

L · P · V

BAR





elui qui est aujourd'hui le Londra
Palace ouvre ses portes en 1853
sous le nom d'Hôtel d'Angleterre
et Pension situé sur l'élégante
promenade au bord de la
lagune, Riva degli Schiavoni.

LONDRA PALACE
VENEZIA



Sommaire

Angolo Snack	pag. 5
Vin au verre	pag. 6
Champagne	pag. 7
Le meilleur de...	pag. 8
Cocktails dans des verres... À Martini	pag. 9
Cocktails à bulles...	pag. 10
Cocktails analcooliques	pag. 10
Expérience G&T	pag. 11
Après le dîner	pag. 12
Apéritifs	pag. 13
Spiritueux et liqueurs	pag. 14
Rhum, Tequila, Vodka	pag. 15
Whisky & Bourbon	pag. 16
Bières / Eaux / Boissons analcooliques	pag. 17
Café-bar	pag. 18
LPV thé en feuilles	pag. 19





Couvert € 5

INFORMATION SUR LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Certains de nos plats et boissons peuvent contenir un ou plus des 14 allergènes indiqués dans le règlement (UE) N. 1169/2011. Les allergènes et leurs dérivés sont: (1) Céréales contenant le **gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leur variété hybridée) et produits dérivés, (2) **Crustacés** et produits à base de **crustacés**, (3) **Oeufs** et produits à base d'**oeuf**, (4) **Poisson** et produits à base de **poisson**, (5) **Cacahuètes** et produits à base de **cacahuètes**, (6) **Soja** et produits à base de **soja**, (7) **Lait** et produits à base de **lait**, (8) **Fruit à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, de pécan, du Brésil, pistaches, noix de Macadam) et leurs produits, (9) **Céleri** et produits à base de **céleri**, (10) **Moutarde** et produits à base de **moutarde**, (11) **graines de sésame** et produits à base de **graines de sésame**, (12) **Sulfites** en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en terme de SO2 total, (13) **Lupins** et produits à base de **lupins**, (14) **Mollusques** et produits à base de **mollusques**. Nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces de ces allergènes dans tous nos plats et nos boissons.

PRODUITS DE PÊCHE À SERVIR CRUS (20)

Les produits de la pêche (poissons à nageoires et mollusques céphalopodes) destinés à être consommés crus, ou pratiquement crus, ont été soumis à un traitement de nettoyage préventif conforme aux prescriptions du règlement CE 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 2.

PRODUITS SURGELÉS (30)

Les plats ou les ingrédients indiqués sur le menu peuvent provenir de produits congelés ou surgelés à l'origine par le producteur ou bien surgelés sur place. Le personnel de salle est à disposition pour fournir tous les renseignements sur la nature et l'origine des aliments servis

NOUS UTILISONS EXCLUSIVEMENT DU SEL IODÉ

Nous avons choisi d'imprimer nos menus sur un papier partiiulier qui évoque notre territoire et notre engagement pour le respect de l'environnement. Le papier *Alga Carta Favini* est élaboré à partir d'algues qui prolifèrent de manière anormale menaçant ainsi le fragile écosystème de la Lagune de Venise.

Le papier *Alga Carta* est certifié FSC™, recyclable et biodégradable !

ANGOLO SNACK

Caviar & LPV lagoon martini € 80

Caviar 10 gr servi avec des blinis, crème fraîche, vodka, salicorne et poivre du Sichuan

(1,3,4,7)

Caprese € 28

Mozzarella de bufflonne DOP, tomate, crème de basilic et olives taggiasche

(7)

Salade César LPV € 28

Blanc de poulet rôti, salade César, salade romaine, parmesan et croûtons croquants

(1,3,7,8,10)

Jambon cru et melon € 32

disponible de mai à septembre

Tagliolini maison alla busara € 32

Gambas, sauce tomate légèrement pimentée

(1,2,3,7,30)

Lasagne à la bolognaise € 25

Feuilles de lasagne aux oeufs, béchamel, sauce bolognaise de boeuf et parmesan

(1,3,7,9)

Friture € 35

Gambas et calamars avec légumes croquants

(1,2,3,7,10,14,30)

Hamburger végétarien € 27

Hamburger végétarien et légumes de saison

(6,9)

Tranche de veau € 35

Faux-filet de veau et légumes de saison

(9)

Club Sandwich € 34

Dinde, oeufs durs, bacon, salade romaine, tomate, frites, artichauts et sauce LPV

(1,3,7,8,10)

Pain grillé rustique € 21

Pain artisanal, jambon blanc et fromage, frites

(1,3,7,8)

Assortiments frits "frittini" LPV € 18

Assortiments frits LPV servis avec leur sauce LPV

(1,2,3,7,8,10,30)

Frites € 14

(30)

Plateau traditionnel vénitien € 29

Charcuterie vénitienne mixte, légumes à l'huile et pickles

(1,3,7)

Plateau de fromages mixtes € 29

confitures, miel et pain brioché

(1,3,7)

Plateau mixte de charcuterie et fromages € 32

(1,3,7)

DESSERT

Tiramisù in goto € 16

Dessert classique de la tradition vénitienne, préparé à la crème de mascapone, savoyards imbibés de café puis saupoudré de cacao

(1,3,7)

Salade de fruits € 16

Fruits frais selon la saison

Trois chocolats € 18

Cube aux trois chocolats et sauce aux agrumes

(7,30)

Mousse du paon € 18

Mousse à la myrtille, sauce à la pêche et vanille

(1,3,7,8,30)

Glaces variées € 18

(1,3,7,8,30)



VIN AU VERRE

... de la cave du restaurant LPV
une petite sélection ciblée

Champagne & Bulles Italiennes 125 ml Bout

Duval – Leroy, Blanc de Blancs, Brut Reserve, France	€ 28 / 120
Duval – Leroy, Rosé Prestige, Premier Cru, France	€ 35 / 170
Ferrari Maximum Brut Trento DOC, Trentino	€ 16 / 75
Ferrari Maximum Brut Rosé DOC, Trentino	€ 18 / 85
Moscato Fior D'arancio DOCG Maeli, Veneto	€ 14 / 65
Prosecco Crede DOCG Bisol, Veneto	€ 12 / 55

Vins Blancs 150 ml Bout

Pinot Grigio Valdadige DOC Santa Margherita, Alto Adige	€ 14 / 65
Chardonnay IGT Santomè Marca Trevigiana, Veneto	€ 14 / 65
Sauvignon Turrano DOC Bosco Del Merlo, Veneto	€ 18 / 85
Vermentino Cantione Su' Entu, Sardegna	€ 15 / 70
Lugana Lunatio Masi, Veneto	€ 15 / 70
Gewürztraminer DOC Kettmeir, Alto Adige	€ 15 / 70

Vins Rosés 150 ml Bout

Rosa Dei Masi, Cantine Masi, Veneto	€ 14 / 65
Château Minuty, Côtes de Provence AOC, Provenza, France	€ 16 / 64

Vins Rouges 150 ml Bout

Ripasso della Valpolicella DOC Bertani, Veneto	€ 14 / 56
Pinot Nero DOC Kettmeir, Alto Adige	€ 14 / 56
Brolo Campofiorin Riserva Masi, Veneto	€ 16 / 68
Hebo Suvereto DOCG Suvereto, Toscana	€ 16 / 68
Nipozzano Riserva, Chianti Rufina DOCG Frescobaldi, Toscana	€ 17 / 80
Amarone della Valpantena Bertani DOCG Bertani, Veneto	€ 28 / 120
Brunello di Montalcino Riserva 2016, Belpoggio, Toscana	€ 40 / 180

Vins Doux 75 ml Bout

Torcolato Maculan Breganze, Veneto	€ 17 / 80
Serelle Vin Santo del Chianti Ruffino, Toscana	€ 15 / 50
Passito di Pantelleria DOC Ben Ryè Donnafugata, Sicilia	€ 28 / 120

Sherry 75 ml

Emilio Hidalgo Manzanilla Chiarito Secco, Espagne	€ 14
Emilio Hidalgo Pedro Ximenez Chiarito Dolce, Espagne	€ 14

Marsala 75 ml

Heritage Marsala Vintage 2004 Ambra Dolce, Sicilia	€ 16
Heritage Marsala Vintage 2004 Vergine Secco, Sicilia	€ 16

Porto 75 ml

Quinta Do Noval Ruby, White	€ 14
Quinta Do Noval Tawny 10	€ 18
Quinta Do Noval Tawny 20	€ 19
Quinta Do Noval Tawny 40	€ 32
Quinta Do Noval Vintage	€ 30

CHAMPAGNE

Champagne 125 ml Bout

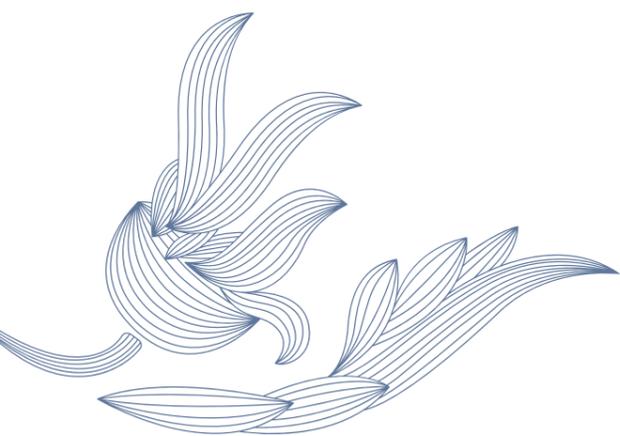
Duval-Leroy, Blanc de Blancs Brut reserve	€ 120
Taittinger Brut Prestige	€ 120
Pommery Royal Blue Sky sur glace	€ 120
Brut Grande Réserve Comte de Montaigne	€ 120
Pommery Brut Apanage	€ 120
Moët & Chandon Brut Imperial	€ 120
Pommery Blanc de Blancs	€ 130
Blanc de Blanc Comte de Montaigne	€ 170
Cuvee speciale Comte de Montaigne	€ 190
Brut AOC R de Ruinart	€ 40 / 190
Bruno Paillard, Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru	€ 240
Krug Grande Cuvée	€ 390
Brut Belle Epoque Perriet -Jouet	€ 450

Champagne Rosé 125 ml Bout

Duval-Leroy, Rosé Prestige, Premier Cru	€ 170
Taittinger Brut Prestige Rosé	€ 170
Pommery Rosé Apanage	€ 170
Brut Grande Reserve Rosé, Comte de Montaigne	€ 170
Moët & Chandon Brut Imperial Rosé	€ 180
Ruinart Brut Rosé	€ 50 / 210
Louis Roederer Rosé Millésimé	€ 280

Champagne millésimé

Pommery G.C. Millésimé 2005	€ 150
Moët & Chandon Grand Vintage 2006	€ 160
Pommery Louise Cuvée 2002	€ 280
Pommery Louise Cuvée 1999	€ 300
Pommery Louise Cuvée 1995	€ 350
Cristal Brut Millésimé 2014	€ 490
Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007	€ 480
Moët & Chandon Dom Pérignon 2008	€ 520



Pour enrichir votre expérience, nous vous invitons à demander
notre carte des vins



LE MEILLEUR DE...

Une sélection des cocktails les plus appréciés e demandés par nos clients, préparés avec passion et forte personnalité et acclamés par la presse spécialisée

LPV Martini “ 2019” € 24

Depuis 2015, le Guide des bars à cocktails d’Italie “Blue BlazeR” a intégré ce bar parmi les 100 meilleurs d’Italie et en 2019 il a désigné notre Martini le “Meilleur Cocktail Martini de l’Année”.

LPV gin stocké à – 20°C, LPV vermouth et zeste de citron

(12)

Achille € 20

Le Spritz de LPV depuis 2011

Une version plus fraîche et légèrement pimentée d’un des cocktails les plus consommés au monde.

Aperol, Prosecco DOCG, Ginger Beer, Tabasco, carpaccio de concombre

(12)

États-Unisno 4.1 € 22

De Milan à Turin et retour, en passant par le LPV, c’est une excellence parmi les plus classiques.

LPV vermouth 4.1, LPV bitter 4.1, essences aromatiques, soda, quartier d’orange et zeste de citron

(12)

The Count Negroni Special € 24

Florence 1919 -20 ... 105 ans!

L’un des cocktails les plus demandés au monde, nous le préparons avec un mélange spécial...

LPV gin, LPV vermouth 4.1, LPV bitter 4.1

(12)

Manhattan “Revolution” € 24

Avec ou sans glaçons?

LPV bourbon, LPV vermouth 4.1, bitter aromatique, huiles essentielles, zeste d’orange et griottes LPV

(12)

Old Fashioned “Reserve” € 24

Dans le verre classique.

LPV bourbon, sucre aromatisé avec du bitter, arômes sélectionnés, zeste d’orange, griottes LPV

(12)

Sazerac Luxury € 24

Créé vers 1870 à la Nouvelle-Orléans, ville de la Louisiane, placé parmi les “inoubliables”, aujourd’hui préparé dans sa version la plus connue - bourbon LPV, absinthe, sucre, Peychaud’s Bitter

(12)

Bramble € 22

La “ronce” créée dans les années 80 à Soho à Londres, entrant de droit parmi les cocktails I.B.A. LPV Gin, crème de mûre, citron & lime, sucre, mûres, zeste de citron et menthe

Antiquado € 22

Une version exotique du classique Old Fashioned avec un léger arôme pimenté.

Rhum Paranubes, Ginger Spirit Nonino, lime, sucre aromatisé avec du bitter, arômes sélectionnés zeste de lime, tige de menthe, griottes LPV

LPV Bloody Mary € 24

Jus de tomate assaisonné avec un mélange d’épices et arômes, basilic frais, moutarde de Dijon. Mélangé avec du sherry sec et vodka premium 50°, céleri, tomate-cerise, basilic

(9, 10)

Mojito Magnificent € 24

Né à Cuba, ceci est notre version.

Qui dit qu’on ne peut pas boire un excellent Mojito à Venise? Préparé avec du rhum. Carta Blanca et du rhum ambré, mélange de menthe fraîche sucre de canne blanc, lime LPV et des morceaux de glace

Mint Julep € 22

De la célèbre course de chevaux, voici le cocktail officiel du Kentucky Derby. Bourbon LPV, menthe, sucre

LPV gin : un mélange qui unit divers gins aux notes différentes le rendant encore plus unique

LPV vermouth 4.1 : un mélange de 4 vermouths différents entre eux et l’usage de vin blanc et rouge

LPV bitter 4.1 : un mélange de 4 bitters avec une partie de liqueur à la quinine

LPV bourbon : un mélange créé avec des bourbons prisés et du Rye Whiskey

COCKTAILS DANS DES VERRES... À MARTINI

“... le vrai Barman crée toujours quelque chose de nouveau mais l’une de ses missions est de rendre les cocktails classiques aussi contemporains...”

Marino Lucchetti, LPV Head Barman

LPV Wonders € 22

Créé et consacré à notre Fondation “The Place of Wonders” qui soutient l’artisanat vénitien. 50% de la recette sera versée à la Fondation. Grappa de muscat Cleopatra Poli, liqueur au miel, sirop au safran, citron, albumine, or alimentaire et griottes

(3)

LPV Ginger Sour € 22

Eau de vie de prunes, gingembre frais, jus de citron & lime, sucre, albumine, gingembre confit et griottes LPV

(3)

Vesper € 24

Créé par l’écrivain Ian Fleming et immortalisé dans son livre Casino Royale de 1953.

Ceci est notre version de luxe, gin LPV, vodka Beluga, vermouth Lillet Blanc et zeste de citron “Secoué, pas remué”, naturellement

(3)

Dirty Martini € 22

Notre version du Dirty Martini est encore plus “sale”. Gin ou vodka, gouttes de vermouth, jus pressé directement des olives vertes, olive farcie au poivron

(12)

Tuxedo € 22

Old Tom gin, vermouth dry, marasquin, absinthe, orange bitter, zeste de citron et griotte

(12)

Margarita Especial € 24

D’une recette du Tommy’s Restaurant de San Francisco, voici notre Margarita.

LPV tequila&mezcal, triple sec, sirop d’agave, jus de citron&lime, albumine, sel sur le bord du verre sur demande, quartier de lime

(3)

LPV Orchid Daiquiri € 24

Un Daiquiri fleuri au parfum et arôme de vanille de Madagascar. Rhum infusé dans des gousses de vanille, liqueur et sucre vanillé, jus de lime, albumine

(3)

Pink Lychee € 22

Le litchi pour ajouter une touche asiatique à un Vodka Martini enrichi d’une framboise pour offrir une délicate couleur rose. Vodka, liqueur au litchi, framboise et litchi mixé

Passion It € 22

Un Martini des plus romantiques. Vodka Grey Absolut à la mandarine, liqueur Passoã, fruit de la passion et fleurs comestibles

Midnight EXP € 24

Un classique, un Martini énergétique pour chaque instant. Vodka Absolut à la vanille, liqueur au café Borghetti, liqueur à la vanille, espresso et poudre de café



COCKTAILS À BULLES...

Bellini* Prosecco DOCG, pêche (12)	€ 18
Puccini* Prosecco DOCG, mandarin (12)	€ 18
Rossini* Prosecco DOCG, fraise (12)	€ 18
Venetian Spritz Select Prosecco DOCG, Select & seltz et olive verte (12)	€ 15
Spritz Aperol – Spritz Campari – Spritz Cynar Prosecco DOCG, Aperol ou Campari ou Cynar & seltz, orange ou citron (12)	€ 15
Ugo St – Germain Prosecco DOCG, liqueur au sureau, jus de citron & seltz, zeste de citron et menthe (12)	€ 18
Maeli Royal Moscato Giallo Fior d'Arancio & vermouth dry et fleurs comestibles (12)	€ 16
Champagne Cocktail Champagne, cognac, Grand Marnier, Angostura bitters et sucre, zeste d'orange, griottes LPV (12)	€ 35
French 75 LPV de luxury Rosè Une version encore plus iconique, où le gin LPV s'associe à des sucres sélectionnés. Jus de citron frais, gouttes de framboise et champagne rosé (12)	€ 40
Kir Royal Champagne, Crème de cassis de Dijon (12)	€ 32
Spritz LPV Royal Champagne, LPV bitter, Aperol, Amaro Nonino, Angostura bitter, fruits rouges, citron (12)	€ 35

COCKTAILS ANALCOOLIQUES

Pour nos jeunes hôtes

Life Au Bar LPV il est possible de soutenir la fondation de Recherche Biodynamique. V.I.M.M. en choisissant ce cocktail qui célèbre le parfum de la vie. 50% de la recette sera versée à la fondation Fruit de la passion, un mélange de menthe fraîche, lime LPV, sucre de canne blanc, glace pilée	€ 18
Happy Island D'un havre de paix de Venise, un cocktail aux saveurs exotiques, fraise, goyave, litchi et limonade, fruit rouges et menthe	€ 18
San Giorgio Un trio d'agrumes pressés: orange, pamplemousse, citron, sucre et Sanbittér	€ 17
Seedlip & ... "Eau de vie" analcoolique	€ 18
• Seedlip Garden & Fever-Tree Tonic water au sureau	
• Seedlip Spice 94 & Fever-Tree Ginger Ale au gingembre	
• Seedlip Grove 42 & Fever-Tree Mediterranean Tonic water	

*Nos cocktails sont préparés exclusivement avec des fruits de saison frais. Pour cette raison, nous ne pouvons satisfaire toutes vos exigences à tout moment de l'année

EXPÉRIENCE G&T 5 CL

Barekesten Old Tom Gin Norvège	€ 23	Fred Jerbis Italie	€ 23	Monkey 47 Allemagne	€ 24
Bcn Barcellona Espagne	€ 22	Gin Vitae Gold Italie	€ 20	N° 3 Angleterre	€ 22
Bobby's Pays-Bas	€ 22	Fabbri Italie	€ 22	Oxley Angleterre	€ 22
By the Dutch Pays-Bas	€ 21	Gin Venice Italie	€ 24	Old English Gin Angleterre	€ 21
Boatyard double Gin Irlande du Nord	€ 22	G'vine Nouaison France	€ 22	Plymouth Navy Strength Angleterre	€ 22
Boatyard Sloe Boat Gin Irlande du Nord	€ 22	Hendriks's Écosse	€ 21	Sipsmith Angleterre	€ 21
Bombay Sapphire East Angleterre	€ 20	Hendrik's Orbium Écosse	€ 22	Sipsmith V.J.O.P. Angleterre	€ 24
Bombay Star Angleterre	€ 22	Hendrick's Neptunia Écosse	€ 22	Tanqueray Angleterre	€ 20
Bloom Gin Angleterre	€ 23	Hendrick's Amazonia Écosse	€ 24	Tanqueray N° Ten Angleterre	€ 22
Blue Coat États-Unis	€ 22	Iron Balls Thaïlandia	€ 26	The Botanist Islay Dry Gin Angleterre	€ 22
Brooklyn Gin États-Unis	€ 22	Ki No Bi Japon	€ 25	Uppercut Belgique	€ 23
Kapriol blood orange& peach Italie	€ 21	Ki No Tou Old Tom Japon	€ 26		
kapriol grapefruit & hibiscus Italie	€ 21	Leopold's États-Unis	€ 24		Eaux toniques sélectionnées et incluses 20 cl
Citadelle France	€ 21	Marconi 46 Italie	€ 21		
Caorunn Écosse	€ 22	Mare Espagne	€ 22		Fever - Tree Mediterranean Fever - Tree Naturally Light Tonic Fever - Tree Elderflower Fentimans Premium Indian eau tonique Tonica Tassoni
Death's Door États-Unis	€ 24	Martin Miller's Westbourne Streght Angleterre	€ 22		
Elephant Allemagne	€ 23	Marton's Italie	€ 24		



APRÈS LE DÎNER

Pour finir en douce compagnie...

LPV El Dorado € 40

Un Old Fashioned précieux servi dans un verre ballon. Zacapa XO, liqueur au miel, bitter au cacao, or alimentaire, pépites de chocolat fondant et griottiers LPV

(12)

LPV Italien Connection € 22

Grappa passé en barrique, Frangelico

(8)

LPV Tiramisù Martini € 22

S'inspirant du dessert italien le plus connu au monde, un délicieux dessert à boire.

Rhum à la vanille, liqueur à l'oeuf, liqueur au café, crème de mascarpone, poudre de cacao, savoyards LPV

(3,7)

LPV Ape Maia € 22

Douceur après le dîner, faiblement alcoolisé et riche en parfums et saveurs.

Yaourt vanille, miel, limoncello, crème de menthe verte, cannelle

(7)

LPV Stinger € 22

Une part de cognac, une part de brandy espagnol et crème de menthe blanche.

Afin de rendre un après-dîner classique encore plus doux et parfumé

Godfather* € 22

Scotch Whisky, Amaretto Lazzaroni

(8)

Godmother* € 22

Vodka, Amaretto Lazzaroni

(8)

French Connection* € 20

Cognac, Amaretto Lazzaroni

(8)

**De la "Trilogie" des cocktails criminels...*

White Russian € 22

Élaboré à la fin des années 40 par Gustave Tops barman de l'Hôtel Métropole de Bruxelles (Black Russian). Avec l'ajout de crème, il devient l'un des cocktails les plus connus de l'histoire du cinéma grâce au curieux film des frères Coen "Le Grand Lebowski" de 1998.

Vodka, liqueur au café, crème de lait

(7)

APÉRITIFS

Aperol, Bitter Campari, € 9

Select, Cynar

Lillet Blanc, Rosè, Rouge € 11

Martini Vermouth Rubino, € 11

Vermouth Ambrato

Pernod € 12

Pastis € 12

St – Germain € 12

AMARI CONSEILLÉS 5 CL

Braulio Riserva € 12

Cenobium € 12

China Clementi € 12

Amaro Del Capo € 12

Foletto Dello Speciale € 12

Amaro Fred Jerbis € 12

Amaro Leon Castagner € 12

Amaro OF Bonollo € 12

Amaro Nardini € 12

Amaro Nonino € 12

LIQUEURS 5 CL

Acqua Di Cedro Nardini € 11

Amaretto Lazzaroni € 11

Baileys € 12

Chartreuse Verthe, € 12

Chartreuse Juane

Chambord € 12

Cointreau € 12

Drambuie € 12

Dorange OF Bonollo € 11

Grand Marnier € 12

Limoncello I.G.P. "Il Convento" € 11

Luxardo Cherry € 11

Sangue Morlacco

Sambuca Molinari € 11

Southern Comfort € 12

SPIRITUEUX ET LIQUEURS

BRANDY 5 cl		GRAPPE Italie 5 cl	
Arzente Jacopo Poli Italie	€ 12	Castagner	
Cardinal Mendoza De Lujo Espagne	€ 14	Casta	€ 10
		Torba Nera 10 ans	€ 16
		Grappa Mia Amarone Antica Cuvée del Fondatore	€ 26
		Fuoriclasse Leon Reserva 3 ans	€ 12
COGNAC France 5 cl		Capovilla	
Hennessy XO	€ 28	Grappa tripla A punto G.	€ 13
Hennessy Paradis Rare Cognac	€ 110		
Louis XIII De Remy Martin 2,5 cl	€ 155	Poli	
Louis XIII De Remy Martin 5 cl	€ 310	Cleopatra Moscato Oro	€ 13
Martell XO	€ 28	Po' di Poli Aromatica	€ 10
		Po' di Poli Secca	€ 10
ARMAGNAC France 5 cl		Nardini 1779	
Dartigalongue Bas Armagnac Hors d'Âge	€ 18	Grappa Extrafina Bianca	€ 12
Janneau Grand Armagnac 18 Ans	€ 20	Grappa Riserva 7 ans	€ 16
		Grappa Riserva 15 ans	€ 18
		Nonino 1897	
		Nonino 50°	€ 12
		Grappa Moscato	€ 12
		Fragolino Cru Monovitigno	€ 18
		Schioppettino Cru Monovitigno	€ 18
		Picolit The Legendary	€ 24
		Riserva Antica Cuvée 5 anni	€ 16
		Grappa Riserva 8 ans	€ 18
		Gran Riserva 20 ans	€ 28

CALVADOS France 5 cl

C. Drouin Calvados Pays D'auge VSOP	€ 18
C. Drouin Calvados Pays D'auge Hors D'age 18 ans	€ 22

EAUX DE VIE DE FRUIT 5 cl	
Nonino Pirus	€ 16
Nonino Prunus	€ 16
Nonino Cerasus	€ 16
Ginger Spirit Nonino	€ 22
Gioiello Nonino honey distillate	€ 14

RHUM, TEQUILA, VODKA

RHUM BLANC 5 cl		TEQUILA 5 cl		VODKA 5 cl	
Bacardi Carta Blanca Porto Rico	€ 11	Casamigos Añejo Mexique	€ 16	Absolut Elyx Suède	€ 14
Clairin Vaval Haiti	€ 15	Casamigos Blanco Mexique	€ 14	Absolut Raspberri, Vanilla, Mandarin, Citron Suède	€ 11
Flor De Caña 4 Nicaragua	€ 11	Don Julio 1942 Mexique	€ 44	Belvedere Pologne	€ 12
Paranubes Agricole Mexique	€ 13	Fortalesa Añejo Mexique	€ 22	Belvedere Lake Bartęzek Rye Pologne	€ 20
Plantation 3 Stars Jamaica Barbados – Trinidad	€ 11	Fortalesa Blanco Mexique	€ 16	Beluga Noble Russie	€ 12
RHUM AMBRÉ 5 cl		Gran Patrón Platinum Mexique		Beluga Gold Line Russie	€ 26
Flor De Caña 7 Nicaragua	€ 12	Patrón Silver Mexique	€ 13	Boatyard Ireland del Nord	€ 12
Santero 7 Cuba	€ 12	Patrón Reposado Mexique	€ 14	Cabiria Italie	€ 13
Sailor Jerry Spiced Caribbean	€ 11	RHUM RÉSERVE 5 cl		Chopin Potato Poland	€ 13
		Abuelo XV Anos Tawny Panama	€ 18	Chopin Rye Poland	€ 13
		Clement Vieux Agricole XO Martinica	€ 20	Ciroc Grape France	€ 13
		Diplomatico Single Vintage 2002 Venezuela	€ 22	Elit Stolichnaya Lithuania	€ 14
		El Dorado 21 Reserve Demerara Guyana	€ 22	Grey Goose France	€ 14
		Flor De Caña 18 Nicaragua	€ 16	Grey Goose L'orange, La Poire, Le Citron France	€ 14
		Gosling's Family Reserve Bermuda	€ 16	Grey Goose Vx France	€ 26
		Hampden Estate OwH 8 Jamaica	€ 14	Kauffman Hard Russie	€ 14
		J. Bally Rhum Viuex Piramide 12 Martinica	€ 16	Ketel One Pays-Bas	€ 12
		Santero 15 Cuba	€ 22	Potocky Poland	€ 13
		Zacapa Centenario 23 Anos Guatemala	€ 18	Tito's senza glutine Texas US	€ 11
		Zacapa Centenario XO Guatemala	€ 26		
		Zacapa Centenario Royal Gran Reserve Guatemala	€ 46		

MEZCAL 5 cl

Montelobos Espadín Joven Mexique	€ 13
---	------

CACHAÇA 5 cl

Cachaça Leblon Brésil	€ 12
------------------------------	------

PISCO 5 cl

Pisco Tabernero Mosto Verde Pérou	€ 12
--	------



WHISKY & BOURBON

SCOTCH BLENDED

Chivas Regal 12	€ 12
Chivas Royal Salute 21	€ 24
J&B	€ 11
J. Walker Red Label	€ 11
J.Walker Black Label	€ 12
J.Walker Blue Label Limited Edition	€ 32
J.Walker Golden Label Reserve	€ 18
J.Walker Green Label 15	€ 16
J.Walker King George V	€ 62

SINGLE MALT*

Ardbeg Uigeadail	€ 20
Bowmore 18	€ 22
Caol Ila 18	€ 28
Cardhu 15	€ 16
Dalwhinnie D.E.	€ 20
Cragganmore Special Release 2016	€ 22
Glenmoragie Quinta Ruban	€ 18
Glenlivet 21 Archive	€ 24
Glenkinchie D.E.	€ 20
Lagavulin D.E.	€ 24
Laphroaig Lore Islay	€ 22
Macallan Double Cask 12	€ 18
Macallan Double Cask 15	€ 22
Macallan Rare Cask	€ 38
Oban D.E.	€ 22
Talisker D.E.	€ 20

IRLANDAIS

Bushmills Single Malt 10	€ 18
Roe & Co	€ 12

WHISK(E)Y AMÉRICAIN

Basil Hayden's	€ 16
Bulleit	€ 11
Bulleit 95 Rye	€ 12
Crown Royal	€ 11
Jack Daniel's Single Barrel	€ 13
Jack Daniel's Rye Single Barrel	€ 14
Knob Creek	€ 13
Knob Creek Rye	€ 14
Maker's Mark	€ 11

JAPON

Nikka From The Barrel	€ 16
Nikka Miyagikyo Single Malt	€ 20



*Nos Single Malt sont servis avec de l'eau minérale naturelle Panna 20 cl

BIÈRES

Birra Venezia 1913 & Birra San Marco 1908 cl 33

Reliant la passion pour l'histoire de notre cité et la passion pour une bonne bière, "Birra Venezia Company" voit le jour en 2007 avec pour objectif d'unir qualité et tradition

Birra Venezia Bionda 4,7%	€ 10
Lager hell non filtrée aux reflets dorés intenses	

Birra Venezia Rossa 6,4%	€ 10
Dense et aromatique, saveur ronde légèrement toastée, couleur ambrée intense	

Birra San Marco Strong 8,6%	€ 10
Quatre maltes particuliers d'orge et deux variétés de houblon supérieur lui confère d'élégantes notes de fruits secs et réglisse	

Birra San Marco Pils 4,9%	€ 10
Cette pilsner non filtrée est de couleur paille avec un corps léger, croquant et rafraîchissant	

Kei Os IPA 5,0 %	€ 10
Birrificio della Granda	
Kei Os est une IPA audacieuse qui ne craint pas d'être un peu excessive, sa saveur vous jettera littéralement dans le chaos!	

Birra Forst Zero 0,0%	€ 8
------------------------------	-----

Edelstoff Augustiner Exportbier Hell 50 cl 5,6 %	€ 12
Une bière d'importation, produite avec les matières premières les plus nobles, un produit de grande classe de la culture brassicole bavaroise	

Weihenstephaner Hefe Weissbier 50 cl 5,4 %	€ 12
Une bière de froment jaune or, parfumée aux clous de girofle, qui impressionne les consommateurs avec sa saveur fraîche de banane	



EAUX MINÉRALES

Acqua Panna

Eau minérale naturelle oligominérale		
	25 cl	€ 4
	45 cl	€ 7
	75 cl	€ 9

Acqua San Pellegrino

Eau minérale naturelle gazeuse		
	25 cl	€ 4
	45 cl	€ 7
	75 cl	€ 9

BOISSONS ANALCOOLIQUES

Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	€ 9
----------------------------------	-------	-----

Boissons Bio Plose	27,5 cl	€ 9
Jus d'orange, spuma bianca , chinotto		

Cedrata Tassoni	18 cl	€ 9
------------------------	-------	-----

Sanbittèr, gingerino, crodino	10 cl	€ 8
--------------------------------------	-------	-----

Fever - Tree sodas	20 cl	€ 8
Mediterranean, Light, Elderflower, Indian tonic, ginger beer, Fever-Tree Lemon Tonic		

Fentimans	20 cl	€ 8
Premium Indian eau tonique		

Tonica Tassoni	18 cl	€ 8
-----------------------	-------	-----

Red Bull Energy Drink	25 cl	€ 8
------------------------------	-------	-----

Alain Milliat jus de fruit cl 20		€ 8
Pomme, Poire, Abricot, Pêche, Ananas, Fruits rouges		

Agrumes pressés	€ 10
------------------------	------

CAFÉ-BAR

Expresso	€ 6
Décaféiné	€ 6
Orge	€ 6
Ginseng	€ 6
Expresso double	€ 8
Cappuccino	€ 9
Café au lait 'noisette'	€ 9
Café filtré à la française	€ 9

Mélange sélectionné "Chock Full o' Nuts since 1932 NYC"

Avec le mélange 100% arabica medium ou mélange décaféiné

Café glacé	€ 10
-------------------	------

Préparé avec un expresso double et sucré

COCKTAILS CHAUDS

LPV el Bicerin del Doge	€ 18
--------------------------------	------

Créé par une froide journée d'automne, il est servi chaud, liqueur tiramisu, cognac, crème de lait aux parfums d'orange, poudre de cacao
(7)

Irish coffee	€ 20
---------------------	------

Whiskey irlandais, expresso, sucre de canne, crème de lait
(7)

Moro by night	€ 20
----------------------	------

1° classifié "Illy International Cocktails Competition 2009".
Amaretto Lazzaroni, expresso, crème Chantilly à l'orange
(7)

LPV Punch	€ 18
------------------	------

Un punch spécial préparé avec un mélange de liqueurs d'orange, mandarine, vanille, rhum infusé d'épices de Madagascar le rendant unique et inimitable

LPV CHOCOLAT CHAUD *

Chocolat chaud en tasse	€ 14
--------------------------------	------

Servi avec crème à part
(7, 8)

Chocolat Energy	€ 16
------------------------	------

Café expresso, chocolat et crème fouettée
(7, 8)

Italie My Love	€ 20
-----------------------	------

Amaretto Lazzaroni, chocolat et crème fouettée
(7, 8)

Grand Chocolat	€ 20
-----------------------	------

Grand marnier, chocolat et crème fouettée
(7, 8)

Le chocolat chaud de "Goldoni", une ancienne tradition vénitienne.

Préparé avec un mélange de fin cacao hollandais, la fusion de chocolat fondant du Venezuela et de chocolat à la noisette

**Disponible d'octobre à avril (période hivernale)*

LPV THÉ EN FEUILLES

En collaboration avec "La Via Del Te" de Florence 1961. Notre sélection de thés et de tisanes

LES THÉS NOIRS	€ 10	LES THÉS BLANCS	€ 12
----------------	------	-----------------	------

Assam Konghea Notes chaudes qui rappellent le malt

Blue Willon Un doux mélange aux fruits rouges riche en framboises et myrtilles

Chai Triomphe d'épices, le parfum de l'Inde

Darjeeling Amboothia Délicatement fruité et doucement exotique

Earl Grey Imperiale Impérial Citronné au parfum de bergamote

Golden Yunnan Rouge intense en tasse avec d'incroyables notes de cacao et miel

Lapsang Souchong Arôme fumé pour ceux qui aiment des saveurs robustes et masculines

Royal Breakfast Sophistiqué et doté de fort caractère

LES THÉS VERTS	€ 11
----------------	------

Jasmine Dragon Phoenix Pearls Le thé aux fleurs le plus apprécié en Chine, parfum intense au jasmin

Kukicha Green Thé japonais spécial, léger et de basse teneur en théine

Long Jing Special Le plus précieux des thés verts chinois, délicat avec des notes de châtaigne grillée

Thé marocain à la menthe La fraîcheur style marocain, thé vert chinois et feuilles de menthe Nanah

Pai Mu Tan Appelé 'Pivoine Blanche' dans le Fujian, parmi les thés les plus connus, aux notes fruitées de dattes

Snow White Blanc comme neige avec des rayons dorés de pétales de calendula

INFUSIONS AUX HERBES ET AUX FRUITS	€ 11
------------------------------------	------

Camomille en fleur Bio

Fenouil et réglisse Graines de fenouil et racine de réglisse, tonique après un repas

Nuit au Tibet Orange, pomme et papaye, parfumé aux fleurs de sureau, amande et cannelle

Pavillons lointains Cassis, abricot et cardamome

Rooibos africain Un excellent substitut au thé pour ceux qui ne tolèrent pas la caféine

Roses rouges Riche en vitamines et antioxydants, avec de l'églantier, boutons de roses et fraise

Tisane berceuse Parfaite pour un repos naturel

Verveine

Les infusions et les tisanes sont composées exclusivement de karkadé, églantier, morceaux de fruits secs, zeste d'agrumes et fruits, fleurs et épices séchées et ingrédients aromatisants

Thé froid au citron*	€ 12
-----------------------------	------

Thé froid à la menthe*	€ 12
-------------------------------	------

Le thé est préparé avec un long processus d'infusion à froid; pour cette raison le thé froid vous est proposé pendant l'été pour accompagner la forte chaleur estivale

**Disponible de mai à septembre*





Hennessy



Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX



PARTENAIRES OFFICIELS 2024



THE HOSPITALITY
EXPERIENCE