

MENU



**TOUTE NOTRE ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
UN BON APPETIT!!**

Vous présentez une allergie? Merci de nous consulter ou de consulter la dernière page du menu!!!!

Tous les prix indiqués s'entendent TVA et service compris.

Les ingrédients utilisés dans nos préparations ont été sélectionnés avec le plus grand soin pour vous garantir la plus belle qualité.

ACCOMPAGNEMENTS APÉRITIFS (jus, soft)
ACCOMPAGNEMENTS ALCOOLS, DIGESTIFS

3,50€
4 €

APÉRITIFS

Maison (liqueur de pêche ou violette, des bulles)	7.50€
Cocktail Saison	8€
Campari	6€
Ricard	7€
Martini blanc	6€
Martini rouge	6€
Porto rouge	6€
Pineau blanc	6€
Batida	7.50€
Pisang	7.50€
Funny Pisang (sans alcool)	6€
Picon nature	6.50€
Giancia	6.50€
Kir	7€
Kir Royal	8€
Apérol Spritz	11€
Prosecco (verre)	8.50€
Cynar	6€
Averna	6€

ALCOOLS

J&B	8€
Jack Daniel's	9.50€
Gin Bombay	9€
Bacardi Classic	8€
Vodka Eristoff	8.50€

DIGESTIFS

Calvados	8.50€
Amaretto / Limoncello	8€
Grappa / Sambucca	8.50€
Grand Marnier	9€
Cointreau	9€
Cognac	9€
Baileys	9€

BIÈRES

Jupiler	3.50€
Jupiler 0%	3,50€
Leffe blonde	5€
Leffe brune	5€
Hoegaarden Blanche	5€
Kriek Cerises	5€





VINS

Le verre de vin	4.50€
1/4 de litre	7.50€
1/2 litre	12.50€
Le litre	22€

SOFTS

Pepsi / Pepsi Max	3.50€
Ice-Tea / Ice-Tea Pêche	3.50€
Mirinda / 7up	3.50€
Tropico	3.50€
Tonic Schweppes	3.50€
Crodino / Chinotto	3.50€
Estathe Pesca	4€
Lemon soda	4€

JUS

Jus Orange	3.50€
Looza Ananas	3.50€
Looza Pomme Cerise	3.50€
Looza Fraise	3.50€

EAUX

Acqua Panna 1/4 litre	3.50€
Acqua Panna 1/2 litre	7€
Acqua Panna 1 litre	9.50€
San Pellegrino 1/4 litre	3.50€
San Pellegrino 1/2 litre	7€
San Pellegrino 1 litre	9.50€

SUPPLÉMENTS

Menthe, grenadine, cassis	1.50€
---------------------------	-------

CAFÉS, THÉS, CAFÉS SPÉCIAUX

Café - Espresso	3€
Décaféiné	3€
Cappuccino	4€
Thé	4€
Irish Coffee - French Coffee - Amaretto Coffee	10€



ANTI PASTI

Gnocco Fritto (2 pers)	10€
Planche apéritive (2 pers)	18€

LES ENTRÉES

Jambon de parme	15.50€
Carpaccio de bœuf	16€
Assiette de saumon fumé extra doux	17.50€
Scampis à l'ail doux	17.50€
Scampis Diavola	17.50€
Calamars frits sauce tartare	18€
Fondues au parmesan à la rucola et jambon de parme	18€
Croquettes de crevettes grises	19.50€

LES SALADES

SALADE TOSCANE (olives, jamb. parme, mozzarella, tomates, concombre, parmesan)	18€
SALADE PARISIENNE (tom., concombre, oeuף dur, dés fromage, maïs, dés poulet, vinaigre framб.)	19€
SALADE NORDIQUE (oeuf dur, tom., concombre, oignons, saumon fumé, oeufs de lompes, crevettes)	21€
SALADE GRECQUE (tomates, oignons, concombre, olives, feuille de vigne, feta)	18€
SALADE NIÇOISE (tom., concombres, oignons, har. verts, thon, anchois, oeuף dur, olives)	19€
SALADE HAWAÏ (tomates, concombre, maïs, poulet, ananas, dés de fromage)	18€
SALADE CRAZY (tom., concombre, gorgonzola, noix, pancetta, scampis, vinaigre balsam.)	21€
SALADE GOURMANDE AUX LARDONS (lardons, oeuף poché)	19€
Pour tout accompagnement supplémentaire	2.50€



LES PÂTES

	Spaghetti Penne <u>Linguini</u>	Tortellini Tagliatelle <u>Gnocchi</u>
Pâtes napoli (sauce tomates, ail, basilic)	15€	16.50€
Pâtes bolognaise	16.50€	18€
Pâtes jambon crème ou tomate crème	17€	18.50€
Pâtes carbonara (avec pancetta)	18€	19.50€
Pâtes pesto vert crème	17€	18.50€
Pâtes arrabbiata (tomates, oignons, pancetta, pili-pili)	18€	19.50€
Pâtes 4 fromages	18.5€	20€
Pâtes scampis (sauce tomates, ail)	17.50€	19€
Pâtes scampis et tartufata (crème truffe noire, scampis, champignons)	22€	23.50€
Pâtes sorrentina (tom. cerises, ail, basilic, perles de mozza.)	19€	20.50€
Pâtes campagnarde (tom. crème, lardons, fromage de chèvre)	18€	19.50€
Pâtes al Vongole (huile d'olives, ail, dés de tomates, vin blanc)	22€	23.50€
Trio de pâtes (penne 4 fromages, tortellini pesto, tagliatelle bolognaise)	22€	

LES PÂTES FARCIES

Lasagne maison	20€
Tortellini ricotta et épinards (sauce tomates, ail, basilic)	19€
Tortellini saumon fumé	22€
Cannelloni ricotta et épinards	20€

LES VIANDES

Escalope milanaise (panée)	20€
Escalope mexicaine (panée, gratinée, tom. crème, poivrons, piquante)	26€
Escalope valdostana (panée, gratinée, jamb./from., sce tom. crème)	24€
Escalope romana (poêlée, jambon parme, sauge, jus de veau)	25€
Escalope napoli (panée, sauce napolitaine)	20€
Escalope al limone (poêlée, sauce citron)	20€
Escalope de la mama (panée, sce tomatée, gratinée, lardons)	24€
Cordon bleu (roulade d'escalope jamb/from, sauce archiduc)	22€
Ossobucco du chef	29€
Pavé de boeuf B.B.B (300gr)	28€
Entrecôte B.B.B (350-400gr)	32€
Brochette de boeuf	30€
Boulettes maison sauce napoli	18€

LES SAUCES

Béarnaise - Gorgonzola - Poivre vert crème - Archiduc - Empereur (poivre concassé crème, flambée cognac) 4.50€

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes, frites ou croquettes



LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

Base : sauce tomate et mozzarella

CLASSICO

Margherita (tomates, mozzarella)	11.50€
Bolognaise	17€
Chorizo (salami piquant)	15€
Cipolla (oignons)	14€
Napoli (anchois, câpres)	14€
Parma (jambon de parme)	18€
Parmiggiana (aubergines, poivrons, parmesan)	16€
Salame (salami)	16€
Prosciutto (jambon)	15€
Regina (jambon, champignons)	16€

DELIZIA

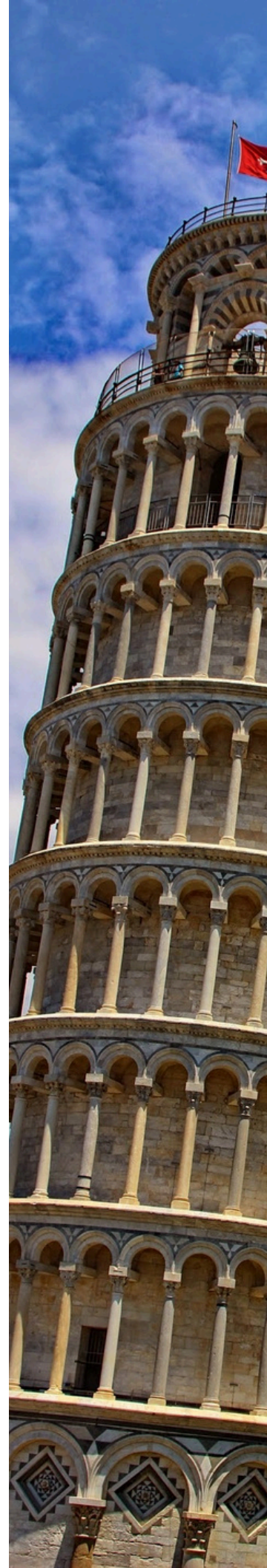
Crazy (champignons, pancetta, rucola, crème balsamique)	20€
Barbecue (oignons, lardons, sauce barbecue)	18€
Campagnarde (fromage de chèvre, lardons)	18€
Contadina (jambon de parme, gorgonzola)	19€
Capricciosa (jambon, champignons, œufs)	17€
Quattro venti (jambon, champignons, artichauts, olives)	17€
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan)	18€
Diavola (poivrons, origan, piments doux)	16€
Arlecchina (saumon fumé, épinards, gorgonzola)	21€
Végétarienne (aubergines, champ., oignons, poivrons, artichauts)	15€
Maredsous (maredsous)	19€
Vesuvio (lardons, viande hachée, œuf soleil)	18.50€

DEL MONDO

Hawaiï (jambon, ananas)	17€
Grecque (feta, feuilles de vigne, tomates fraîches, olives noires)	18€
Exotique (poulet, ananas)	17€
Tartiflette (reblochon, pommes de terre, lardons, oignons)	19€
Mexicaine (poulet, maïs, poivrons, œufs)	18€
India (poulet, sauce curry, oignons, œufs)	18€
Merguez (merguez, feta)	18.50€
Kebab (viande kebab épicée, sauce ail, oignons)	19€

DI MARE

Al salmone (saumon fumé, oignons)	20€
Al tonno (thon, câpres)	18€
Scampis (scampis, tomates fraîches, ail)	19€
Siciliana (anchois, poivrons, olives)	17€
Pescatore (fruits de mer, ail)	19.50€





LES DOUCEURS

Délice de mousse au chocolat	7€
Dame blanche, Dame noire ou Brésilienne	8.50€
Sorbet citron, mangue, cassis 1 boule	3.50€
Glace vanille, chocolat, moka 1 boule	3.50€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	7.50€
Tiramisu Italien maison	8.50€
Grand Marnier glacé	9€
Sabayon (avec ou sans glace)	11€

A découvrir : Nos desserts qui se trouvent à la page des suggestions!!!

Chaque emballage effectué par nos soins, vous sera facturé de 0.50 cents!!!