

DOPO

POUR COMMENCER

Frites fraîches 6 €

Supplément parmesan 36 mois

Cuites en deux cuissons, à la graisse de canard

Stracciatella 13 €

Le coeur crémeux de la burrata, onctueux et raffiné

Burrata vasetto des Pouilles

Individuelle 120g 13 €

A partager 300g 24 €

Focaccia 7 €

À l'huile d'olive et romarin. Servie tiède

Mozza frite 11 €

Fior di latte, panure maison et servie avec une sauce marinara

Bresaola della valtellina 9 €

Viande de boeuf affinée originaire de Lombardie, tendre et parfumée

Salame finocchiona IGP 9 €

Une charcuterie italienne démente aux notes de fenouil

Jambon cru de Parme "San Daniel" 9 €

DOP 16 mois d'affinage et coupé minute

Mortadella de Bologne IGP 9 €

PÂTES ARTISANALES

Pâtes artisanales tréfilées au bronze, séchées lentement à 40°, réalisées dans la région de Gragnano en Italie

Cacio e Pepe 14 €

Linguine, pecorino et poivre snacké

Carbonara 16 €

Rigatoni, guanciale et pecorino

Truffe crémeuse 19 €

Cortecce fraîches et truffes fraîches

Ragù 18 €

Rigatoni au raggù napolitain mijoté 24h

Lasagnes traditionnelles 19 €

Viande mijotée 24h, béchamel, le reste c'est comme à la maison ! Le tout accompagné d'une salade

PLATS

Thon snacké 23 €
Longe de thon frais snacké croustillante, câpres, sauce maison et brocolis rôtis

Dopo Cheese Burger 21 €
Option poitrine de porc fumée d'Auvergne laquée +2 €
Viande 100% française hachée sur place, pain burger de notre artisan boulanger livré tous les matins, cheddar mûré, sauce Dopo et frites maison

Calamars comme des spaghettis bolognaise 22 €
Calamars en spaghettis, sauce tomate maison façon bolognaise, parmesan et comté affiné 18 mois

Poulet al limone 17 €
Suprême de poulet 81 jours du Sud-Ouest farcis aux herbes et au citron confit, accompagné d'une sauce au citron cuit à coeur à basse température

Tagliata de boeuf 23 €
Queue de filet de boeuf français racée, slicée, parmesan 24 mois, pommes de terre rôties

SALADES

Da Gilberto 18 €
La salade préférée de Gilbert !
Supplément stracciatella +3 €

Fusilli de Gragnano, tomates confites, thon snacké, olives, oignons rouges, origan et vinaigrette maison

César 17 €
Romaine, suprême de poulet 81 jours du Sud-Ouest mariné, sauce César relevée à la moutarde, oeufs durs, tomates confites et parmesan mûré

ACCOMPAGNEMENTS

Salade romaine, linguine, brocolis rôtis, frites fraîches maison, pommes de terre rôties 6 €

SPÉCIALITÉS Dopo

Milanaise façon "Orecchio di elefante" 37 €

Carré de côte de veau française 300g cuite au beurre aromatisé au thym et au citron confit, panure dorée au beurre, servie avec des linguine à la tomate

Les Polpette de Mr Riolo
(pour 1, 2 ou 4 personnes) 18 €/part

Chez Dopo, on aime la tradition : recette secrète de la Nonna de Daniel, servies avec des spaghetti

NOS PIZZAS NAPOLITAINES

Farine Molino Scoppettuolo, de la patience, de l'amour, va bene !

Margherita

12 €

Pas de chichi que des bon produits : sauce tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge

Regina

15 €

Le grand classico : sauce tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto sgrassato, champignons de paris

Diavola piccante

17 €

Sauce tomate San Marzano, mozzarella Fior di latte, stracciatella, saliccia piccante

Fromaggi

18 €

Mozzarella Fior di latte, gorgonzola AOP, parmigiano, provolone

Dopo ragù

19 €

Sauce tomate San Marzano, ragù mijoté 24h, mozzarella Fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP

Stracciatella

17 €

Tomates cerises, mozzarella Fior di latte, stracciatella, roquette

Truffe

19 €

Crème de truffe d'été, mozzarella Fior di latte, stracciatella, copeaux de truffes fraîches, roquette

Mortadelle pistache & pesto de pistaches

17 €

Crème fraîche, mortadelle de Bologne, éclats de pistaches, pesto de pistaches maison

DESSERTS

On vous le précise quand même, tous nos desserts sont faits maison !

Tiramisu

9 €

Recette traditionnelle au café

Sundae spécial maison

11 €

Caramel maison ou fraise, éclats de cantucci

Pizza nocciolata

12 €

Brioche perdue Dopo

12 €

Recette traditionnelle au café

New York Cheesecake

9 €

Crèmeux et généreux, le vrai cheesecake from NYC

Fraises fraîches et basilic

12 €



DOPO
Nas laissons

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
<i>Peroni</i>	6 €	9 €
<i>Demory NA</i>	5 €	8 €
<i>1664</i>	5 €	8 €
<i>Moretti</i>	6 €	9 €
<i>Brooklyn Pulp Art</i>	6 €	9 €

ALCOOLS

	4cl
Diplomatico Reserva	10 €
Havana 3 años	7 €
Havana Especial	8 €
Nikka Whisky	12 €
Monkey Shoulder	10 €
Ballantine's	7 €
Jack Daniel's	8 €
Eristoff	7 €
Grey Goose	10 €
Bombay Dry	8 €
Citadelle	10 €
Monkey 47	12 €
Janeiro Cachaça	7 €
Olmecca	8 €
Patrón Silver	12 €
Patrón Café	11 €
Casamigos Reposado	15 €
Mezcal beneva con gusano	12 €

APÉRITIFS

	6cl
Ricard	4,5 €
Martini Rosso / Bianco	5 €
Campari	5,5 €
Cointreau	6 €

DIGESTIFS

	6cl
Amaretto Disaronno	6 €
Limoncello maison	6 €
Miclo G Poire Williams	12 €
Miclo G Mirabelle	12 €
Cognac VSOP Camus	15 €
Get 27	9 €
Get 31	9 €
Grappa di Chardonnay	15 €



JUS FRAIS MINUTE

	33cl
Orange pressée	5 €
Citronnade maison	6 €
Jus de pomme	5 €
Jus de citron	5 €
PCO	6 €
PCG	6 €

MI-TEMPS

Sans alcool

	33cl
Coca-Cola / Zéro / Cherry	5 €
Fanta	5 €
Sprite	5 €
Perrier	5 €
Heineken sans alcool	8 €
Fever Free Tonic	6 €
Thé glacé maison	6 €
	50cl
San Benedetto	5 €
San Pellegrino	5 €

NOS BOISSONS

Chaudes

Espresso	2 €
Ristretto	2 €
Café allongé	2 €
Double espresso	4 €
Café crème	4,5 €
Cappuccino	5 €
Café latte	5,5 €
Iced latte	6 €
Chocolat chaud maison	6 €
Supplément viennois	+1 €
Affogato	8 €

Thés et tisanes bio	6 €
"La Route des Comptoirs"	
English Breakfast	
Grand Earl Grey	
Fruits rouges	
Thé vert menthe	
Thé vert sencha	
Thé vert jasmin	
Thé citron	
Rooibos	
Verveine	
Camomille	



DOPO

Cocktail bar

CLASSIQUES INCONTOURNABLES

12 €

Negroni

Gin, vermouth rouge, Campari
L'amertume élégante de l'Italie, en trois temps.

Mojito

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert,
sucre de canne, eau pétillante
Frais, vivifiant, indémodable.

Manhattan

Bourbon, vermouth rouge, bitter
Le grand classique new-yorkais, profond et équilibré.

Espresso Martini

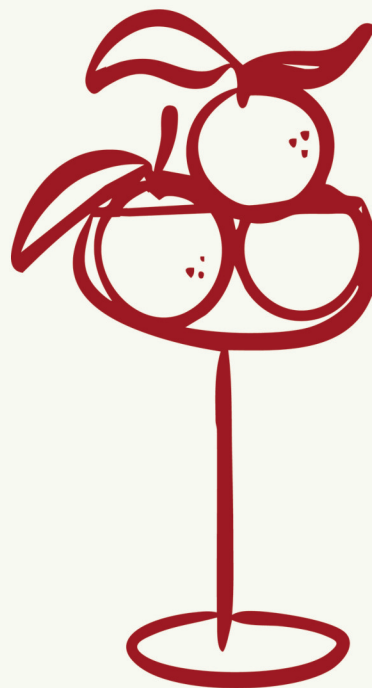
Vodka, espresso, liqueur de café
Intense et onctueux, énergie et élégance.

Americano

Campari, vermouth rouge, eau gazeuse
Léger, amer et plein de caractère.

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, Citron vert, gingembre
frais
Léger et plein de caractère.



DOPO

Cocktail bar

CRÉATIONS SIGNATURES

15 €

Dolce Vita

Vodka, liqueur de basilic, citron vert, sirop de miel, prosecco

Un cocktail ensoleillé, doux et aromatique.



Brooklyn Fumé

Bourbon, sirop d'érable, bitter cacao

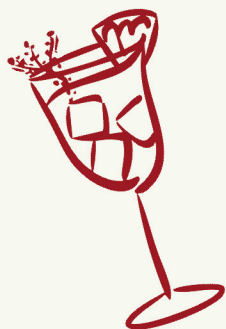
Une touche boisée et chaleureuse.



Disaronno Sour

Amaretto Disaronno, jus de citron frais, blanc d'oeuf, sucre

Rondeur et acidité en parfaite harmonie.



Patron Paloma

Patron Reposado, pamplemousse, sirop d'agave, citron vert, soda

Floral, sec, légèrement fruité.



Basilico Fresco

Gin Hendrick's, basilic frais pilé, jus de citron vert, sirop de canne, soda

Ultra-frais et légèrement acidulé. Inspiré des ruelles de Trastevere avec un twist moderne

SPRITZ & CO

Spritz Classico

9,5 €

Aperol, prosecco, eau pétillante, rondelle d'orange

L'incontournable, simple et rafraîchissant.

Spritz al Limoncello

10 €

Limoncello maison, prosecco, eau gazeuse, zeste de citron

Doux et citronné, un clin d'oeil à la côte Amalfitaine.

Rosato Spritz

11 €

Prosecco, bitter italien, sirop de framboise, eau gazeuse

Fruité, acidulé, très estival.

Spritz Amaro & Pêche

12 €

Purée de pêche blanche, prosecco, menthe fraîche

Une touche douce-amère pour les palais curieux.

Hugo Spritz

12 €

Prosecco, sirop de fleur de sureau, menthe fraîche, eau gazeuse

Floral, rafraîchissant et délicatement parfumé, une icône des Alpes du Sud.

SOFT MAIS CHIC

10 €

Ciao Bella

Jus de pomme, basilic frais, citron vert, eau gazeuse. Herbacé et délicatement sucré.

Spritz Zero

Bitter sans alcool, orange sanguine, soda
Le plaisir du Spritz sans l'ivresse.

Verde Fresco

Concombre, menthe, citron, gingembre
Une gorgée de fraîcheur végétale.







DOPO
Il vino

VINS ROUGES ITALIENS

	verre	
Chianti Classico Riserva – Castello di Volpaia	6 €	40 €
Toscane – Cerise noire, épices douces, tanins frais, finale sapide.		
IGT Puglia – Lupo Meraviglia Due di Due	6 €	40 €
Piémont – Mûre, prune, belle acidité, structure élégante.		
IGT Salento – Tenuta Giustini Primitivo		49 €
Etna Rosso – Tornatore il Rosso		69 €
Sicile – Fruits rouges, minéralité volcanique, tanins fins.		
Vino Nobile di Montepulciano – Terre del Palio		85 €
Toscane – Cerise, cuir, tanins fondus, robuste et raffiné.		
Barolo DOCG – Brico Stella		120 €
Piémont – Rose fanée, truffe, structure majestueuse.		
Amarone della Valpolicella DOCG – Allegrini		150 €
Vénétie – Cerise noire confite, figue, épices, texture veloutée.		

VINS ROUGES FRANÇAIS

Châteauneuf-du-Pape – Les Granières de la Nerthe		110 €
Rhône – Violette, poivre, fumé, tanins soyeux.		
Chinon – Couly-Dutheil Les Chatelières	6 €	40 €
Loire – Cabernet franc souple, fruits rouges croquants, touche végétale.		
Pomerol AOP – Fugue de Nénin		149 €
Bordeaux – Cassis, cèdre, structure tannique puissante.		
Chorey-les-Beaune AOP – Domaine Pansiot		90 €
Bourgogne – Fruits rouges, sous-bois, délicat.		
Saint-Joseph – Domaine Novis Cuvée du Prieur		75 €
Rhône – Cerise, herbes de Provence, chaleureux.		
Hautes-Côtes de Beaune – Domaine Henri Delagrange	10 €	55 €
Bourgogne – Fruits rouges juteux, acidité harmonieuse.		



VINS BLANCS ITALIENS

verre

Soave DOC – Allegrini Corte Giara

5 € 30 €

Vénétie – Agrumes, amande amère.

Masseria Altemura Falanghina – IGT Puglia

36 €

Campanie – Agrumes, fleurs blanches.

Etna DOC – Tornatore

45 €

Sicile – Fruits blancs, salinité.



Vinistella Pinot Grigio La Passione BIO – IGT Terre Siciliane

5 € 55 €

Campanie – Abricot, miel.

VINS BLANCS FRANÇAIS

Sancerre AOP – Les Châtaigniers

60 €

Loire – Herbacé, citron, salinité.

Chardonnay IGP Pays d'Oc – Domaine Laroche

6 € 39 €

Bourgogne – Chardonnay fruité, fleurs blanches, texture ronde et minérale.

Petit Chablis AOP – Famille Gueguen

49 €

Bourgogne – Minéralité, pomme verte.

Givry AOP Michel Sarrazin – Les Grognots

80 €

Bourgogne – Fruits mûrs, élégance.



VINS ROSÉS FRANÇAIS

verre



IGT Trévenezie – Vento d'Estate

Fraise, herbes de garrigue, charnu.

35 €

Minuty 'Presqu'île' – Côtes de Provence

Pêche, petits fruits rouges, équilibré.

6 €

40 €

CHAMPAGNES & PROSECCOS

Lallier Brut

10 €

65 €

Lallier Rosé

12 €

70 €

Lallier Blanc de Blancs

80 €

Deutz Brut

90 €

Spumante Blanc de Noirs Prosecco

6 €

35 €

