



BOLLICINE&Co.
CHAMPAGNE BAR

PARIS-GIVERNY
DESIGNER OUTLET



BAR À CHAMPAGNE ET
RESTAURANT ITALIEN

bollicineandco.com | [@bollicineandco](https://www.instagram.com/bollicineandco)

Bollicine&Co. Champagne Bar, en collaboration
avec Poldo Dog Couture, est un espace qui accepte
les animaux de compagnie

NOUS VOUS RACONTONS UNE HISTOIRE

Taglierè Group Hospitality est né en 2018 de la volonté de partager la beauté et la bonté du goût italien. Aujourd'hui une référence internationale dans le secteur de l'hospitalité haut de gamme.

Font partie du groupe: *Bollicine&Co.*, la collection de Champagne Bars à l'italienne présents dans les shopping village les plus exclusifs du monde; dédié à ceux qui désirent s'immerger dans le goût italien et rencontrer la beauté, le bien-être et la joie de vivre. *Let's toast together!*

NOS ACCORDS

FOCACCIA GOURMET & SPRITZ ITALIEN 22

Focaccia Gourmet & Italian Spritz

HUÎTRES & ROSÉ CÔTE DE PROVENCE 25

Huîtres Fine de Claire (3 pcs)
& un verre de Whispering Angel Rosé

CULATELLO & CHAMPAGNE ROSÉ 38

Culatello di Zibello AOP vieilli 18-22 months
& une coupe de Veuve Clicquot Rosé

MACARONS & CHAMPAGNE 20

Macarons (3 pcs) & une coupe de
Moët & Chandon Impérial Brut

CAVIAR, CHOCOLAT NOIR & COCKTAIL 45

Volzhenka Oscietra Caviar,
Chocolat Noir & Cocktail

PARTNERS

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Veuve Clicquot



COCKTAIL

Italian Spritz 12

Chandon Garden Spritz 12

Original Bellini 12

Gin Tonic 12

Negroni 12

Americano 12

SPIRITS

Belvedere Vodka 8

Hennessy V.S Cognac 10

Ardbeg An Oa Whisky 10

DESSERTS

Tiramisù* 10

Cheesecake Fruits rouge 10

Sacher Cake Italien* 10
Génoise, Chocolat noir et Marmelade

MIGNARDISES

Macarons (choice of flavors)* 3

Brioche à la pistache* 3

Krapfen à la crème* 3

SOFT DRINKS

Eau plate/pétillante 0,75 l 7

Coca Cola Regular/Zero 0,33 l 4,5

Tonic Water 4,5

Orangina Original/Rouge 0,25 l 4,5

CAFÉ

Espresso Illy 3

Décaféiné Illy 3

Café allongé Illy 3,5

Cappuccino Illy 4

Chocolat Chaud Cova 7

Thé Dammann Frères 5,5

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE

 100 ml  750 ml

Mercier Brut 10 60

Moët & Chandon Impérial Brut 12 72

Moët & Chandon Impérial Rosé 16 96

Moët & Chandon Grand Vintage 2015 20 120

Veuve Clicquot Rosé 18 108

Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old 20 120

Veuve Clicquot La Grande Dame 2015 220

Dom Pérignon Vintage 2013 295

Krug Grand Cuvée 295

Armand de Brignac Brut Gold 350

VINS

Château d'Esclans Côtes de Provence
Rosé Whispering Angel 10

Cloudy Bay Sauvignon Blanc 12

Cloudy Bay Chardonnay 12

Cloudy Bay Pinot Noir 12

PROSECCO

Cipriani Prosecco Doc Brut 9

À PARTAGER

TRIO DE CANAPÉS

Crème d'Avocat, Crevettes et Citron 6

Crème de Gorgonzola, Noix et Poires 6

Crème de Parmesan, Fraises et Vinaigre Balsamique 6

SAY CHEESE!

Parmesan, Vinaigre Balsamique et Noix 8

Camembert, Marmelade et Poires fraîches 8

Bleu d'Auvergne avec Gélatine au Sauvignon
et Gin aux Abricots 8

DUO DE BURGERS EN COULEURS

Pain vert à la Spiruline, Crevettes, Crème de Basilic,
Salade et Tomates cerises 10

Pain rose à la Betterave, Jambon de Parme AOP,
Gorgonzola et Mayonnaise Rose 10

Pain Orangé à la citrouille, Carpaccio de Boeuf,
Mayonnaise à la moutarde, Parmesan et Roquettes 10

EXPÉRIENCE ITALIENNE

PÂTES

Tagliolini à la bolognaise 18

Tagliolini au Pesto 18

Tagliolini aux Crevettes et zeste de Citron 22

RISOTTO & CO.

Champagne et Truffe Noire 28

Champagne, Thé vert et Huîtres 24

Champagne, Betterave et perles de Tapioca 18

TARTARES

Boeuf, Parmesan et Noisettes* 20

Saumon, Avocat et Betterave* 19

Thon, Confit de Tomates et Citronette* 19

FOCACCIA & CO.

Burrata, Tomates cerises et Anchois 10

Burrata et Culatello di Zibello AOP 12

Burrata et Tartare de Crevettes 12

NOTRE SÉLECTION

MER

Fine De Claire Oysters, Mignonette Sauce,
Fraises et Citron
3/6/9 pcs 15/30/45

Volzhenka Oscietra Caviar served with
Warm Bread and Dill Sour Cream 120

TERRE

Jambon Ibérique, Pickles de légumes
et pain à la Tomate 25

Culatello di Zibello AOP, Beurre
et Pickles de légumes 18

Grande planche d'Antipasti Italienne - à PARTAGER 28

TRUFFES

Oeuf frit avec Truffe noire 18

Carpaccio de boeuf à la Truffe noire 25

TRUFFES EN TROIS TEMPS

65

Oeuf frit avec Truffe noire

Risotto Champagne et Truffe Noire

Carpaccio de boeuf à la Truffe noire

SALADES

SALADE BOLLICINE & CO. 12

Salade mixte, Poires, Noix, Fenouil
et Vinaigre Balsamique

NOTRE SALADE CAESAR 15

Salade mixte, Poulet, Culatello di Zibello AOP,
Parmesan, Sauce Yaourt

RAINBOW QUINOA 15

Quinoa, Saumon fumé, Tomates,
Roquettes et crème d'Avocat