEILLONS UNE PIZZA BIANCA POUR ACCOMPAGNER VOTRE ENTÉE OU SALADE	15 €

	14 €
	23 €
	21 €
	28 €
	18 €
	15 €

## NOS PLATS

<b>NOS POISSONS ET NOS VIANDES SONT SERVIS AVEC 1 GARNITURE AU CHOIX :</b>	
<b>SALADE, RIZ, FRITES MAISON, PÔLÉE DE LÉGUMES OU PÂTES FRAÎCHES SAUCE TOMATE.</b>	
<b>NOS PAINS BURGERS SONT FABRIQUÉS DE FAÇON ARTISANALES ET PROVIENNENT DE NOS BOULANGERS</b>	
Polpette à l'italienne	16 €
Tourbillon de pâtes fraîches, sauce tomate & ses boulettes de bœuf mijotées, saupoudrées de parmesan	
Saltimbocca	21 €
Escalope de veau, jambon de parme & sauge	
Rital burger	19 €
Black angus, scamorza, bresaola, tomates fraîches & roquette	
Chicken Burger ☼	19 €
(Sans fromage), poulet aux amandes, mayonnaise au miel, tomates	
Filet de bœuf à la crème de Truffe d'été	39 €
Fusilli à la crème de truffe d'été et champignons & copeaux de parmesan	
Filet de bœuf Cacio e Pepe	39 €
Filet tendre accompagné de sa sauce italienne au pecorino et poivre, servi avec ses linguine	
Gambas grillées et sa Burrata 125g	28 €
Saumon Grillé	27 €
Schnitzel ☼	25 €
Escalope de poulet panée façon Milanaise	
La Milanaise	29 €
Côte de veau panée (oreille d'éléphant)	
Côtelettes d'agneau à la Sicilienne	28 €
Carré d'agneau, pistache, tomates sèches, buratta	
Dorade des Pouilles 300g	27 €
Huile d'olive & citron accompagnée d'un tourbillon de pâtes fraîches & parmesan (20min de préparation)	
Entrecôte 300g	34 €
Avec frites maison et sauce au choix : gorgonzola à la cuillère ou béarnaise ou crème de truffe d'été	
Risotto Gambas & Burrata 125g	25 €
Risotto à la crème de Truffe d'été	25 €
À la crème de truffe d'été et champignons & copeaux de parmesan	
Boscaiola	22 €
Escalope de veau à la crème fraîche aux champignons de Paris accompagnée de Fusilli	
Suppléments Garnitures	9 €
Frites maison, assiette de riz, assiette de légumes poêlés assiette de pâtes fraîches, assiette de risotto	
Assiette de salade verte	

## NOS PLANCHES

<b>POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF, CHOISISSEZ NOS PLANCHES À PARTAGER</b>	
Planche de Charcuterie Italienne	26 €
Jambon de parme, bresaola, mortadelle, spianata piccante, speck (charcuterie à base de porc)	
Duo Bianco	41 €
à partager à 2 ou 3	
Assortiment de charcuterie italienne et légumes grillés	
Trio Bianco	45 €
à partager à 2 ou 3	
Assortiment de charcuterie italienne, de légumes grillés et de fromages	
Planche «Tropo Grande»	49 €
à partager à 2 ou 3	
Trio de Bruschettas, scampis et calamars frits, beignets de mozzarella, mini-calzone au thon, frites maisons au gorgonzola à la cuillère	
Trio de Pizza	39 €
Mini pizza à la crème de truffe d'été, mini calzone au thon & mini napolétana	
Planche de Fromages Italiens	26 €
Pecorino, camembert Di Bufala, Burrata fumée et gorgonzola à la cuillère	

## NOS DESSERTS

<b>NOUS VOUS CONSEILLONS UN PETIT DIGESTIF POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT</b>	
Fondant au Chocolat	10 €
& sa boule de glace mascarpone	
Brioche pain perdu au nutella	11 €
& sa boule de glace Stracciatella	
Café gourmand	11 €
Thé mariage Frères gourmand	12 €
Trio desserts	18 €
à partager à 2 ou 3, demander conseil au serveur	
Champagne gourmand	19 €
Calzone au Nutella & éclats de Pistaches	12 €
Assortiment de Macarons	11 €
Les fameux minis-baba al Limoncello di Capri	11 €
Calzone Nutella Banane	13 €
Plateau de fruits frais	21 €
Tarte Tatin	10 €
& sa boule de glace vanille	

## NOS TIRAMISUS

L'Italien	celui que tout le monde connaît !
Le Fruité	framboises fraîches & coulis de fruits rouges
Le trio de Tiramisus	Framboise, Mangue, Nutella
Le Nutella & Poire	

## NOS GLACES ARTISANALES

Coupe Italienne	3 boule tiramisu, café, spéculos, napées d'un expresso froid sucré & chantilly
Coupe Nutella	3 boule mascarpone, stracciatella, nutella, chantilly & coulis de nutella
Coupe Tutti Frutti	3 boule fraise, gousse de vanille, mangue, fruits rouge frais & chantilly
Coupe Limoncello	2 boules citron de Sicile baignant dans le Limoncello

**LE BAC À GLACE : 1 BOULE 5 € / 2 BOULES 8 € / 3 BOULES 10 € / CRÈME FOUETTÉE 1 €**  
**LES PARFUMS : GOUSSE DE VANILLE, TIRAMISU, CAFÉ 100% ARABICA, MASCARPONE, SPECULOOS DE BELGIQUE, STRACCIATELLA, CHOCOLAT FAÇON NUTELLA, CITRON DE SICILE, MANGUE ALPHONSO D'INDE, FRAISE DES BOIS**

## HAPPY HOUR

16h / 19h

<b>1 Boisson Achetée</b>
<b>=</b>
<b>La même boisson Offerte</b>
<b>par personne !</b>
SUR TOUS LES COCKTAILS, BIÈRES, APÉRITIFS ET VERRES DE VIN DE LA CARTE

## MENU ENFANT 15 €

<b>PLAT</b>
MINI PIZZA MARGHERITA OU MINI BUGER
BLACK ANGUS & FRITES OU GNOCCHI
POMODORO E PARMIGIANO
<b>DESSERT</b>
SALADE DE FRUITS OU
CORNET DE GLACE

## BRUNCH

28 €

Week-end et jours fériés

<b>L'APERITIF :</b>
APÉROL SPRITZ OU PROSECCO
<b>LA BOISSON CHAUDE :</b>
CAFÉ OU THÉ (MARIAGE FRÈRES)
OU CHOCOLAT AVEC LES MINI
VIENNOISERIES ET TARTINE :
BEURRE, CONFITURE ET NUTELLA
<b>LES VITAMINES :</b>
ORANGE PRESSÉE
<b>POUR COMMENCER :</b>
BURRATINA, TOMATES CERISES,
ŒUFS BÉNÉDICTE
<b>POUR CONTINUER :</b>
CHOISIR ENTRE BRUSCHETTA TARTUFO
OU RITAL BURGER BLACK ANGUS
OU OMELETTE CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ
<b>ET LE TOUT SERVI</b>
<b>SUR UN PLATEAU</b>

**POUR LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES, DEMANDEZ NOTRE REGISTRE DÉTAILLANT LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS CHACUN DES METS**

Wifi: Bianco rest Code : 29041979	Suivez-nous sur INSTAGRAM #bianco.paris	Translate MENU
--------------------------------------	---	----------------



## APÉRITIFS

<b>Les Classics</b>	
Ricard 2 cl	7 €
Tomate, perroquet, mauresque	
Kir 12 cl	8 €
Mûre, pêche, cassis, framboise, violette	
Porto 5 cl	7 €
Rouge ou blanc	
Marsala 5 cl	7 €
All'uovo ou amandes	
Saint Germain Spritz 12 cl	15 €
Saint-Germain 4cl, Prosecco, eau gazeuse	
Kir Royal 12 cl (Champagne)	14 €
Mûre, pêche, cassis, framboise, violette	
<b>Nos Martinis</b>	
Martini 5 cl	9 €
Blanco ou rouge	
Americano 5 cl	13 €
Quartier d'orange	
Royal Bianco 5 cl	13 €
Martini royal prosecco quartiers de citron vert, feuilles de menthe	
Royal Rosato 5 cl	13 €
Royal prosecco, 1/8 d'orange	
Negroni 5 cl	13 €
bitter, gin bombay sapphire, rondelle d'orange	
Aperol Spritz 20 cl	16 €
Spumante prosecco, eau pétillante 2cl, quartier d'orange	
Martini Fiero et Tonic 15 cl	13 €
Glaçons et rondelle d'orange	
Martini Tonic 20 cl	16 €
Martini Bianco ou Rosso ou Rosato 6cl et Tonic	
Gin Tonic 20 cl	16 €
Bombay sapphire 4cl, Tonic, rondelles de concombre	

<b>Nos Mocktails</b>	<b>Sans Alcool</b>	25 cl
Caribbean Sun		12 €
Vague rafraichissante de 4 fruits exotiques : papaye, mangue, ananas, fruit de la passion & jus d'orange.		
Paradise Dream		12 €
Douce cascade de fraises, pêche blanche, crème & jus d'ananas		
Jungle Green		12 €
Délicieux mélange de kiwis, pomme verte, banane & jus d'orange		
Coconut King		12 €
Nectar de noix de coco, vanille, crème & jus d'ananas		
Ocean Kiss		12 €
Tourbillon exotique d'orange, citron, gingembre & jus d'ananas, blue curaçao		

<b>Nos Cocktails</b>	<b>Avec Alcool</b>	25 cl
Cœur de Pomme		13 €
Pomme, manzana, vodka, fraise.		
Moscow Mule		15 €
Grey Goose vodka, ginger beer, tranche & jus de citron vert		
Bellini		16 €
Pêche, nectar de pêche, Champagne		
Cucumber		13 €
Concombre, jus de citron, vodka, cranberry		
Cosmopolitan		13 €
Cranberry, jus de citron, vodka		
Glamour		16 €
Sirop de rose, gin, Champagne		
Amaretto Sour		13 €
Amaretto, citron, jus d'ananas		
T-Sunrise		13 €
Téquila, citron, grenadine & jus d'orange.Oiè		
Mojito		13 €
Citron vert, menthe fraîche, sirop de canne, rhum, perrier		
Mojito Royal		16 €
Citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, rhum, Champagne		
Piña Colada		13 €
Rhum Jamaïcain, crème de coco, crème et jus d'ananas		
Expresso Martini XO		16 €
Patron XO Café, vodka, café, sucre		
Zomby		13 €
Rhum blanc et brun, abricot, épice, citron vert et jus d'orange		
Pornstar Martini		16 €
Vodka, liqueur fruit de la passion passoa, jus de citron vert, fruit de la passion, sirop de vanille, shot de champagne brut		
Mai Tai		13 €
Rhum blanc & brun, cerise, amande, citron vert, grenadine & jus d'orange		
Swimming Pool		13 €
Rhum Jamaïcain, vodka, crème de noix de coco, curaçao bleu, crème & jus d'ananas		
White Russian		15 €
Vodka, Kahula, crème & sucre		
Long Island Ice Tea		15 €
Rhum, gin, téquila, vodka, triple sec, citron vert		
Caipirinha		13 €
Citron vert, cachaca, sucre, glace pilée		
Old Fasion		13 €
Whisky, Angostura, sucre, Perrier & tranches d'orange		
Margarita		16 €
Tequila Patron Silver, triple sec, jus de citron, sucre		
Paloma		16 €
Tequila Patron Reposado, soda Pamplemousse, jus de citron vert		
Pasion de Oaxaca		16 €
Mezcal illegal, fruit de la passion, jus de pamplemousse, triple sec		



## NOS CHAMPAGNES

La Coupe 12cl	13 €					
La Coupe de Prosecco 12cl	10 €					
La Belle piscine de Champagne 20cl	21 €					
Louis Constant 75cl	85 €					
Louis Constant Rosé 75cl	95 €					
Ruinart Brut 75cl	139 €					
Ruinart Blanc de Blanc 75cl	189 €					
Dom Perignon 75cl	595 €					
Cristal Roederer 75cl	790 €					
Magnum Ruinart Brut 150cl	350 €					
Prosecco 75cl	49 €					

## NOS ROUGES

<b>ITALIEN</b>	14 cl	28 cl	50 cl	75 cl	150 cl	300 cl
Montepulciano d’Abruzzo	6,9 €	13,9 €	26 €	38 €		
Primitivo Bio	7,9 €	15,8 €	28 €	39 €		
Chianti S Lorenzo	9,0 €	16,9 €	29 €	41 €		
Nobile Montepulcino Docg	13 €		46 €	55 €		
Valpolicella Le Poiane Sup Docg	12 €		42 €	51 €		
Rosso Di Montalcino	9,5 €	18 €	34 €	45 €		
Lambrusco (Pétillant)	9,0 €	15,8 €	28 €	39 €		
Barolo	15 €		54 €	68 €		
Capo Di Stato 75cl				89 €		
Sfursat 5 Stelle Docg					190 €	
Sassicaia Tenuta San Guido					320 €	

### FRANÇAIS

Brouilly	7,9 €	15,9 €	28 €	39 €		
Chateau le Cluzet Bordeaux	10,9 €	19,9 €	38 €	49 €		
Pinot Noir Ⓢ J. De Villebois	10,9 €	19,9 €	38 €	49 €		
Magnum de Grand Marrenon AOP (Luberon 2010)				69 €		
Saint-Estephe AOP (Château Tour de Pez) «Haut de Pez»				79 €		
Saint-Emilion AOP (Château Fourney) «Le Petit Fourney»				89 €		

## NOS ROSES

Salento	6,9 €	13,9 €	26 €	38 €		
Infinito	9,5 €	18,5 €	35 €	59 €		
M de Minuty Cuvée Prestige AOP Ctes de Provence	11 €	20 €	39 €	49 €		
Sainte Beatrice Ⓢ Ctes de Provence	10,9 €	19,9 €	38 €	49 €		
Gris Blanc IGP Pays d’OC	8 €	15 €	27 €	38 €		
Miraval AOP Ctes de Provence	11 €	20 €	39 €	49 €		
Magnum Miraval AOP Ctes de Provence				95 €		
Jeroboam Miraval AOP Ctes de Provence					185 €	

## NOS BIANCOS

<b>ITALIEN</b>						
Terre Forti	6,9 €	13,9 €	26 €	38 €		
Basilicata	8,5 €	16 €	27 €	40 €		
Soave Santi Doc	9,5 €	18,5 €	35 €	45 €		
Orvieto Classico Bigi	7,9 €	15,8 €	27 €	38 €		
Rapitalà Tenuta (Grand Cru Chardonnay)	15 €		54 €	65 €		
Greco Di Tufo	11 €	20 €	39 €	49 €		

### FRANCAIS

Chardonnay Albrieres IGP Pays d’OC	7,9 €	15,9 €	28 €	39 €		
Chablis AOP La Chablisienne	8,9 €	17,9 €	36 €	43 €		
Les Amours de la Reine AOP Jurançon	9 €	18,9 €	35 €	47 €		
Maison Bleue Ⓢ Chardonnay	10,9 €	19,9 €	38 €	49 €		

## LES BOISSONS FROIDES

Coca-Cola/Cherry/Zéro 33 cl	6,9 €
Sprite 25 cl	6,9 €
Fuzetea Pêche 25 cl	6,9 €
Fanta Orange 25 cl	6,9 €
Tropico 25 cl	6,9 €
Orangina 25 cl	6,9 €
Schweppes 25 cl	6,9 €
Soda 50 cl (servi au verre)	10 €
Lait de soja 25 cl	7,5 €
Lait d’amande 25 cl	7,5 €
Lait froid 25 cl	7 €
Lait froid sirop 25 cl	7,5 €
1/4 Vitel 25 cl	7 €
1/4 Vitel sirop 25 cl	7,5 €
Perrier 33 cl	7 €
Perrier sirop 33 cl	7,5 €
Fruits frais presses 25 cl orange, citron, pamplemousse	7,5 €
Jus de fruits ou nectar 20 cl orange, pomme, ananas, abricot, tomate	6,9 €
Redbull 25 cl	9 €
Supplément Sirop	1 €
Thé Mike	10 €

## LES EAUX

1/4 Vitel 25 cl / Acqua Panna 75 cl	7 € / 9 €
Perrier 33 cl / SanPellegrino 75 cl	7 € / 9 €

## LES BIÈRES

	25 cl	50 cl
Heineken	5,9 €	10,9 €
Abbaye d’Affligem	6,5 €	11,5 €
Gallia IPA	6,9 €	12,5 €

### BOUTEILLE 33 cl

Moretti	8 €	Gallia Ipa Blanche	
Desperados	9 €	Weiss & Versa	10 €
Corona	9 €	Bud (USA)	8 €

## SPIRITUEUX & VODKAS 4CL

J&B	11 €	Rhum Diplomatico	15 €
Jack Daniel’s	12 €	Vodka	15 €
J.Walker Black Label 12 Year	13 €	Nikka	15 €
Chivas Regal 12 Year	13 €	Laphroaig	15 €
Grey Goose	15 €	Gin	
Vodka Belvedere	15 €	Bombay / Tanqueray 14 € / Hendricks 16€	
Patron Tequila	16 €	Supplément SODA	2 €

## LES DIGESTIFS 4CL

Amaretto	15 €	Sambuca	15 €
Get 27	15 €	Get 31	15 €
Baileys	15 €	Manzana	15 €
Limoncello	15 €	Grappa	15 €
Amaro	15 €	Cognac VS	15 €
Shots Pandor vodka, Tequila, Get 27, etc			6 €

## LES BOISSONS CHAUDES

Café / Déca	3,0 €	Café crème à la parisienne	6,5 €
Thé Spécial Mike	8,5 €	Café / Chocolat viennois	7,9 €
Le Double	5,9 €	Café digestif	9 €
Capuccino à l’Italienne	6,9 €	Vin chaud	7 €
Thé Mariage Frères / Infusion 6,9 €		Café frappé	7 €

Thé : Vert Nature / Royal Ceylan / Citron Earl Grey / Menthe Fraîche  
Infusion : Verveine Menthe / Tilleul

## BIANCO

Tél : 01 40 39 00 00 + 60 rue MONTORGUEIL 75002 PARIS - ouvert 7/7

Nos Partenaires de Livraison : Uber Eats & Deliveroo