

Entrées

BRUSCHETTA A L'ITALIENNE 	8,00€
<i>Pain grillé à l'ail et huile d'olive, tomate concassée marinée, roquette, vinaigrette</i>	
BRUSCHETTA DOLCE VITA 	9,00€
<i>Pain grillé à l'ail et huile d'olive, stracciatella, roquette, saumon fumé, tomates séchées, ciboulette</i>	
BRUSCHETTA CAMPAGNARDE 	8,00€
<i>Pain grillé à l'ail et huile olive, fromage de chèvre, puis gratinée – Après cuisson : roquette et miel</i>	
CALAMARS FRITS	12,00€
<i>Anneaux de calamars frits, roquette, sauce béarnaise, citron</i>	
BURRATA LIGURE 	13,00€
<i>Burrata 125 gr, pesto, tomates séchées, tomates cerises, basilic, roquette</i>	
TOMATE BUFALA 	10,00€
<i>Mozzarella di bufala sur lit de rondelles de tomate, pesto</i>	
CARPACCIO MILANO	15,00€
<i>Carpaccio de bœuf, roquette, câpres à tige, copeaux de Parmigiano Reggiano, fleur de sel de Guérande.</i>	
CARPACCIO BURRATA	20,00€
<i>Carpaccio de bœuf, roquette, câpres à tige, tomates séchées, copeaux de Parmigiano Reggiano, fleur de sel de Guérande et Burrata (125g)</i>	

Grandes Salades

SALADE POLLO	19,00€
<i>Salade, poulet, croutons à l'ail, artichauts à la romaine, tomates cerises, copeaux de Parmigiano Reggiano</i>	
SALADE PESCATORE	19,00€
<i>Salade, thon, saumon fumé, tomates cerises, calamars frits, citron</i>	
SALADE VÉGÉ 	18,00€
<i>Salade, aubergines marinées, tomates cerises, tomates séchées, artichauts à la romaine, copeaux de Parmigiano Reggiano</i>	

Pâtes

LINGUINE NAPOLITAINE OU ARRABIATA 🌶️🌶️🌿 15,00€

Pâtes, sauce napolitaine, basilic, tomates cerises – Version Arrabiata : + piment d'Espelette

LINGUINE FRUITS DE MER 18,00€

Pâtes, sauce napolitaine, fruits de mer (moules, poulpe, calamars, crevettes)

LINGUINE BOLOGNESE 17,00€

Pâtes, sauce bolognaise maison

TAGLIATELLE TRUFFE 🌿 18,00€

Pâtes, crème de truffe noire, champignons, copeaux de Parmigiano Reggiano

TAGLIATELLE ALFREDO 17,00€

Pâtes, poulet, oignons rouges, champignons, crème

TAGLIATELLE CARBO - REVISITEE (À LA CRÈME) 17,00€

Pâtes, crème, lardons de veau, jaune d'œuf cru

TAGLIATELLE SAUMON 18,00€

Pâtes, crème et sauce tomate, dés de filet de saumon frais

PENNE 4 FROMAGES 🌿 17,00€

Pâtes, crème, Grana Padano, Emmental, Fontina, Parmigiano Reggiano

PENNE GORGONZOLA 🌿 17,00€

Pâtes, sauce Gorgonzola, roquette, noix

PENNE PESTO 🌿 17,00€

Pâtes, pesto maison et crème, copeaux de Parmigiano Reggiano, pignons de pin

RAVIOLI COURGE 🌿 18,00€

Pâtes farcies à la courge, sauce Gorgonzola, copeaux de Parmigiano Reggiano

RAVIOLI DI MAGRO 🌿 18,00€

Pâtes farcies à la ricotta et épinards, crème de noix, roquette, noix, copeaux de Parmigiano Reggiano

Suppléments

SALADE VERTE 3,50€

BURRATA / BUFALA (Boule 125g) 6,00€

Risotto

RISOTTO GAMBAS 19,00€

Riz Carnaroli, crème, crevettes, gambas entières "Black Tiger"

RISOTTO TRUFFE 19,00€

Riz Carnaroli, crème de truffe noire, poulet, champignons, copeaux de Parmigiano Reggiano

Gratins

LASAGNE BOLOGNESE 18,00€

Pâtes, sauce bolognaise, Parmigiano Reggiano, béchamel, Mozzarella, basilic

GRATIN D'AUBERGINES  17,00€

Aubergines grillées, sauce tomate, Mozzarella, Parmigiano Reggiano, basilic

Viandes & Poissons

ESCALOPE DE PEPE 19,00€

Escalope de veau accompagnée d'une sauce aux champignons à la crème et linguine

ESCALOPE MILANESE 19,00€

Escalope de veau panée accompagnée de linguine sauce napolitaine

ESCALOPE AUBERGINES 19,00€

Escalope de veau panée, aubergines grillées, sauce tomate, basilic et mozzarella gratinée, Parmigiano Reggiano, accompagnée de linguine sauce napolitaine

ESCALOPE FIORENTINE 19,00€

Escalope de veau poêlée, mozzarella, épinards, parmesan et crème, accompagnée de linguine à la crème

PIÈCE DU BOUCHER (VOIR ARDOISE)

FILET DE SAUMON 20,00€

Filet de saumon frais, sauce Béarnaise, riz basmati, haricots verts

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 14,00€

1 pizza (26 cm) au choix

(Margherita, Regina ou 4 fromages)

OU

1 plat de pâtes au choix

(Penne sauce au choix : napolitaine ou bolognaise ou carbonara)

+ 1 dessert au choix

(Compote de pomme ou 1 boule de glace au choix (vanille, chocolat ou fraise) + chantilly)

+ jus au choix (pomme, ananas, ou orange) , **OU** bouteille d'eau plate avec ou sans sirop (Grenadine ou menthe)

Pizzas (taille 31)

PIZZAS AU FEU DE BOIS

Base tomate

MARGHERITA 	15.00€
Mozzarella, basilic	
REGINA	17.00€
Mozzarella, jambon de dinde, champignons, olives	
NAPOLITAINE 	17.00€
Mozzarella, anchois, olives, câpres	
ORIENTALE	17.50€
Mozzarella, merguez, poivrons, oignons rouges, olives, œuf	
SICILIENNE 	17.00€
Mozzarella, aubergines marinées, oignons rouges, olives	
4 SAISONS	17.50€
Mozzarella, jambon de dinde, champignons, poivrons, artichauts	
CAMPIONNE	17.50€
Mozzarella, bœuf haché, champignons, œuf	
MOZZA DI BUFALA 	19.00€
Mozzarella. Après cuisson : Roquette, Mozzarella di Bufala (DOP), tomates cerises	

4 FROMAGES 	17.00€
Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Parmigiano Reggiano	
CARNIVORE	18.00€
Mozzarella, bœuf haché, merguez, chorizo de bœuf, oignons rouges	
CÔTIÈRE	17.00€
Mozzarella, fruits de mer marinés, persillade	
VÉGÉTARIENNE 	17.00€
Mozzarella, champignons, poivrons, Oignons rouges, artichauts, olives	
TUNA	17.00€
Mozzarella, thon, olives, poivrons, oignons rouges, œuf	
FERMIÈRE	17.00€
Mozzarella, poulet, oignons rouges, champignons, p. de terre	
CALZONE	17.00€
Mozzarella, jambon de dinde OU thon, jaune d'œuf	

Base crème

NEVADA	17.00€
Mozzarella, poulet, p. de terre, Boursin	
RACLETTE	17.00€
Mozzarella, jambon de dinde, p. de terre, Raclette,	
TARTIFLETTE	17.00€
Mozzarella, lardons de veau, oignons rouges, p. de terre, Reblochon	
SAUMON	18.00€
Mozzarella, saumon fumé <u>Avant ou Après cuisson</u> , citron	
SAVOYARDE	17.00€
Mozzarella, jambon de dinde, p. de terre, Reblochon, oignons rouges	

CHÈVRE MIEL 	17.00€
Mozzarella, chèvre, miel, roquette	
CHÈVRE MIEL CHUTNEY FIGUES 	17.50€
Mozzarella, chèvre, miel, chutney de figues, roquette	
BOURGIN	17.00€
Mozzarella, bœuf haché, p. de terre, oignons rouges, Boursin	
BRESSANE	17.00€
Mozzarella, poulet, champignons, oignons rouges, olives	
BRIE	18.00€
Mozzarella, poulet, champignons, Brie de Nangis, confit d'oignons	

Suppléments

VIANDES	3.50€
Merguez, poulet, bœuf haché, chorizo de bœuf, Lardons de veau, jambon de dinde	
SAUMON FUMÉ	6.00€
LÉGUMES	1.50€

FROMAGES	3.00€
Brie, Reblochon, raclette, chèvre, Gorgonzola, Parmesan, mozzarella	
ŒUF (pièce)	1.00€
BURRATA / BUFALA (BOULE 125G)	6.00€

Pizzas Gourmets (taille 31)

BURRATA  19,00€ <i>Base tomate + Mozzarella.</i> <i>Après cuisson : Burrata Pugliese (125g), basilic, huile d'olive.</i>	TARTUFFO  18,00€ <i>Base crème et crème de truffe, Mozzarella, champignons.</i> <i>Après cuisson : Copeaux de Parmigiano Reggiano + basilic.</i>
--	---

Desserts

TIRAMISU CLASSIQUE 8,00€	CREME BRULÉE 7,50€ <i>à la vanille Bourbon</i>
PANACOTTA 8,00€ <i>Fruits rouges</i>	RED'S DÉLICE 9,00€ <i>Brioche perdue nappée de Nutella chaud + boule de glace vanille</i>
PALET GLACÉ AU CARAMEL 7,50€	CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 8,00€ <i>Servi tiède avec une boule de glace vanille</i>
NOUGAT GLACÉ 7,50€	
TARTE FINE AUX POMMES Ø 14 cm 10,00€ <i>Servie tiède avec une boule de glace vanille</i>	
CITRON GIVRÉ 7,50€	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9,00€	

Crèmes et sorbets glacés en coupe

DAME BLANCHE 10,00€ <i>3 boules de glaces vanille, sauce chocolat et chantilly</i>	
CAFÉ LIÉGEOIS 10,00€ <i>2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, sauce café, chantilly</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS 10,00€ <i>2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat et chantilly, copeaux de chocolat</i>	
CARAMEL LIÉGEOIS 10,00€ <i>2 boules de glace caramel beurre salé, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, chantilly</i>	
LE COLONEL 11,00€ <i>2 boules de sorbet citron vert, 1 shot de Vodka Belvédère glacée</i>	
COUPE 1 BOULE DE GLACE OU SORBET 3,00€ / 2 BOULES 6,00€ / 3 BOULES 9,00€ <i>Vanille, Chocolat, fraise, café, mangue, coco, caramel beurre salé, fruit de la passion, citron vert</i>	
SUPPLÉMENT NAPPAGE (Chantilly, sauce chocolat, café, caramel) 1,50€	

Cafés & Thés

MALONGO (Café Equitable Français)

ESPRESSO – DÉCA - ALLONGÉ	2,30€	IRISH CAFÉ	8,00€
NOISETTE –	2,40€	<i>Whisky, café, sucre de canne, chantilly</i>	
CAPUCCINO – CAFE CRÈME	3,60€	CAFÉ OU THÉ GOURMAND.....	9,00€
DOUBLE ESPRESSO – CHOCOLAT CHAUD.....	4,60€	AFFOGATO AL CAFFÈ.....	5,30€
THÉ / TISANE	3,50€	<i>Espresso versé à la minute sur 1 boule de glace vanille</i>	

Eaux & Soft

EVIAN		LIMONADE ITALIENNE BIO	4,50€
Eau plate 50 cl	3,20€	<i>(Eau de l'Etna) 27,5 cl</i>	
Eau plate 1 L	6,00€	<i>Orange, Orange sanguine, Citron</i>	
SAN PELLEGRINO		RED BULL (25 cl)	5,00€
Eau gazeuse 50 cl	3,60€	DIABOLO (Grenadine ou Menthe)	4,80€
Eau gazeuse 1 L.....	7,00€	JUS GRANINI (25 cl).....	4,30€
SOFT	4,30€	<i>Orange, ananas, pomme, tomate</i>	
<i>Coca-Cola / Zéro / Cherry (33cl) – Orangina / Fuzetea pêche / Perrier / Oasis /Schweppes agrumes</i>			

Bières

<u>Bières Pression</u>	25 cl	50 cl	<u>Bières Bouteilles</u>	
PERONI.....	4,50€	9,00€	MORETTI (33cl) 4,6°.....	5,50€
GROLSH	4,50€	9,00€	DUVEL 33 (33cl) 8,5°.....	7,00€
ST STEPHANUS	5,00€	9,50€	DESPERADOS, CORONA (33 cl)	6,00€
MONACO.....	4,30€	8,50€	TRIPEL KARMELET (33 cl) 8,4°	7,50€
PANACHÉ.....	4,50€	8,50€	LEFFE RUBY, BLONDE, ou BRUNE (25 cl).....	4,50€

Vins

<u>Blanc</u>	Vin au verre 15 cl	Bouteille 75 cl
Italie – PINOT GRIGIO	4,80€	20,00€
<i>Demi sec, arôme pêche, pomme verte et poire (contient des sulfites).</i>		
France – Bourgogne ALLIGOTÉ CHAUSSERON AOC	5,00€	22,00€
<i>Légèrement acidulé, notes de poire (contient des sulfites).</i>		
France – SANCERRE		
<i>Cépage Sauvignon blanc, Légèrement acidulé, avec des notes d'agrumes (contient des sulfites).....</i>		25,00€

Rosé

Vin au verre 15 cl

Bouteille 75 cl

Italie – BARDOLINO CHIARETTO	4,50€	19,00€
<i>Fruité, léger et fleuri (contient des sulfites).</i>		
France – CHÂTEAU DE BERNE - ESPRIT MEDITERRANEE IGP	5,00€	22,00€
<i>Nez pêche de vigne, nectarine et fruits rouges (contient des sulfites).</i>		
France – CÔTES DES ROSES AOP		25,00€
<i>Notes florales de roses et d'agrumes. Une pure merveille ! (Contient des sulfites)</i>		
France – CHÂTEAU PUECH HAUT ARGALI IGP OC.		25,00€
<i>Notes de fruits acidulés. Vin de plaisir et de tous les instants (contient des sulfites).</i>		

Rouge

Vin au verre 15 cl

Bouteille 75 cl

Italie – VALPOLICELLA.....	4,80€	21,00€
<i>Nez frais et gourmand de fruits rouges (contient des sulfites).</i>		
Italie – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	4,80€	21,00€
<i>Cépage 100 % Montepulciano, arôme fruité. En bouche, il offre une rondeur et une pointe d'acidité (contient des sulfites).</i>		
Italie – CHIANTI		25,00€
<i>Rafraichissant avec des touches de fruits frais (contient des sulfites).</i>		

Pétillant

Bouteille 75 cl

Italie – LAMBRUSCO DOLCE ROSÉ FIAMMA D'AMORE	21,00€
<i>Pétillant, frais, délicatement sucré, aux arômes de fraise et groseille</i>	
Italie – LAMBRUSCO ROUGE FIAMMA D'AMORE	21,00€
<i>Pétillant, frais, fruité, aux arômes de baies rouges</i>	

Champagnes

Bouteille 75 cl

CHAMPAGNE BRUT ALAIN SONNET	55,00€
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON	80,00€

Apéritifs, Cocktails, Spiritueux & Digestifs

Apéritifs

KIR VIN BLANC (15 cl)	5,80€
<i>Au Bourgogne Alligoté</i>	
<i>Cassis, pêche, mûre, griotte</i>	
KIR ROYAL AU PROSECO (15 cl)	7,00€
<i>Cassis, pêche, mûre, griotte</i>	
AMERICANO (10 cl).....	6,50€
<i>Martini rouge / Campari / Eau gazeuse</i>	

MARTINI ROUGE / BLANC (6cl)	5,00€
RICARD (4cl)	5,50€
MAURESQUE / PERROQUET.....	6,00€
WHISKY Jack Daniel (4cl).....	7,00€
WHISKY Jack Daniel (4cl) COCA (25cl)	10,00€

Cocktails

MOJITO CLASSIQUE	9,00€
MOJITO AU PROSECO	10,00€
MOJITO FRUITY – à la purée de fruits rouges, ou fruit de la passion	9,50€
CAÏPIRINA – Citron vert, cassonade et cachaça	9,00€
SEX ON THE BEACH – Vodka, crème de pêche, jus d'ananas et jus de Cranberry	9,00€
COSMOPOLITAIN – Vodka, Triple sec, Jus de citron vert, Cranberry	9,00€
PINA COLADA – Rhum, jus d'ananas, crème de coco	9,00€
MOSCOW MULE – Vodka, Ginger Beer et citron vert, cassonade	9,00€
SPRITZ APEROL ou SPRITZ LIMONCELLO – Prosecco et eau gazeuse	10,00€
SPRITZ SAINT GERMAIN – Prosecco et eau gazeuse	10,00€
SPRITZ SARDI ROSA (Liqueur mangue, orange sanguine, fruits de la passion) – Prosecco et eau gazeuse	11,00€
VODKA + REDBULL	11,00€

Cocktails sans alcool

BORA BORA – Jus Maracuja, jus d'ananas, jus de citron, grenadine	7,00€
VIRGIN COLADA – Jus d'ananas et crème de coco	7,00€
VIRGIN MOJITO CLASSIQUE	7,00€
VIRGIN MOJITO – à la purée de fruits rouges, ou fruit de la passion	7,50€

Spiritueux

N'HESITEZ PAS A DEMANDER LA CARTE DES RHUM / WHISKY / VODKA ET AUTRES

Digestifs (4 cl)

GET 27	6,00€
GET 31	6,00€
GET 58 (= GET 27 (2 cl) + GET 31 (2 cl))	8,00€

BAILEYS / AMARETTO	6,00€
GRAPPA, LIMONCELLO, SAMBUCA	6,00€