Caffe
MORETTI

La Carte

ouvert du mardi au samedi
de 10H à 15h et de 19h à... ça dépend du monde!
service à table de 12h à 14h et de 19h à 22h00

fermé les dimanches et lundis

L'HAPPY HOUR de 18h à 19h

- pensez à réserver - www.caffemoretti.fr -
consommation obligatoire toutes les heures

MOCKTAILS	COCKTAILS
10.00€/15cl	10.00€/15cl
SPRITZ FLEUR DE SUREAU	SPRITZ FLEUR DE SUREAU
Sirop fleur de sureau, bulles au jus de sauvignon	
SPRITZ TRADI	SPRITZ TRADI ET AUTRES...
spritz sans alcool, pétillant Oh Oui zéro alcool	
STRAWBERRY PAS COLLINS	STRAWBERRY COLLINS
vodka sans alcool, fraise, limonade	vodka, fraise, limonade
MULE SOBER	MULE RHUM (ou alcool au choix)
Rhum, gingembre	rhum (ou alcool au choix), ginger beer
BELLINI	BELLINI
purée de pêche, pétillant Oh oui zéro alcool	purée de pêche, prosecco
CAIPIRINHA	CAIPIRINHA
sober rhum, sucre, citron	Cachaça, citron, sucre
CAIPIRINHA PASSION	CAIPIRINHA PASSION
Sober rhum, 1/2 coque passion	cachaça, 1/2 coque passion
FRENCHI	FRENCHI
Sober gin, litchi, framboise, coco	gin, litchi, framboise, coco
ROMARIN	GIN TO NUAGE ROMARIN
Sober gin, tonic, romarin	gin, tonic, romarin
MADELEINE AMARETTO SOBER	MADELEINE AMARETTO
Sober amaretto, ananas, triple sec sans alcool	amaretto, ananas, triple sec
MAI TAI SOBER	MAI TAI
Sober rhum, orgeat, grenadine	rhum, triple sec, orgeat, grenadine
MOJITO SOBER	MOJITO
Sober rhum, citron, sucre, menthe	rhum, citron, sucre, menthe
PINA COLADA SOBER	PINA COLADA
Sober rhum, ananas, coco	rhum, ananas, coco
BELLUCCI	BELLUCCI
litchi, fraise, jus sauvignon pétillant Oh oui ss alcool	litchi, fraise, prosecco

L'HAPPY HOUR de 18h à 19h les cocktails et mocktails à 8€ au lieu de 10€

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-

BOISSONS

BIÈRES PRESSION	25CL	50CL
METEOR PILS 5°0	4.90€	7.90€
METEOR DU MOMENT	5.50€	9.00€
ABBAYE WENDELINUS METEOR 5°5	5.50€	9.00€
METEOR IPA 6°2	5.50€	9.00€
PANACHÉ/MONACO/BIERE SIROP	5.50€	9.00€
PICON(4CL)/(8CL)	6.00€	9.00€

BIÈRES BOUTEILLE	
CHIMAY BLEUE 33CL	7.70€
CHOUFFE 33CL	8.70€
DELIRIUM 33CL	8.70€
LEFFE 33CL	7.70€
MORETTI 33CL	6.50€
LIEFMAN'S FRUITS ROUGES 25CL	7.70€
DESPERADOS 33CL	8.70€
HEINEKEN 0.0 ALCOOL 33CL	7.50€

APÉRITIFS	
ANISÉ 3CL	5.00€
KIR VIN BLANC 15CL/KIR PROSECCO 12.5CL	6.00€
AMARETTO/LIMONCELLO/GET 27 4CL	6.00€
VERMOUTH BLANC/ROUGE DOLIN 5CL	5.00€

SOFTS	
COMME UN THÉ GLACÉ 33CL	4.50€
COMME UNE CITRONADE AU YUZU 33CL	4.50€
COMME UNE LIMONADE PAMPLEMOUSSE ET ROSE 33CL	4.50€
SIROP À L'EAU PLATE OU GAZEUSE 25CL	5.00€
NECTAR OU JUS DE FRUITS 25CL	5.00€
COCA-COLA/COCA-COLA SS SUCRE 33CL	5.50€
RED BULL 25CL	6.00€
LIMONADE OU DIABOLO 25CL	5.00€
TONIC 20CL/GINGER BEER 20CL	5.00€

LES EAUX	
PERRIER 33CL	5.50€
SAN PELLEGRINO 50CL	6.00€
VITTEL 25CL/50CL	4.00€/5.50€

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-

DIGESTIFS

	4CL
RHUM BUMBU ORIGINAL	10.00€
RHUM DIPLOMATICO RESERVA	10.00€
RHUM MANDATARIO PÉROU SOLERA 12 ANS	12.00€

RHUMS "LA FABRIQUE DE L'ARRANGÉ" — au choix : 7.00€

N°01 : ananas victoria, noix de coco
N°02 : ananas victoria, citron vert
N°03 : ananas victoria, passion, hibiscus
N°04 : passion, hibiscus
N°05 : mangue kent, abricot, thym
N°06 : framboise, fraise
N°08 : orange, passion
N°09 : mangue kent, passion
N°11 : noisette torréfiée, vanille bourbon
N°12 : noix de macadamia, vanille bourbon

BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE 15ANS	12.00€
COGNAC MERLET VSOP	12.00€
POIRE WILLIAM BALBRONN/GÉNÉPI	9.00€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	9.00€
GRAPPA BLANCHE/AMBRÉE	9.00€
LIMONCELLO/AMARETTO/GET 27/JAGERMEISTER	6.00€
WHISKIES : lagavulin 8 ans/nikka coffey grain/kavalan	12.00€
WHISKIES : Jack daniel's /Coperies Les Chaumes	10.00€

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO FLOR FINA	2.90€
ESPRESSO DÉCA	2.90€
DOUBLE ESPRESSO	4.80€
NOISETTE	3.00€
CAFÉ CRÈME	5.00€
CAFÉ ALLONGÉ	2.90€
CAPPUCCINO	4.90€
CHOCOLAT CHAUD	4.90€
CAFÉ VIENNOIS	5.50€
THÉ OU INFUSION	4.90€

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-

VINS

ROUGES

	verre 15 cl	bouteille
LES TROIS GARÇONS 2023 AOC côtes du Rhône	5.00€	25.00€
CALIFORNIE LYNX SIRAH Etats-Unis	5.00€	25.00€
MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC Fontevecchia	8.00€	32.00€
CHATEAU DE CORCELLE 2024 AOC Brouilly	7.00€	28.00€
HIPSTER DE BARBE 2022 AOC côtes de Bourg	5.00€	25.00€
EL GRANO CARMENERE 2023 Chili	5.00€	25.00€
MILLE BUIS PINOT NOIR 2023 Bourgogne côtes Chalonnaises	8.00€	32.00€

BLANCS

CHENIN VINOLOGIST 2023 Afrique du sud	6.00€	26.00€
MILLE BUIS CHARDONNAY 2023 Côtes Chalonnaises	7.00€	28.00€
SICILIA DOC Insolia, Principi di Butera	8.00€	32.00€
DOMAINE DES SIALICES VIOGNIER 2024 IGP pays D'oc	6.00€	26.00€
DOMAINE DIONET SAUVIGNON 2024 AOC Menetou salon	6.00€	26.00€

ROSÉS

LES LOUPS IGP Var	6.00€	26.00€
FRIULI DOC Pinot Grigio Ramato Puiattino	7.00€	28.00€
CHÂTEAU LA SEIGNEURIE Côtes de Provence AOP	8.00€	32.00€
MINUTY PRESTIGE Côtes de Provence AOP	-	39.00€
MAGNUM MINUTY PRESTIGE Côtes de Provence AOP	-	80.00€

BULLES

	verre 12 cl	bouteille
PROSECCO Deangeli - Extra Dry	6.00€	26.00€
TAITTINGER Brut prestige	12.00€	59.00€
OH OUI - ZERO ALCOOL Boisson vigneronne pétillante 100% Sauvignon blanc	7.00€	29.00€

IGP: Indication géographique protégéeIGT: Indicazione Geografica Tipica, DOC: Denominazione Di Origine Controllata, DOCG: Denominazione di origine controllata e garantita, AOP: Appellation d'origine Protégée

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-

MIAM POUR 2 PERSONNES

À PARTAGER

14€/PERS

assiette de cochonnerie et fromages

LE POT DE TERRINE DE CAMPAGNE

et ses pickles en folie

8€/POT

ENTRÉES

TATAKI DE THON 11€

servi froid avec son laquage Thaï

LE POT DE RILLETTES DE POULET RÔTI 7€

au romarin et citron confit

BURRATA TOMATE PESTO 10€

tomates en quartier

CROUSTILLANTS DE GAMBAS X3 11€

GOUGÈRES MIAM MIAM 7€

dipping de mozza

MENU ENFANT 12€

JUS DE FRUIT À LA VERSE

AIGUILLETTES POULET CROUSTI

ou

STEACK HACHÉ ANGUS

ou

JAMBON PÂTES

MI-CUIT CHOCOLAT

ou

GLACE INDIVIDUELLE PARFUM AU CHOIX

Fruits jaunes, fruits rouges, vanille, chocolat,
pistache, citron

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-

PLATS

LOBSTER ROLL 21€
chair de homard, pomme granny, céleri, coriandre

18€ VEGE SALADE CESAR
émincé végétal, oeuf, crôutons, parmesan, sauce césar

SALADE CESAR 18€
poulet, oeuf, crôutons, parmesan, sauce césar

SALADE DEL MAR 22€
carpaccio de saumon, gambas croustillantes, mousse de burrata

CARPACCIO BOEUF 19€ (supp buratta 5€)
jardin de pickles, pesto, pignons de pin, parmesan, frites

PAVÉ DE BOEUF 24€
sauce aux herbes fraiches

SAUMON MI-CUIT 22€
et son bouillon Thaï

FONDUE DE CAMEMBERT 22€
assortiment de charcuterie, salade, pommes de terre à l'ail

LASAGNES DE LÉGUMES 22€
plein de légumes, mozzarella coeur de buratta

LES BOWLS

19€ BOWL POULET
riz japonais, poulet croustillant, concombre, radis, avocat, burrata, mangue

21€ BOWL SAUMON
riz japonais, saumon, concombre, radis, avocat, burrata, mangue

17€ BOWL VEGE
riz japonais, mangue, concombre, radis, avocat, burrata

LES BURGERS

BURGER AU POULET 17€
poulet crousti, cheddar, sauce du Caffe, maïs, parmesan, oignons rouges

BURGER CHEESE 14€
steack 150g angus, cheddar, tomate, sauce cornichon aigre-doux

BURGER ITALIEN 19€
steack 150g angus, burrata, pesto, tomate, salade

-SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX 3€-
frites maison - poelée de légumes - pommes de terres à l'ail

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-

DESSERTS

TIRAMI-SU MAISON AU CHOIX

CAFÉ 7€

NUTELLA 9€

FRUITS JAUNES 8€

PISTACHE 10€

FRUITS ROUGES 8€

LES INTEMPORELS

GOURMAND AVEC CAFÉ 10€

mignardises avec café

IRISH COFFEE 11€

PANNA COTTA NATURE 7€

ou coulis au choix

MI-CUIT CHOCOLAT 10€

SALADE DE FRUITS 10€

GLACE AU CITRON 7€

sorbet citron jaune, glace citron vert, citron confit

COLONEL 10€

sorbet deux citrons citrons, vodka, citron confit

AMERICAN ICE 10€

glace vanille tonka, brookie, chocolat crémeux,
mélange miam-miam, crème chantilly

-PRIX TTC EN EUROS SERVICE COMPRIS-