

Nos Boissons

Les Apéritifs :

<i>Martini Blanc</i>	<i>8cl</i>	<i>14,4°</i>	<i>4,00€</i>
<i>Martini Rouge</i>	<i>8cl</i>	<i>14,4°</i>	<i>4,00€</i>
<i>Martini extra Dry</i>	<i>8cl</i>	<i>18°</i>	<i>4,00€</i>
<i>Martini rossato</i>	<i>8cl</i>	<i>14.4°</i>	<i>4.20€</i>
<i>Ricard</i>	<i>2cl</i>	<i>45°</i>	<i>3.50€</i>
<i>Picon Bière/vin blanc</i>	<i>25cl</i>	<i>18°</i>	<i>4,50 / 4.00€</i>
<i>Suze</i>	<i>8cl</i>	<i>15°</i>	<i>4,10€</i>
<i>Get 27 Vert</i>	<i>4cl</i>	<i>21°</i>	<i>5,00€</i>
<i>Crème de Mûres /Cassis</i>	<i>12cl</i>	<i>15°</i>	<i>3,90€</i>
<i>Porto Offley ruby/ white</i>	<i>8cl</i>	<i>19,5°</i>	<i>4,00€</i>
<i>Coupe de Champagne (Clerambault)</i>	<i>12cl</i>	<i>12°</i>	<i>6,50€</i>
<i>Coupe de Prosecco</i>	<i>12cl</i>	<i>11°</i>	<i>5.20€</i>

Bières Bouteilles :

<i>Liefmans fruitesse</i>	<i>25cl</i>	<i>3,8°</i>	<i>4,00€</i>
<i>Duvel</i>	<i>33cl</i>	<i>8,5°</i>	<i>5,00€</i>
<i>Chimay bleu</i>	<i>33cl</i>	<i>9°</i>	<i>5,00€</i>
<i>Chimay verte</i>	<i>33cl</i>	<i>10°</i>	<i>5,60€</i>
<i>Kasteel rouge</i>	<i>33cl</i>	<i>8°</i>	<i>5,00€</i>
<i>Kasteel Donker (Ambré)</i>	<i>33cl</i>	<i>11°</i>	<i>5.20€</i>
<i>Desperados</i>	<i>33cl</i>	<i>5.9°</i>	<i>5.00€</i>
<i>Paix-dieu</i>	<i>33cl</i>	<i>10°</i>	<i>7.00€</i>
<i>Anosteke</i>	<i>33cl</i>	<i>8°</i>	<i>8,00€</i>
<i>Carlsberg</i>	<i>33cl</i>	<i>0°</i>	<i>4,00€</i>

Bières Pression :

	<i>25cl</i>	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Luxe du Moulin 5,3°</i>	<i>4.50€</i>	<i>5.70€</i>	<i>9.00€</i>
<i>3 Monts Saison 6,5°</i>	<i>4.70€</i>	<i>5.80€</i>	<i>9.20€</i>
<i>Héritage 9°</i>	<i>6.50€</i>	<i>7.50€</i>	<i>10.00€</i>

Les Spiritueux : 4 cl

<i>Whisky Jack Daniel's</i>	40°	6.70€
<i>Whisky Clan Campbell</i>	40°	5,70€
<i>Whisky Chivas Regal 18 ans</i>	40°	11,00€
<i>Whisky Aberlour 10 ans</i>	40°	8,90€
<i>Whisky Jameson</i>	40°	6.90€
<i>Whisky Four Roses Small Batch</i>	45°	6,50€
<i>Vodka Orloff</i>	37,5°	5,00€
<i>Eristoff Red/Black</i>	18°	5,00€
<i>Gin Beefeater</i>	40°	5,00€
<i>Rhum Havana Club 3 ans</i>	40°	6,00€
<i>Americano</i>	14.5°	4.00€

Les Digestifs : 4 cl

<i>Amaretto Disaronno</i>	28°	5,00€
<i>Grand Marnier</i>	40°	6,00€
<i>Baileys</i>	17°	5,00€
<i>Cognac Hennessy</i>	40°	6,00€
<i>Rhum Don Papa</i>	40°	8,50€
<i>Douce Poire</i>	35°	6.00€
<i>Grappa</i>	38°	5.00€
<i>Limoncello</i>	24.5°	5.00€

Les Softs :

<i>Coca-Cola</i>	<i>3,80€</i>	<i>Coca-Cola Zéro</i>	<i>3,80€</i>
<i>Coca-Cola Cherry</i>	<i>3,80€</i>		
<i>Orangina</i>	<i>3,80€</i>	<i>Oasis tropical</i>	<i>3,80€</i>
<i>Sprite</i>	<i>3,80€</i>	<i>Fanta Orange</i>	<i>3,80€</i>
<i>Schweppes agrum</i>	<i>3,80€</i>	<i>Schweppes tonic</i>	<i>3,80€</i>
<i>Fuze Tea</i>	<i>3,60€</i>	<i>Perrier</i>	<i>3.80€</i>
<i>Red Bull</i>	<i>4,50€</i>	<i>Limonade</i>	<i>3,20€</i>
<i>Jus d'orange</i>	<i>3,00€</i>	<i>Jus d'ananas</i>	<i>3,00€</i>
<i>Jus de pomme</i>	<i>3,00€</i>	<i>Jus de tomate</i>	<i>3,00€</i>
<i>Jus d'abricot</i>	<i>3,00€</i>	<i>Jus de fraise</i>	<i>3.00€</i>

Nos Eaux :

	<u>50cl</u>	<u>1L</u>
<i>Saint-Amand-Les-Eaux : plate</i>	<i>3,00€</i>	<i>5.00€</i>
<i>Saint-Amand-Les-Eaux : pétillante</i>	<i>3,00€</i>	<i>5.00€</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>3,00€</i>	<i>5.00€</i>

Les Sirops :

<i>Fraise, citron, violette, grenadine, pêche, menthe verte</i>	<i>2.50€</i>
---	--------------

Planches charcuteries Italiennes

<i>Planche 2 personnes</i>	<i>8,90€</i>
<i>Planche 4 personnes</i>	<i>10,90€</i>
<i>Planche 6 personnes</i>	<i>12,90€</i>

Planches mixtes : charcuteries & fromages

<i>Planche 2 personnes</i>	<i>10,20€</i>
<i>Planche 4 personnes</i>	<i>13,10€</i>
<i>Planche 6 personnes</i>	<i>15,50€</i>
<i>Supplément Burrata</i>	<i>4€</i>

Nos Entrées Froides :

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<i>Saumon fumé</i>	13.90€	17.90€
<i>Tomates Burrata au pesto</i>	12.50€	16.50€
<i>Burrata sauce truffe</i>	13.90€	17.90€
<i>Assiette de jambon de parme, burrata</i>	14.90€	19.90€

Nos Entrées Chaudes :

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<i>Raviole à la Truffe</i>	13.10€	16.90€
<i>Scampis à l'ail</i>	12.50€	15,90€
<i>Etoile italienne, croûtons, sauce gorgonzola</i>	8.90€	12.90€
<i>Œuf poché aux champignons</i>	7.90€	11.90€

Nos Viandes :

<i>Bavette d'Aloyau</i>	<i>20.90€</i>
<i>Tartare de Bœuf à l'italienne, coupé au couteau</i>	<i>21.40€</i>
<i>Escalope de veau inviltini à la Romana</i> <i>(Sauce crème, vin blanc, asperge, champignons)</i>	<i>19.90€</i>
<i>Escalope de veau à la Milanaise</i>	<i>19.90€</i>
<i>Escalope de veau saltimbocca</i> <i>(Jambon de parme, mozzarella)</i>	<i>20.90€</i>
<i>Brochette d'agneau suspendue</i>	<i>21,90€</i>

Nos Accompagnements :

Potatoes
Risotto
Pâte

Nos Sauces :

Vita é bella
Tomates
Champignons
Pesto

Nos Pâtes :

<i>Tagliatelle carbonara traditionnelle flambé à la grappa dans la meule et de Guanciale (joue de porc)</i>	<i>19.90€</i>
<i>Tagliatelle carbonara « comme par chez nous »</i>	<i>13.90€</i>
<i>Spaghetti à la bolognaise</i>	<i>13.90€</i>
<i>Trio de pâte</i>	<i>15.90€</i>
<i>(Spaghetti à la bolognaise, tagliatelle carbonara et conchiglie aux fromages)</i>	
<i>Penne aux saumon fumé</i>	<i>17.90€</i>
<i>Penne sauce truffe</i>	<i>21.90€</i>
<i>Fusilli au pesto et poulet</i>	<i>15.90€</i>
<i>Fusilli au pesto et viande de bœuf hachée</i>	<i>15.90€</i>
<i>Fusilli au pesto émincé d'Aloyau</i>	<i>19.90€</i>
<i>Conchiglie aux fromages</i>	<i>15.90€</i>
<i>Tagliatelle aux scampis</i>	<i>16.90€</i>
<i>Risotto aux champignons</i>	<i>14.50€</i>
<i>Risotto au poulet</i>	<i>15.90€</i>
<i>Risotto poulet et champignons</i>	<i>16.20€</i>
<i>Risotto aux Fromages (Parmesan, Mozzarella, Gorgonzolla)</i>	<i>14.90€</i>
<i>Lasagne Bolognaise</i>	<i>15.90€</i>
<i>Lasagne saumon, épinards à la fiorentina</i>	<i>16.90€</i>
<i>Ravioles Saumon</i>	<i>16,50€</i>
<i>Ravioles Speck Fontina</i>	<i>15,40€</i>
<i>Ravioles Truffes</i>	<i>16,90€</i>
<i>Ravioles 3 Fromages</i>	<i>15,50€</i>

Suggestion du moment voir ardoise

Nos Pizzas Base Tomate :

10.90€

Margherita : coulis de tomate, mozzarella, olives.

11,70€

La Traditionnelle : coulis de tomate, jambon, mozzarella, olives.

La Hot-dog : coulis de tomate, saucisse, mozzarella.

La Royale : coulis de tomate, jambon, champignons, mozzarella, olives

12,50€

La Végétarienne : coulis de tomate, champignons, poivrons, tomates fraîches, mozzarella, olives.

La Fromagère : coulis de tomate, gorgonzola, parmesan, mozzarella olives.

La Calzone : coulis de tomate, jambon, champignons, mozzarella ,œuf.

L'orientale : coulis de tomate, ,merguez, poivrons ,mozzarella, olives.

La Chorizo : coulis de tomate, chorizo, poivrons, mozzarella olives.

L'Arménienne : coulis de tomate, bœuf haché, oignons, aubergines, mozzarella, olives.

L'Hawaïenne : coulis de tomate, poulet ou jambon, ananas , mozzarella, olives

La Thonnière : coulis de tomate, thon, mozzarella, oignons rouges, tomates cerise

13,60€

La Bergère : coulis de tomate, chèvre, lardons, miel, mozzarella, olives.

La Marseillaise : coulis de tomate, anchois, poivrons, câpres, mozzarella, olives.

L'italienne : coulis de tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan, olives

La Ch'ti : coulis de tomate, pommes de terre, jambon, maroilles, mozzarella

La Carnivore : coulis de tomate, jambon, lardons, viande hachée, saucisse, mozzarella.

14,50€

L'Atlantique : Coulis de tomate, fruits de mer persillade, mozzarella, olives.

** Ingrédient de base supplémentaire 1.20€ et burrata 4€*

Nos Pizzas Base Crème :

11,60€

La Flam's : Crème fraîche, lardons, oignons, mozzarella, olives.

La Campagnarde : Crème fraîche, poulet, champignons, mozzarella, olives.

14,70€

La Grand-mère : Crème fraîche, pommes de terre, jambon, lardons, oignons, mozzarella

La Norvégienne : Boursin, saumon fumé, mozzarella olives.

La scampis : Crème fraîche, scampis, mozzarella olives.

La Savoyarde : Crème fraîche, pommes de terre, jambon, lardons, oignons rouges, Mozzarella, fromage à raclette

Nos Salades :

(composées de croûtons, oignons frits, tomates cerise, persil, vinaigrette maison)

Salade Italienne** 12.40€

Salade au saumon fumé 14.40€

Salade de chèvre et toast, lardons 12.90€

Salade au poulet 12.90€

** Supplément Burrata 4.00€

Nos Cocktails : (Possible sans alcool*)

<u>Aquario</u> : Curaçao bleu, rhum blanc, tequila, martiny dry, sucre de canne	7.40€
<u>Bellini</u> : Purée de pêche, prosecco	7.40€
<u>Blue champ'</u> : Liqueur curaçao, champagne, sucre de canne	7.40€
<u>Caipirinha</u> : Citron vert, gros sucre, cachaça	7.40€
<u>Cuba Libre</u> : Rhum, citron, coca cola	7.40€
<u>Daïquiri</u> : Rhum, citron vert , gros sucre	7.40€
<u>Gin tonic</u> : Gin, Schweppes tonic	7.40€
<u>Kiss cool</u> : Vodka, get 31, curaçao	7.40€
<u>Liberty sunrise</u> : Vodka ou rhum, grenadine, jus d'orange, curaçao, liqueur de citron	7.40€
<u>Margherita</u> : Tequila, triple sec , citron vert	7.40€
<u>Mimosa</u> : Champagne, triple sec, jus d'orange	7.40€
<u>Mojito classique</u> :* Rhum, citron, menthe, perrier, sucre de canne	7.40€
<u>Mojito Royal</u> : Rhum, citron, menthe, prosecco, sucre de canne	8.50€
<u>Pina colada</u> :* Rhum, sirop de coco, jus d'ananas ,chantilly	7.20€
<u>Sex and the Beach</u> :* Vodka, cranberry, ananas, sirop de melon	7.20€
<u>Spritz</u> : Aperol, prosecco, perrier	7.20€
<u>Tonic fraise</u> : Vodka, sirop de fraise, feuille de menthe, sirop de canne, tonic	7.20€
<u>Ti punch</u> : Rhum, sirop de canne, citron vert	7.20€
<u>Vita è bella</u> :* Rhum ou vodka, jus de citron, jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue, grenadine	7.20€
<u>Vodka alla frutta</u> :* Vodka, jus d'orange, grenadine, jus de citron, tonic, jus d'ananas	6.90€

Mojito possible avec différentes saveur (mangue, ananas, fraise, framboise, orange, kiwi, pêche) *6.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Menu Bambino*

10.60€

Plat :

Pizza Traditionnelle

Ou

Pizza hot dog

Spaghetti bolognaise

ou

Tagliatelle carbonara

Dessert :

1 Boule de glace (vanille ou chocolat)

ou

1 mousse au chocolat

Boisson :

fuze tea, limonade, sirop .

** Menu jusque –10ans*