

I DOLCI

Parfois,
il faut savoir se chouchouter

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

CHEESECAKE ALL'ITALIANA

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

TORTA CAPRESE

Le classique gâteau de Capri au chocolat et aux amandes, servi avec une crème dessert à la pistache, des éclats de pistache et des 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®

BRIOCHE CON GELATO E NUTELLA®

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

TORTA RICOTTA E PERE

Tarte à la ricotta de Bufala et poires, éclats pistache, nappage NUTELLA® ou fruits rouges



COPPA DI GELATO ALLA BIRRA

Glace à la bière, crumble de Sbrisolona, pépites de chocolat et sucre glace

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

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

AFFOGATO AL CAFFÈ

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



COPPA ALLE FRAGOLE

Glace à la fraise, glace fior di latte, fraises fraîches, nuage de crème fouettée et pépites de chocolat

BOMBA AL PISTACCHIO

Glace à la pistache, glace au chocolat, crème fouettée, éclats de pistache, Pain Guttiau

COPPA CHOUCHOU

Glace au chouchou, glace au chocolat, crème fouettée, crumble de Sbrisolona

IL TUO GELATO

1 boule 2,5€ 2 boules 4,5€ 3 boules 6,5€

SORBET FRAISE
SORBET CITRON
FIOR DI LATTE
CARAMEL BEURRE SALÉ
CHOCOLAT
PISTACHE
CHOUCHOU
GLACE À LA BIÈRE



Mini cannoli siciliani

On partage ?

MINI CANNOLI SICILIANI

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

Glou Glou CLUB

BOISSONS ARTISANALES

LIMONATA

Citronnade

ARANCIATA

Orangeade

COLA/COLA ZERO

GASSOSA

Limonade

TONICA

THÉ GLACÉ CITRON/PÊCHE

4,2

RED BULL

Classique/Sans sucre

BOISSONS CHAUDES

Espresso

Macchiato Café Noisette

Doppio Double espresso

Cappuccino

Café au lait

Deca Espresso décaféiné

EAU MINERALE

EAU PANNA 50 CL

3,8

EAU S. PELLEGRINO 50 CL

3,8

THE, TISANES

Thé noir parfumé au Caramel

4

Quatre fruits rouges

Thé vert parfumé à la menthe Touareg

Roiboos parfumé citrus

Tisane Tilleul Menthe

Verveine

LIQUEURS

Amaretto, Sambuca, Limoncello, Jagermeister, Baileys

5,5

RICARD

4

WHISKY

Johnnie Walker Red Label

5,5

Caol Ila, Oban, Talisker

9,2

RHUM E 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

6,2 27

VALPOLICELLA DOC Villa Mura

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

7,2 29

NERO D'AVOLA SICILIA DOC Monte pietroso

Couleur rouge rubis avec réflexion violacé

7,2 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

7,2 29

Rosé

PINOT GRIGIO DOC SARTORI ROSÉ Grigio delle Venezie

C'est un vin rosé brillant avec des arômes et une saveur de fruits et de fleurs; il a un goût frais, doux et sec

6,2 27

Pétillant

PROSECCO DOC EXTRA DRY Pirovano

Vin simple et agréable en base cocktail ou en apéritif

6,2 27

LAMBRUSCO Ca' De' Medici

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

6,2 27

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 du lundi au jeudi de 16h00 à 19h00, uniquement sur la sélection de boissons indiquée par le logo.

Bœuf

Poulet

Porc

Poisson

Végétarien

Ultra Pils

OBSTINÉE
ET GÉNÉREUSE

35 lbu | 4,8 % vol.



DOPPIO MALTO

Brasserie italienne

ON FAIT DES BIÈRES EN PENSANT À VOUS

NOTRE BRASSERIE EN SARDAIGNE

On a eu
20/20 partout !

(OUAIS, ON S'LA
RACONTE UN PEU).
MAIS CHEZ NOUS,
LE SAVOIR-FAIRE, CE
N'EST AUSSI JAMAIS
SE REPOSER SUR
SES LAURIERS. ON
GOÛTE, ON RE-GOÛTE
(BEAUCOUP TROP),
TOUT ÇA POUR BRASSER
TOUJOURS MEILLEUR.
C'EST DUR LA VIE, HEIN?



GAGNER 100 PRIX N'EST PAS SUFFISANT

MAIS ON NE S'EN
LASSE PAS.
PARCE QUE VISER
L'EXCELLENCE, C'EST
DANS NOS BULLES.
ET QU'ON NE DIT
JAMAIS NON À UN PEU
PLUS DE GLOIRE...
ET BEAUCOUP
PLUS DE MOUSSE.

On brasse fort.
On gagne fort.

@doppiomalto_france



Les CLASSIQUES

SANS
GLUTEN

Super Chiaro

PURE ET
MORDANTE

17 lbu | 4,6 % vol.

Bella Rossa

COMPLEXE
ET FASCINANTE

32 lbu | 6,5 % vol.

Ultra Pils

OBSTINÉE
ET GÉNÉREUSE

35 lbu | 4,8 % vol.

Style Lager.

À basse fermentation. SANS GLUTEN.
Soyons clairs, c'est la bière idéale pour un après-midi au milieu des fleurs dans une prairie alpine. Elle vous fera monter en altitude en seulement quelques gorgées et vous réconciliera avec la méditation et la sagesse.

Forte, style British Strong Ale.

À haute fermentation.
Un corps parfait n'existe pas sans une vraie force intérieure, c'est son secret. La boire, c'est un rendez-vous important.

Classique, style Italian Pils.

À basse fermentation.
C'est une bière qui nécessite de la douceur. Inutile de s'obstiner, elle aura toujours raison. Goûtez-la sans la mordre.

Iper Weiss

NOSTALGIQUE
ET NATURALISTE

9 lbu | 5 % vol.

0 mile mis

ÉQUILIBRÉE
ET CAPTIVANTE

24 lbu | 4,9 % vol.

Sexy Ipa

SÉDUISANTE
ET EXOTIQUE

54 lbu | 6 % vol.

Style Weiss.

À haute fermentation.
Lorsque vous pensez être au bout du rouleau, cette bière vous surprendra toujours. Dégustez-la au milieu d'un marathon (peu importe le type de marathon).

Style American Wheat.

À basse fermentation.
Pensez à un paysage méditerranéen rempli de lumière et de souvenirs, où l'espace est parfumé et le temps est coloré. N'y pensez plus, venez l'essayez!

Colonial, style IPA.

À haute fermentation.
Dès la première gorgée vous vous retrouvez à l'autre bout du monde, face à une mer parfaite: il y a une brise agréable et pleine de senteurs, et tu te sens fière de toi. Aller... une autre gorgée!

Les LÉGÈRES

Super Chiaro

BIÈRE LÉGÈRE

FRAÎCHE
ET AFFIRMÉE

17 lbu | 1,2 % vol.

Summer Ipa

BIÈRE LÉGÈRE

ÉQUILIBRÉE ET
AUDACIEUSE

38 lbu | 1,2 % vol.

Légère.

Style Lager.

Une lager qui ne renonce à rien et tient toutes ses promesses: des notes d'herbes et de céréales, une mousse dense et une vraie vocation pour la bonne table. Il y a quelque chose de piquant dans sa pureté.

Légère.

Style Session IPA.

Elle a la fraîcheur d'une ombre d'été. Elle porte les couleurs et l'arôme d'un panier d'agrumes. Elle allie structure et légèreté en faisant de l'équilibre parfait une vertu audacieuse.

Les CRÉATIVES

Summer Ipa

OISEUSE
ET CITRONNÉE

38 lbu | 3,5 % vol.

Piu che Rossa

RICHE ET
EXCENTRIQUE

23 lbu | 5,6 % vol.

Style Session IPA.

Léger volume d'alcool.
C'est mardi, il pleut et on vous attend à un dîner de famille? Enfillez votre plus beau maillot de bain et plongez en été.

Fruitée, style English Brown Ale.

À haute fermentation.
Vous aimez le golf? La voile? Les diamants? Les vêtements sur mesure? Cette bière est si luxueuse qu'elle vous fera rapidement oublier toutes ces futilités.

Black Stout

INSOLENTE
ET SUCRÉE

33 lbu | 6,3 % vol.

Style Stout.

À haute fermentation.
Recommandée pour les blinks dates. Votre souffle sera balsamique, votre confiance en vous sera décuplée et vous en oublierez votre timidité maladive.

Honey Ipa

PARFUMÉE ET
ROMANTIQUE

37 lbu | 7,5 % vol.

Zingi Ale

PIQUANTE
ET BALSAMIQUE

30 lbu | 7 % vol.

Triple Honey IPA.

À haute fermentation.
Attention à ne pas l'associer au cynisme, à l'arrogance, à l'indifférence ou encore à la vanité. Elle ne craint pas les larmes, les sourires et la passion. Une expérience romanesque.

Épicé, style Ginger Ale.

À haute fermentation.
Vous venez de vous imaginer en train de vous promener dans un marché oriental, un soufflé balsamique ébouriffant vos cheveux? Ouvrez les yeux, ce n'était que la première gorgée de cette bière.

Regina

ÉLÉGANTE
ET CURIEUSE

21 lbu | 5,3 % vol.

Imperiale

CORSÉE
ET GENTILLE

80 lbu | 9 % vol.

Extra Bitter

DÉSALTÉRANTE
ET PERSUASIVE

60 lbu | 5,6 % vol.

Style Imperial Pils.

À basse fermentation.

Elle est si belle et ensoleillée qu'elle mettra dans l'ombre tous vos affreux doutes. Parfaite pour ceux qui préfèrent les fleurs aux chiffres, et vice versa.

TOUR DES SAVEURS

Consultez la carte dédiée et essayez l'une de nos propositions: un tour de houblon, de malt ou d'arômes. Goûtez aussi la version avec toutes les bières à 25 euros! Chaque verre contient 15cl.

10€



DÉGUSTATION 20 cl	4,2
MEDIUM 40 cl	7,2
GIRAFE À BIÈRE 200 cl	29
DAMIGIANA 200 cl	35
À EMPORTER	



Mini gnocco fritto con crudo e mortadella

CAPRESE DI BURRATA 8,6
Burrata 125g, tomates en grappe, olives, émulsion de basilic et basilic

MINI GNOCO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA 8,8
Petits beignets de pâte à pain servis avec Jambon de Parme DOP, Mortadelle de Bologne IGP et crème de fromage Bella Lodi

FOCACCIA BARESE 5,9
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

MOZZA IN CARROZZA 7,2
Beignets de Mozzarella pannés, crème de fromage Bella Lodi, et mayonnaise aux tomates séchées

PARMIGIANA 7,2
Gratin d'aubergines, crème de fromage Bella Lodi, Mozzarella Fior di Latte et feuille de basilic

Les ANTIPASTI



Caprese di burrata



Fritto di calamari e zucchine



Antipasto all'italiano

Fritto siciliano



PAR ICI, ça se PARTAGE

FRITTO SICILIANO 18,5

Crochè 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

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 18,5
Mortadelle de Bologne IGP, Jambon de Parme DOP, stracciatella (cœur de burrata), roquette, focaccia barese, pain Guttiau

ARROSTICINI ABRUZZESI 15,5
Brochettes de boeuf et agneau, servies avec du citron

ARROSTICINI DI POLLO 14,9
Brochettes de poulet, servies avec du citron

FRITTO DI CALAMARI E ZUCCHINE 19
Calamars frits et chips de courgettes servis avec du citron

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 18,8
Rumsteck argentin tranché, sel de Maldon et huile d'olive servi sur un lit de roquette

LA GIGANTE 26,8
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

COSTINE DI MAIALE 18,8
Travers de porc mariné aux herbes méditerranéennes puis glacé à la sauce barbecue et servi sur un lit de roquette



Brace mista pour deux personnes

GRILL all stars min. 2 personnes, prix par personne 24,8

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 14,8
Haut de cuisse de poulet tranché et mariné aux herbes méditerranéennes, servi sur un lit de roquette et accompagné de notre vinaigrette à l'italienne au thym et au romarin

COSCE IN CROSTA 15,8
Cuisses de poulet avec la peau marinée au café et aux herbes méditerranéennes, servies sur un lit de roquette



Galletto mediterraneo alla birra

LES POULETS rôtis

GALLETTO MEDITERRANEO ALLA BIRRA 19,8
Poulet fermier doré à la braise et glacé à la bière Honey Ipa, au miel et aux épices, servi sur un lit de roquette

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



Polpo e patate

PIZZA

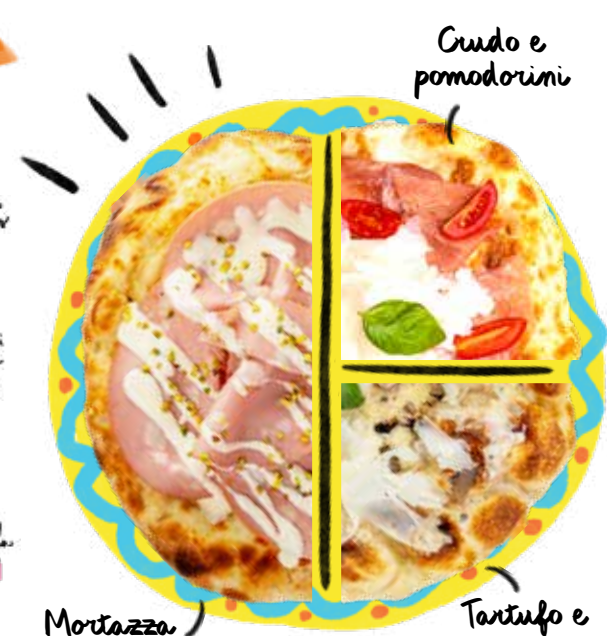
MARGHERITA 11,9
Sauce tomates, mozzarella Fior di Latte, huile d'olive et basilic

CRUDO E POMODORINI 15,9
Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme DOP, tomates cerises, copeaux de fromage Bella Lodi et feuille de basilic

BURRATA E 'NDUJA 15,9
Sauce tomate, 'Nduja (crème de saucisse de porc épicée), burrata, oignons rouges et émulsion de basilic

TARTUFO E FIOR DI LATTE 18,9
Mozzarella Fior di latte, crème de fromage truffée, copeaux de truffe, copeaux de fromage Grana Bella Lodi et feuille de basilic

MORTAZZA 16,9
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

SEXY ORTO 14,9
Mozzarella Fior di Latte, chips de courgette, tomates cerises jaunes et rouges et émulsion au basilic

ESTATE 17
Sauce tomate, filet de thon, olives, tomates cerises jaunes, oignons rouges, émulsion au basilic et basilic

PASTA et ses amis

AL TARTUFO 18
Tagliatelles aux œufs, crème de fromage truffée et copeaux de truffe

BOLOGNESE 14,9
Tagliatelles aux œufs, sauce ragù Bolognese de boeuf et de porc, fromage râpé et feuille de basilic

BELLA LODI E ZUCCHINE 13,5
Fusilli, crème de fromage Bella Lodi, chips de courgette, poivre et basilic

CARBO BELLA 15,9
Fusilli, sauce carbonara, Poitrine de porc Piacentina, chips de fromage, poivre noir

TRE POMODORI 14,9
Fusilli, sauce tomates, tomates cerise jaune, stracciatella (cœur de Burrata) et basilic

RUSTICHEZZA 16,9
Fusilli, sauce tomate aux oignons, filet de thon, oignons croustillants, olives et basilic



Bella Lodi e zucchine

Tre pomodori



Suppléments: Jambon de Parme DOP 3€ - Stracciatella (cœur de Burrata) 2,5€ - Copeaux de truffe 4€

Bella BURGER

T'AS LA DALLE? Double steak 4,5

SUPER CLASSICO 14,5
Burger 100% boeuf français avec tomates en grappe, salade mixte et mayonnaise

PANCETTA E PROVOLA 16,4
Burger 100% boeuf français, tranche de fromage Provolone douce, poitrine de porc Piacentina, tomates en grappe, salade mixte et sauce Doppio Malto (à base de paprika, de moutarde et d'aneth)

CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 17,8
Burger 100% boeuf français, Jambon de Parme DOP, stracciatella (cœur de burrata), tomates en grappe et salade mixte

BBQ BIANCA 16,8
Burger 100% boeuf français, fromage Bella Lodi croustillant, confiture de bacon et d'oignons, tomate grappe, laitue douce et sauce BBQ blanche

POLLO FRITTO 16,4
Poulet pané, sauce miel-gingembre, tomate grappe et laitue douce (confiture de bacon et d'oignons rouges en option gratuite)

PULLED CHICKEN 16,4
Effiloché de poulet, oignons croustillants, tomates en grappe, sauce barbecue et salade mixte

FISH AND FRITES 15,8
Filet de cabillaud frit, servi avec tomate grappe, laitue douce et sauce à la bière



Crudo e stracciatella di burrata

Pollo fritto

Parmigiana

Les Extra qui déchirent 4

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

Go GREEN-Go FRESH

ORZO E LEGGEREZZA 12,8
Salade d'orge avec aubergines, courgettes, poivrons, tomates fraîches et tomates séchées. Servie avec des tomates en grappe, concombres, haricots verts, fenouil, carottes, émulsion au basilic et pain Guttiau

MANZO E BURRATA 17
Salade mixte, rumsteck argentin, burrata, tomates en grappe et pain Guttiau

POLLO FRITTO E PECORINO 15,3
Salade mixte, poulet pané et frit, Pecorino Sardo DOP, tomates en grappe, carotte et pain Guttiau

GIGI & AMICI 16,8
Salade mixte, filet de thon, tomates en grappe, olives, carottes, oignons, tomates jaunes et rouges, oignons et croûtons de pain. Servie avec du pain Guttiau



Orzo e leggerezza

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



Manzo e burrata