

DRINKS

BARBETTA'S

DRINKS

PIZZERIA DE QUARTIER &amp; MICROBRASSERIE

## NOS BIÈRES

	25cl	50cl	100cl
<b>PILS</b> .....	3,50	6,50	13,00
<b>Bière de soif – 5,1%</b> <b>Rafrichissante et maltée.</b> Quand la simplicité est la clef. À boire sans modération.	Picon +3,00		
<b>ROADTRIP</b> .....	4,00	7,50	15,00
<b>New England IPA – 6%</b> <b>Bière trouble, houblonnée et tropicale.</b> Des envies d'ailleurs ? Go with the flow.			
<b>MR &amp; MME SWING</b> .....	4,50	8,50	17,00
<b>Bière sûre pêche et framboise – 5,8%</b> <b>Fruitée et excentrique.</b> Étonnante, comme toi sur la piste de danse.			
<b>SAXO</b> (BRASSERIE CARACOLE) .....	4,50	8,50	17,00
<b>Blonde Triple - 8,3%</b> <b>Maltée et tenace.</b> Cuves en cuivre chauffées au feu de bois.			
<b>BERLINER WINE</b> (BRASSERIE DE LA MULE) . . . . .	4,50	8,50	17,00
<b>Hybride vin-bière (cépage grolleau) – 5%</b> <b>Bonbon vineux.</b>			

## COCKTAILS

<b>Cranberry whisky sour</b>	11,00
Whisky irlandais, jus de cranberry, sirop d'érable, jus de citron.	
<b>Basil Smash</b>	9,00
Cin, basilic, citron, sucre.	
<b>Le Vilain</b>	10,00
Tequila, vermouth, mezcal, miel, poivre concassé.	
<b>Pornstar Martini</b>	12,00
Vodka, purée de fruit de la passion, vanille, citron, shot de prosecco DOC.	
<b>Negroni</b>	9,00
Campari, vermouth rouge, gin.	
<b>Espresso Martini</b>	11,00
Vodka, espresso, liqueur de café.	
<b>Amaretto sour</b>	9,00
<b>Apérol Spritz</b>	9,00

## SANS ALCOOL

<b>Virgin Basil Smash</b>	9,00
Gin copperhead NA, basilic, citron.	
<b>Crodino</b>	7,00
Apéritif amer.	

## ALCOOLS

<b>Whisky</b>	6,00
<b>Gin italien BIO</b>	8,00
<b>Rhum</b>	6,00
<b>Chartreuse</b>	8,00
<b>Amaretto</b>	6,00
<b>Grappa</b>	6,00
<b>Sambucca</b>	6,00
<b>Limoncello</b>	6,00

## VINS

## PÉTILLANT

**Espumante Portugais**  
Verre 6,50/ Bouteille 34,00

## VIN MAISON BIO

Au verre 4,00/ Carafe (50cl) 16,00

**Vin blanc de Vénétie**  
Chardonnay.

**Vin rouge de Vénétie**  
Merlot.

## SOFTS

<b>Eau plate Barbetta's 50 cl</b>	3,00
<b>Eau pétillante Barbetta's 50 cl</b>	3,00
<b>Jus de pomme</b>	3,50
<b>Ginger Beer maison</b>	4,00
<b>Limonade maison</b>	4,00
<b>Thé glace de Mana à la pêche</b>	4,50
<b>Fritz Cola Normal / Zero</b>	3,50
<b>Tonic Thomas Henry</b>	3,50

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café long – espresso – déca</b>	3,20
<b>Cappuccino</b>	4,00
<b>Latte macchiato</b>	4,20
<b>Thé - infusion local</b>	3,80
<b>Irish Coffee / Italian Coffee</b>	11,00
Dispo à midi & apd de 21h	
Sirop de vanille/ caramel +1€. Lait végétal +2€	

LES VINS



LES VINS

## BULLES

### Espumante

Sao João, Bairrada, Portugal

Arômes d'agrumes et ananas

Bouche rafraîchissante, aérienne, légère

Verre **6,5/** Bouteille **34,00**

## BLANCS

### CHIGNIN 2023

J-C Girard-Madoux, Savoie, Jacquère

Arômes de fleurs blanches, citronnés, fougère

Bouche fraîche & minérale

Verre **5,50 /** Bouteille **30,00**

### CATARRATTO LUCIDO 2022

Azienda Agricola Cortese, Sicile, Catarrato

Arômes de petits bonbons à l'ananas, agrumes

Bouche ronde & fraîche à la fois

Verre **5,00 /** Bouteille **29,00**

## ROSÉ

### LE PETIT g 2023

Vignobles Gueissard, Provence,

Syrah-Grenache-Cinsault

Arômes de pamplemousse rose,

orange sanguine, chèvrefeuille

Bouche vive

Verre **5,00/** Bouteille **29,00**

## ROUGES

### FRAPPATO 2022

Azienda Agricola Cortese, Sicile, Frappato

Arômes de petits fruits rouges, fraises

Bouche vive, se déguste frais

Verre **5,00 /** Bouteille **29,00**

### ANTIGONA 2022

El Lagar de Moha, Castilla y Leon, Tempranillo

Arômes d'épices, tabac, légèrement fumé

Bouche épicée, franche, notes réglissées

Verre **5,50/** Bouteille **30,00**

### LA GRILLE N22 2022

Domaine Valensac, Languedoc,

Grenache-Alicante Bouschet

Arômes de griottes, prunes noires, mûres

Bouche gourmande

Verre **5,50/** Bouteille **30,00**

### LA TOUR GÂTIGNE 2023

80% Syrah - 20% Viognier, Cévennes

Arômes de notes fraîches de fruits rouges, noirs

et une touche mentholée / Bouche élégante et

gourmande, fruitée.

Verre **6,00 /** Bouteille **32,00**

### LÀ-HAUT 2021

Mas Llossanes, Côtes Catalane, Carignan

Arômes cerises, myrtilles, poivre

Bouche délicatement structurée

Bouteille **35,00**

### Des vins élaborés dans le respect du vivant.

Toutes ces cuvées sont à emporter chez pépîte les **jeu - ven - sam**.