

LE FORBIN

DEPUIS 1954

APERITIVO

Planche de Charcuterie Italienne	16 ⁰⁰
Planche de Fromage Italien	14 ⁰⁰
Planche mixte de charcuterie, fromage italien et légumes grillés au feu de bois	18 ⁰⁰
Planche Aperitivo légumes grillés, fromages, charcuterie, focaccia, pizza au feu de bois	18 ⁰⁰
Burrata à l'huile d'olive	10 ⁰⁰
Burrata à la pistache	12 ⁰⁰
Burrata à la truffe	16 ⁰⁰
Calamars à la romaine	14 ⁰⁰
Duo d'anchois	12 ⁰⁰

SALADES

Salade de poulet, artichauts, gorgonzola	17 ⁰⁰
Salade Végétarienne Légumes cuits au feu de bois et marinés à l'huile d'olive	14 ⁰⁰
Caesar du Forbin Tomates séchées, parmesan, poulet pané	17 ⁰⁰
Burrata tomate Vinaigrette de miel et basilic frais	17 ⁰⁰

PLATS

Blanc de seiche en persillade Frites fraîches	19 ⁰⁰
Tartare de boeuf à l'italienne, frites fraîches	19 ⁰⁰
Escalope à la milanaise Fusillotti au pesto, mayonnaise de tomates séchées et parmesan	24 ⁰⁰

NOS SPÉCIALITÉS AU FEU DE BOIS

Filet de saumon, caponata	21 ⁰⁰
Gnocchetti Gorgonzola AOP	18 ⁰⁰
Gnocchetti façon Carbonara	17 ⁰⁰

PIZZA NAPOLITANA

Margherita Sauce tomate maison, mozzarella, Parmigiano reggiano	15 ⁰⁰
Capricciosa Sauce tomate maison, mozzarella, champignons, artichauts, jambon truffé, œuf	17 ⁰⁰
Quatre fromages Sauce tomate maison, mozzarella, Parmigiano Reggiano, gorgonzola, pecorino, basilic	18 ⁰⁰
Truffe Crème, mozzarella, Parmigiano Reggiano, truffe	24 ⁰⁰
Calzone Mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, œuf	18 ⁰⁰
Napolitaine Sauce tomate maison, mozzarella, olive noire, câpre, anchois cetara, basilic	16 ⁰⁰
Bianca Crème à la truffe, Gorgonzola AOP, Mozzarella, Speck, truffe	24 ⁰⁰
Végétarienne Tomate sauce végétale, aubergine grillée, piperade, tartare de tomates séchées, roquette	18 ⁰⁰
Pizza du Chef	19 ⁰⁰

Nos pizzas sont élaborées dans la plus grande tradition italienne, façonnées à la main et cuites au feu de bois

PASTA

Linguine all palourdes	19 ⁰⁰
Linguine au pesto, burrata	18 ⁰⁰
Linguine, sauce truffe	24 ⁰⁰

DOLCE

Panna cotta aux fraises	8 ⁰⁰
Tiramisú au café et Amaretto	8 ⁰⁰
Mousse au chocolat maison	8 ⁰⁰
Affogatto Chaud froid, glace vanille, sabayon noisette, café, noisettes caramélisées	10 ⁰⁰
Baba Café	10 ⁰⁰

MENU ENFANT

Piccola porzione* + 1 boule gelato alla vaniglia 12⁰⁰
*hors pizza

BOISSONS

LES CAFÉS

Café Noailles • Guatemala Platanillo 100% Arabica • Rainforest Alliance Certified • BIO Equitable

Café, café allongé	2 ⁰⁰
Noisette	2 ⁰⁰
Café Crème	4 ²⁰
Cappuccino	4 ²⁰
Double Café	4 ⁰⁰
Chocolat chaud traditionnel	4 ⁵⁰

LES THÉS

Connivence thé vert	4 ²⁰
Thé des Oasis mélange thé vert marocain à la menthe et de thé vert	
Darjeeling FOP Anapurna thé noir d'Inde	
Gunpowder thé vert de Chine	
Ceylan OP thé noir au gout puissant et éclatant	
Vanille Chantilly thé noir onctueux à la vanille	

LES SODAS

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Cherry 33cl	4 ²⁰
Orangina 25cl	
Limonade 25cl	
Perrier 33cl	
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes 25cl	
Red Bull 25cl	5 ⁵⁰

LES SIROPS MONIN

Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat, Citron, Violette, Framboise	3 ⁴⁰
Pac, Gambetta	
Diabolo	4 ²⁰
Perrier Menthe	4 ²⁰

LES JUS DE FRUITS PAGO 20cl

Orange • ACE • Fraise • Pêche • Tomate • Ananas • Pomme	4 ²⁰
---	-----------------

LES JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange • Chinois • Citron	5 ²⁰
---------------------------	-----------------

LES EAUX

Aqua Panna 25cl	3 ⁹⁰
Aqua Panna 75cl	6 ⁵⁰
San Pellegrino 75cl	6 ⁵⁰

ALCOOLS

BIÈRES

Poretti	25cl	50cl
Grimbergen Blonde	4 ⁰⁰	8 ⁰⁰
Grimbergen Blanche	4 ⁰⁰	8 ⁰⁰
Desperados 33cl		5 ⁵⁰
1664 Sans Alcool 33cl		4 ⁵⁰

APÉRITIF

Ricard 2cl	4 ⁰⁰
Pastis 51 2cl	4 ⁰⁰
Martini Rouge, Blanc 6cl	6 ⁰⁰
Campari 6cl	6 ⁵⁰
Porto 10cl	6 ⁵⁰
Kir 10cl	6 ⁵⁰
Americano	9 ⁰⁰
Spritz	10 ⁰⁰
Kir Royal	13 ⁰⁰

VODKA 4cl

Zubrowka Biala	10 ⁰⁰
----------------	------------------

RHUM 4cl

Don Papa	12 ⁰⁰
Diplomatico	12 ⁰⁰

WHISKY 4cl

William Lawson	10 ⁰⁰
Glenfiddich 12 ans	10 ⁰⁰
Glenfiddich 14 ans	12 ⁰⁰

GIN 4cl

Bombay Sapphire	10 ⁰⁰
Hendrick's	12 ⁰⁰

TEQUILA 4cl

Olmecca	10 ⁰⁰
---------	------------------

DIGESTIFS 4cl

Liqueur de Myrte • Amaretto • Baileys • Get 27 • Limoncello	8 ⁰⁰
Cointreau • Calvados • Cognac ABK6 • Armagnac Montesquiou	
Poire Williams • Mirabelle	

AU VERRE

LES VINS BLANCS

Pinot Grigio Santa Santa Sofia - Sicilia	12cl	6 ⁰⁰
IGP Côtes de Gascogne N°4 «Moelleux» UBY	6 ⁰⁰	
IGP d'Oc « Chardonnay » Les Jamelles	7 ⁰⁰	
IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Diamant blanc	7 ⁰⁰	
IGP d'Oc « Viognier » Les Jamelles	6 ⁰⁰	

LES VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence Domaine La Cadeniere LEONIE Bio	6 ⁵⁰
IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Diamant rosé	7 ⁰⁰

LES VINS ROUGES

DOC Valpolicella Domaine Damiani	4 ⁵⁰
IGP d'Oc « Pinot-Noir » Les Jamelles	6 ⁰⁰
Côtes du Rhône « Belle Ruche » Domaine M Chapoutier	6 ⁵⁰
IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Cuvée Sandrine	7 ⁰⁰

LES BULLES

DOC Lambrusco Rosso	5 ⁰⁰
Prosecco	7 ⁰⁰

BLANCS

ITALIE

Pinot Grigio Santa Santa Sofia - Sicilia	50cl	75cl	32 ⁰⁰
--	------	------	------------------

LA PROVENCE

IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Diamant blanc	21 ⁰⁰	32 ⁰⁰
Cassis Domaine E. Bodin Blanc de Blancs	48 ⁰⁰	

LE LANGUEDOC

IGP d'Oc « Chardonnay » Les Jamelles	24 ⁰⁰
IGP d'Oc « Viognier » Les Jamelles	24 ⁰⁰

CÔTES DE GASCOGNE

IGP Côtes de Gascogne N°4 « Moelleux » UBY	32 ⁰⁰
--	------------------

LA BOURGOGNE

Chablis Domaine Jean Collet	45 ⁰⁰
AOP Bourgogne Domaine Rochebin	32 ⁰⁰

LA CORSE

AOP Vin Corse Clos Culombu	48 ⁰⁰
----------------------------	------------------

ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence Domaine La Cadeniere LEONIE Bio	28 ⁰⁰
IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Diamant rosé	18 ⁰⁰ 30 ⁰⁰

LES BULLES

Prosecco	34 ⁰⁰
DOC Lambrusco Rosso	25 ⁰⁰
Champagne Taittinger Brut	90 ⁰⁰
Champagne Ruinard Blanc de blanc	190 ⁰⁰

COCKTAILS

Hugo Prosecco, sirop de sureau, Schweppes Tonic, citron vert, feuilles de menthe	13 ⁰⁰
Espresso Martini Vodka Zubrówka Biala, liqueur de café, sucre de canne, café	12 ⁰⁰
Gin Basil Smash Gin Bombay Sapphire, jus de citron, sucre de canne, basilic	11 ⁰⁰
Copper Club Gin Bombay, purée de framboise, jus de citron, blanc d'œuf, Ginger beer	12 ⁰⁰
Pisco Sour Pisco, jus de citron vert, sucre de canne, Angostura	10 ⁰⁰
Jamaican Mule Rhum brun, romarin, citron vert, Angostura, Ginger Beer	14 ⁰⁰
Frozen Margarita Tequilla, Cointreau, jus de citron vert, glace pilée, purée au choix (framboise, fraise, mangue, passion, pêche)	10 ⁰⁰
Pornstar Martini Vodka, purée passion, citron, vanille	14 ⁰⁰

N'hésitez pas à demander nos classiques !

MOCKTAILS

Virgin Sex on the Beach Jus de cranberry, jus d'orange, purée de pêche	9 ⁰⁰
Virgin Mojito Cassonade, Citron vert, Menthe, Perrier	9 ⁰⁰
Pink Street Jus de cranberry, jus de citron, purée de framboise, menthe fraîche	10 ⁰⁰
Pain Killer Jus d'ananas, jus d'orange, purée de coco, jus de citron, purée de passion	10 ⁰⁰

ROUGES

LA PROVENCE

IGP Méditerranée Domaine de l'Olibaou Bio Cuvée Sandrine	50cl	75cl	150cl	21 ⁰⁰	32 ⁰⁰
Coteaux d'Aix en Provence Domaine La Cadeniere					28 ⁰⁰

LA LOIRE

AOP Saumur Champigny Domaine Filliatreau	35 ⁰⁰
---	------------------

LA BOURGOGNE

AOP Bourgogne Domaine Rochebin	32 ⁰⁰
AOP Mercurey Le Bois de Lallier	60 ⁰⁰

LE BEAUJOLAIS

Morgon « Côte du Py » Cuvée Joseph Domaine Gaget	48 ⁰⁰	110 ⁰⁰
--	------------------	-------------------

LA VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône « Belle Ruche » Domaine M Chapoutier	35 ⁰⁰
Crozes-Hermitage « Petite Ruche » M Chapoutier	55 ⁰⁰
Châteauneuf-du-Pâpe Domaine Les Hauts de Barville	98 ⁰⁰

LE LANGUEDOC

Pic Saint-Loup An 1189 G. Bertrand	35 ⁰⁰
------------------------------------	------------------

LA CORSE

AOP Vin Corse Clos Culombu	49 ⁰⁰
----------------------------	------------------

L'ITALIE

DOC Valpolicella Domaine Damiani	28 ⁰⁰
DOCG Montepulciano D'Albruzzo	32 ⁰⁰