

Cocktails

TOKYO MANHATTAN

Whisky Nikka Taketsuru Pure Malt, vermouth Carpano Dry, orange bitter Angostura, citron jaune bio

Nikka Taketsuru Pure Malt whisky, Carpano Dry vermouth, Angostura Orange Bitters, organic lemon
21€

EMBER MONKEY

Bourbon Four Roses, banane bio, sirop d'érable bio, Angostura Cacao

Four Roses Bourbon, organic banana, organic maple syrup, Angostura Cacao
19€

FICO D'ORO

Cognac Hine Rare VSOP, citron jaune bio, miel d'acacia bio, bitter Angostura, figue de Provence, grappa Alba Antica

Hine Rare VSOP cognac, organic lemon, organic acacia honey, Angostura bitters, Provence fig, Alba Antica grappa
22€

GIULIA

Vodka Tito's, crème de mûre, citron jaune bio, purée de framboise, blanc d'œuf en poudre, framboise fraîche

Tito's vodka, blackberry liqueur, organic lemon, raspberry purée, egg white powder, fresh raspberry
18€

BUSINESS AS USUAL

Un twist de la Margarita mêlant yuzu, ananas tropical, une touche umami de matcha et sel de nori

A twist on the Margarita with bright yuzu, tropical pineapple, an umami touch of matcha and a nori salt finish
23€

ROSA

Un mélange floral et épicé de vodka au thé noir et à la menthe, hibiscus, miel caramélisé et eau de rose, relevé de citron, Tabasco et poivre rose, avec une touche de feuille d'or

A floral and spicy blend of black mint tea vodka, hibiscus, burnt honey and rose water, lifted by lemon, Tabasco and pink pepper, crowned with gold leaf
23€

A'l'ia
PARIS

Cocktails

THE PULLMAN

Une revisite de l'Old Fashioned avec des notes subtiles de champignons et d'herbes de Provence

A twist on the Old Fashioned, rich and herbaceous, luxuriously smooth with subtle notes of mushrooms and Provençal

herbs

23€

CAPRI

Un Gimlet inspiré de la Méditerranée : gin au concombre, à l'aneth, à la menthe et au citron, clarifié au yaourt

Mediterranean-inspired Gimlet with gin, cucumber, dill, mint and lemon, clarified through yogurt for a silky, refreshing surprise

23€

ROCCO BIANCO

Une version caribéenne du White Russian mêlant rhum blanc, liqueur de café, vanille et crème de coco

A Caribbean spin on the White Russian with white rum, coffee liqueur, vanilla and coconut cream

23€

Mocktails

VIRGIN ROSA

Thé noir à la menthe, cordial d'hibiscus, miel caramélisé, eau de rose, jus de citron, Tabasco, feuille d'or et poivre rose moulu

Black mint tea, hibiscus cordial, burnt honey, rose water, lemon juice, Tabasco, gold leaf and ground pink peppercorns

18€

FROSÉ SHAME

Jus de cranberry, purée de framboises, sirop de litchi, jus de citron vert | 12cl

Cranberry juice, raspberry puree, lychee syrup, lime juice | 12cl

14€

COCKTAILS CLASSIQUES 18 €

MOCKTAILS 14 €

filia
PARIS

Antipasti

12h00 - 22h30

12:00pm - 10:30pm

BURRATA DELLA NONA, DOP DI PUGLIA

Crème de petits pois, échalotes confites, jeunes pousses de notre potager

*La Burrata DOP. Di Puglia, cream of spring peas,
confits shallots, microgreens from our garden*

18€

INSALATA CESAR

Cœur de salade romaine, croûtons maison ail et parmesan, sauce César crémeuse

Crisp romaine hearts, garlic-parmesan croutons, creamy Caesar dressing

18€

— Option Poulet —

22€

BURGER DI FILIA

**Steak 180gr grillée au feu de bois, oignons doux caramélisés, romaine, pickles,
sauce tartare, scamorza fumée, pain brioché grillée**

*Wood-fired grilled steak with sweet caramelized onions, romaine, pickled,
tartar sauce, smoked scamorza, toasted brioche bun*

36€

VITELLO TONNATO - IL NOSTRO CLASSICO

Crème de thon, jus de veau, pickles d'oignons grelots

Tuna cream, veal juice, pickled pearl onions

18€

TAGLIERE DI SALUMI E FROMAGGI

Mortadella, capocollo, prosciutto et bresaola,

accompagnée de parmigiano, taleggio, servie avec focaccia.

*Hand-crafted Italian cold meatboard, mortadella, capocollo, prosciutto, bresaola
Parmigiano, taleggio, smoked stracciatella, carefully sourced and served with focaccia*

34€

Filia

PARIS



Végétarien / Vegetarian

Pizza

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic

Tomato sauce, bufala mozzarella, basil

18€

MORTAZZA

Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, parmesan, pistaches

Fior di latte mozzarella, mortadella, stracciatella, parmigiano, pistachios

22€

BURRATINA VERDE

Burrata des Pouilles, crème de petits pois, roquette, échalotes confites, pignons de pin torréfiés

Burrata from Puglia, cream of spring peas, arugula, candied shallots, toasted pine nuts

24€

NAPOLETANA

Pizza napolitaine, anchois marinés, sauce tomate, ail, olives taggiasche, câpres et origan

Neapolitan pizza with marinated anchovies, tomato sauce, garlic,

taggiasca olives, capers and oregano

24€

PARMA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, jambon cru de Parme, basilic

Tomato sauce, bufala mozzarella, Parma ham, basil

26€

Toutes nos pizzas peuvent être préparées en version Calzone

All our pizzas can be made in a Calzone version.

Ai'lia
PARIS



Végétarien / Vegetarian

Dolci

CAFÉ GOURMAND DELLA MAMMA

Sélection de mignardises italiennes

A selection of Italian mini pastries

12€

FI'LIAMISU O INSALATA DI FRUTTA

12€

Al carrello Lei Dolci

16h00-22h30

4:00pm - 10:30pm

Chaque jour, notre chef pâtissier Guillaume et son équipe compose un chariot généreux de 4 desserts mettant à l'honneur un savoir-faire unique à travers des saveurs de saison.

Une touche sucrée pour ponctuer votre journée de la plus « douce » façon qui soit.

14€ par dessert

Every day, our head pastry chef Guillaume and his team put together a generous trolley of 4 desserts showcasing and unique 'savoir-faire' through seasonal flavours.

A sweet touch to round off your day in the 'dolce' way.

14€ by dessert

A'l'ia

PARIS

SPIRITS

Gins

Bombay	(4cl)
Hendricks	14
Gin Normindia	15
Domaine du Coquerel	
Tanqueray Ten	17
Generous	21
Monkey 47	21
Gin Mare / Mare Capri	21

Vodkas

Tito's Handmade	(4cl)
Stolichnaya premium	15
Grey Goose	17
Belvedere	17
Absolut Elyx	17

Rhums

Havana Club Añejo 3 ans	(4cl)
Havana Club Añejo 7 ans	14
Angostura 7 ans	14
Yellow Snake Amber	16
Diplomatico Reserva	18
Cachaça Sagatiba	18
Eminente Reserva	

Tequilas

Olmea Blanco	15
Patron Silver	(4cl) 19
1800 Blanco	16
1800 Anejo	18
Mezcal	18
Calvados	(4cl)
Calvados Coquerel 15 ans	19

Anisés

Pastis 51	(4cl)
	10

Whisky

France	(4cl)
Rozelieures « Collection rare »	19
Scottish Blend	
Flatnöse Blend	15
Johnny Walker Red Label	15
Johnny Walker Black Label	17
Glenfiddich	20

Japon

Nikka pure Malt	16
Irish	
Redbreast	16
Slane	16

Single malts

Tomatin 12 ans	(4cl)
Aberlour 12 ans	15
	18
	(4cl)

Bourbons

Jim Beam	15
Four Roses	15
Woodford Reserve	15
Double Oaked	
Marker's Mark	(16cl)

Rye

Rittenhouse	16
Sazerac	18

Cognacs

Hennessy VS	(4cl)
Hine Rare	15
Hennessy XO	21
	56

Armagnac

Gelas 1996	(4cl)
	25

Aperitifs

Vermouth Antica Formula	(6cl)
	13
Aperol	
Campari	
Italicus	
Lillet Blanc	
Lillet Rosé	
Carpano dry / Bianco	

Sherry &

Porto	(6cl)
Porto Graham's Tawny	10
Porto white tawny	

Liquors

Absinthe	(4cl)
	16
Baileys	
Pisco waqar	
Chartreuse Verte	
Chartreuse Jaune	
Frangelico	
Galliano	
Disaronno	
Fernet Branca	
Limoncello	
Luxardo Maraschino	
Luxardo Angioletto	
Luxardo bitter bianco	
Cointreau	
Grand Marnier	
Get 27	
St.Germain	
Kahlua	
Sambuca	
Italicus	
Mandarine Napoléon	

BOISSONS

Bières / Beers

Pressions / Draft

	25cl	50cl
Birra Moretti Blonde 4.6°	8	10
Heineken 5°	7	11
Affligem Blonde 6.7°	8	11

Bouteilles / Bottles (33cl)

Desperdado 5,9°	7
Brasserie Fischer	
Notes citronnées et touches épicées	
<i>Citrusy notes and spicy touches</i>	

Kiki de Montparnasse Pale Ale 4°	7
Brasserie La Française	
Arômes d'agrumes et notes de fruits tropicaux	
<i>Citrus aromas and notes of tropical fruit</i>	

Abbaye Blonde 6°	8
Brasserie La Française	
Jolie robe dorée et rondeur gourmande	
<i>Shades of golden amber and expansive body</i>	

Triple Ambrée 8°	8
Brasserie La Française	
Arômes complexes parfaitement équilibrés par une note d'amertume	
<i>Complex aromas perfectly balanced by a medium bitterness and exceptional body</i>	

Champ Libre 5,8°	8
Gallia	
Arômes de fruits blancs et notes de houblon florale	
<i>White fruit aromas and floral hop notes</i>	

West Coast IPA 6°	8
Gallia	
Notes houblonnées d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pin	
<i>Hopped notes of citrus, fresh herbs and pine needles</i>	

Cidre	4
-------	---

Eaux / Waters

Microfiltered Brita Water (75cl)	4
Plate ou gazeuse / Still or Sparkling	
Acqua Panna (75cl)	7
San Pellegrino (100cl)	7
Vittel (100cl)	7
Perrier (33cl)	7

Bières sans alcool / No alcoholic Beers

Bouteilles / Bottles (33cl)	7
Heineken 0°	

Boissons bio & jus frais / Fresh Juices

Pur Jus Pomme BIO / Organic Apple Juice	10
Pur Jus de Tomate BIO / Organic Tomato Juice	
Jus d'Orange BIO / Organic Orange Juice	
Pur Jus de Raisins BIO / Organic Grape Juice	
Pur Jus Ananas BIO / Organic Pineapple Juice	
Fruits Rouges BIO / Organic Red Berry Juice	
Eau de noix de coco / Coconut Water	5
Jus fraîchement pressé orange ou pamplemousse ou citron / Freshly Squeezed Juice: Orange, Grapefruit or Lemon	7
Jus cranberries / Cranberry juice	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta, Fuzetea (33cl)	7
Schweppes Tonic, Schweppes Agrum', Orangina (25cl)	
Fentiman's Botanically Brewed Ginger Ale,	
Ginger Beer, Fever Tree Mediterranean Tonic	
Monster (50cl)	12
Sirap à l'eau (grenadine, pêche, menthe, fraise, litchi)	3

Boissons chaudes / Hot beverages

Expresso, expresso décaféiné / decaffeinated	5
Double expresso, cappuccino, americano, latte	7
Chocolat chaud / Hot chocolate	8
Thés bio / Organic teas	8
Beetjeman & Barton « Pure »	
Green tea Japan, Jasmin, Mint	
Black Tea Earl Grey, Darjeeling	
Infusion Rooibos Orange, Chamomile, Tilleul	

*Certifié Rainforest Alliance, garantissant une production respectueuse de l'environnement et des communautés locales.
**Rainforest Alliance certified, ensuring sustainable farming and fair working conditions for local communities.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros. Taxes et service inclus.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Net prices in euros. Tax and service included.

VINS BLANCS

15CL

- Italie
- Prendo, Wilhelm Walch, IGT, (2025)** - Trentin-Haut-Adige

Pinot Grigio

11€

Iside, Bosco Del Merlot, IGP, Venezia Giulia, (2024) - Venetie

Ribolla Gialla

13€

Orvieto Classico, San Caio Piccini , DOC, (2023) - Ombrie

Procanico, Grechetto

10€

France

- Les Montys le Parc, Jeremie Huchet, AOC, (2023)** - Bourgogne

Muscadet

8€

Bourgogne Chardonnay, Anne-Lise Bollut, ADP, (2023) - Bourgogne

Chardonnay

12€

VINS ROUGES

15CL

- Italie
- Terre Siciliane, Villa Cardini, IGT, (2024)** - Sicile

Nero d'Avola

8€

Chianti Classico, Valiano, DOCG, (2021) - Toscane

Sangiovese

10€

France

- Saumur-Champigny, Les Andides, AOP, (2022)** - Loire

Cabernet Franc

12€

Château Hostens Picant, (2017) - Bordeaux

Merlot, Cabernet Franc

16€

VIN ROSÉ

15CL

- Pinot Grigio DOC delle Venezie Rosato Bosco del Merlo (2024)** - Vénétie

Pinot Grigio

11€



VINS BLANCS / ROSE

75CL

Italie

Soave, Murari, DOC, (2022) - Vénétie <i>Garganega</i>	34€
Pinot Grigio delle Venezie, Murari, DOC, (2024) - Venetie <i>Pinot Grigio</i>	36€
Orvieto Classico, San Caio Piccini, DOC, (2023) - Ombrie <i>Procanico, Grechetto</i>	48€
Pinot Grigio DOC delle Venezie Rosato Bosco del Merlo (2024) - Vénétie <i>Pinot Grigio</i>	48€
Iside, Bosco del Merlot, IGP, (2024) - Venetie <i>Ribolla Gialla</i>	57€
La Cala Vermentino di Sardegna, Sella & Mosca, DOC, (2024) - Sardaigne <i>Vermentino</i>	61€
Prendo, Wilhelm Walch, IGT, (2025) - Trentin-Haut-Adige <i>Pinot Grigio</i>	54€
Pilat, Wilhem Walch, DOC, (2024) - Trentin-Haut-Adige <i>Chardonnay</i>	66€
Pomino, Frescobaldi, DOC, (2019) - Toscane <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	95€

France

Les Montys le Parc, Jeremie Huchet, AOC, (2023) - Loire <i>Muscadet</i>	38€
Bourgogne Chardonnay, Anne-Lise Bollut, ADP, (2023) - Bourgogne <i>Chardonnay</i>	59€
Les Bergères, Famille Fournier Longchamps, ADP, (2020) - Loire <i>Chenin</i>	70€
Le Blanc Lacoste, Château Lacoste, AOP, (2024) - Provence <i>Sauvignon blanc, grenache, vermentino</i>	42€
Côtes de Provence, Château Réal-Martin, AOP, (2021) - Provence <i>Vermentino</i>	78€
Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux, AOP, (2023) - Rhône Nord <i>Marsanne/Roussanne</i>	89€

VINS ROUGES

75CL

Italie

Tanc Farrà ALGHERO, Sella Mosca, DOC, (2011) - Sardaigne <i>Cabernet Sauvignon, Cannonau</i>	102€
Chianti Castiglion, Frescobaldi, DOCG, (2024) - Toscane <i>Sangiovese Merlot</i>	48€
Chiave di Scaletta, Villa Scaletta, IGT, (2017) - Toscane <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	97€
Chianti Ruffina Riserva - Nipozzano, Frescobaldi, DOCG, (2019) - Toscane <i>Sangiovese</i>	110€
Chianti Superiore, Villa Scaletta, DOCG, (2018) - Toscane <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	82€
Merlot Riserva Campo Camino, Bosco del Merlo, DOC, (2021) - Venetie <i>Merlot</i>	65€
Berbera d'alba raimonda, Fontanafredda, DOC, (2019) - Piemont <i>Barbera</i>	85€
360 Ruber Capitè, Bosco del Merlot, IGT, (2021) - Venetie <i>Merlot Cabernet Sauvignon</i>	71€
Barolo Serralunga d'Alba, Fontanafredda, DOC, (2014) - Piemont <i>Nebbiolo</i>	139€

France

Saumur-Champigny, Les Andides, AOP, (2022) - Loire <i>Cabernet Franc</i>	55€
Pinot Noir, Domaine Preignes-le-Vieux, IGP Pays d'Oc, (2024) - Languedoc <i>Pinot Noir</i>	42€
Château Hostens Picant, Côte de Bordeaux, (2027) <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	78€
Crozes-Hermitage, Domaine des Entrefaux, AOP, (2022) - Rhône Nord <i>Syrah</i>	89€
Côte-Rôtie "Les Triotes", Domaine Garon, AOC Côte Rôtie, (2022) - Rhône Nord <i>Syrah</i>	199€

LES BULLES AU VERRE

12CL

Prosecco DOC, Scanavino - Vénétie

11€

Champagne Pommery - Blanc de blancs

23€

Champagne Pommery - Rosé

25€

Lambrusco

25€

LES BULLES BOUTEILLES

75CL

Lambrusco

37€

Prosecco DOC, Scanavino - Vénétie

39€

Champagne Pommery - Blanc de blancs

110€

Champagne Pommery - Rosé

120€