

LE STROMBOLI

Restaurant - Brasserie - Pizzeria - Tapas



NOS SUGGESTIONS

Formule à 28 €

Entrée + Plat +
Dessert

Formule à 22€

Entrée + Plat ou
Plat + Dessert

Ravioles de tomate, mozzarella, basilic, tuile de parmesan 9€

Panna cotta au fenouil, rillettes de crabe, avocat, pickles de
concombres 11€

Terrine de foie gras, chutney à l'abricot et fraise, pain aux noix 13€

Entrecôte à la plancha (300g env. origine France) 21€
Frites de polenta, Salade de Roquette

Filet de bar, légumes de saison rôtis au pesto Rosso 17€

Lasagnes aux aubergines, tomates, parmesan et pain à l'ail 14€

Tiramisu au limoncello et framboises 8€

Salade de melon à la Verveine et estragon, crumble de biscuit
Amaretto 8€

Fondant au Chocolat et sa glace banane 8€

**Formule du midi à 15 € : Entrée + Plat + Dessert
(voir l'ardoise)**

Uniquement en semaine

NOS PIZZAS

MARGARITA	12€
Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive	
NAPOLITANA	12€
Sauce tomate, fromage, filets d'anchois, olives	
PARME	13€
Sauce tomate, jambon de pays, fromage, roquette	
REGINA	13€
Sauce tomate, jambon, champignons frais, fromage, olives	
4 FROMAGES	14€
Crème fraîche, emmental, mozzarella, chèvre, roquefort, olives	
CALZONE	13€
Sauce tomate, crème fraîche, jambon, champignons frais, œufs, fromage, olives	
NORVEGIENNE	13,50€
Crème fraîche, saumon, persillade, fromage	
CORSICA	14€
Sauce tomate, figatellu, œufs, fromage (selon saison)	
PERIGOURDINE	14,50€
Sauce tomate, foie gras, gésiers, magret de canard, fromage, olives	
STROMBOLI	14,50€
Sauce tomate, crème fraîche, lardons, oignons, pommes de terre, champignons frais, jambon de pays, fromage, olives	
VEGETARIENNE	14€
Sauce tomate, champignons frais, poivron frais, oignons, aubergines, courgettes, mozzarella, olives	
ASPAGNOLA	13€
Sauce tomate, oignons, chorizo, fromage, olives	
DOLCE	13,50€
Sauce tomate, jambon, fromage, ananas, crème fraîche, olives	
REGINA BIANCA	13,50€
Crème fraîche, jambon, champignons frais, fromage, olives	

SOFTS

COCA COLA, COCA ZÉRO (33cl)	3,00€
NESTEA, SCHWEPPEES (Tonic ou Agrumes) (25cl)	3,00€
ORANGINA (25cl)	3,00€
PERRIER (33cl)	3,00€
DIABOLO	2,50€
LIMONADE	2,20€
SIROP À L'EAU	1,80€

Sirops Telsseire : Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Grenadine, Caramel, orgeat, cerise.

JUS DE FRUITS « PAMPRYL » 25cl

Abricot / Ananas / Pomme / Multivitaminé / Tomate / Orange	3,00€
---	-------

COCKTAILS

AVEC ALCOOL 7,00€

COCKTAIL DU MOMENT (voir ardoise)

APEROL SPRITZ

Aperol 7cl / Prosecco 7cl / Eau pétillante 2cl / orange

MOJITO

Rhum 6cl Havana 3ans / sirop de canne / menthe fraîche / citron vert / eau gazeuse

SANS ALCOOL 5,00€

VIRGIN

Sirop de rhum, menthe fraîche / citron vert / eau gazeuse

HAWAÏ

Goyave, passion, orange, 1 trait de sirop de Curaçao bleu

APERITIFS

RICARD 2cl	2,60€
MARTINI rouge ou blanc 5cl, Suze 5cl	3,50€
PORTO 7cl, LILLET blanc, rosé 7cl	3,50€
KIR 12cl (mûre, cassis, pêche)	3,00€
KIR ROYAL 15cl	8,00€
AMÉRICANO 8 cl (Campari / martini rouge / orange)	6,00€
COUPE DE CHAMPAGNE 15cl	7,00€

NOS BOISSONS

Pensez à nos
TAPAS, consultez
les ardoises

BIERES PRESSIONS

	(25cl)	(33cl)	(50cl)
JUPILER	3,00€	3,80€	5,70€
HOEGAARDEN	3,90€	4,80€	7,30€
LEFFE BLONDE	3,90€	4,80€	7,30€
BIÈRE DU MOMENT	3,90€	4,80€	7,30€
PICON BIÈRE	3,40€	4,30€	6,50€
PANACHÉ/MONACO	3,00€	3,80€	5,70€

BIERES BOUTEILLES

PAUWEL KWAK (Ambrée) 33cl 8°	5€
Brassée à partir de trois malts différents. Saveur maltée, caramélisée, ainsi qu'une pointe d'amertume	
CHOUFFE (Blonde) 33cl 8°	6€
Arômes d'épices et d'agrumes, notes houblonnées, épicées et fruitées	
LA TRIPLE KARMELIET (Blonde) 33cl 8°	5€
Bièrre de haute fermentation, composée à partir d'orge, froment et avoine. Goût doux, belles saveurs épicées, fruitées comme le citron ou encore la vanille et le froment	
CUBANISTO (Blonde) 33cl 5.9°	4,80€
Bièrre aromatisée au rhum des Caraïbes et aux notes de citron, citron vert et orange	
BUD (Blonde) 33cl 5°	4,80€
Arômes maltés, discrètes notes herbacées. Saveurs de malts et de céréales	
JUPILER N.A /SANS ALCOOL (Blonde) 25cl 0.5°	3€
PIETRA (Ambrée) 33cl 6°	5€
Bièrre Corse brassée avec un mélange de malts sélectionnés et de farine de châtaigne. Notes mêlées de miel et de céréales	
PIETRA (Blonde) 33cl 5.5°	5€
Bièrre Corse dévoilant un parfait équilibre entre malts pâles, farine de châtaigne et houblons	
FISH MOI L'IPA (IPA) 33cl 6.9°	5€
Une amertume marquée mais douce	
GRATUSSE (Blonde) 33cl 5°	5€