



## LES PIZZAS & LES PÂTES FRAÎCHES

### PIZZAS AU FEU DE BOIS

Pâte à pizza faite maison Fromage 100% mozzarella, Légumes frais,

|  |         |
|--|---------|
| DEL ESTATE   | 13.50 € |
| sce tomates, mozzarella, Carpaccio de bœuf, p. de terre, ail, salade, parmesan, origan |         |
| TRATTORIA  | 11.20 € |
| sce tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichaut, câpres, origan                |         |
| PESCATORE  | 11.90 € |
| sce tomates, mozzarella, fruits de mer, câpres, beurre à l'ail, origan                 |         |
| GIARDINO   | 10.90 € |
| sce tomates, mozzarella, oignons, tomates fraîches, origan                             |         |
| PEPERONATA   | 11.70 € |
| sce tomates, mozzarella, thon, poivrons, tomates fraîches, origan                      |         |
| GIOVANNA   | 11.70 € |
| sce tomates, mozzarella, jambon, pancetta, œuf, origan                                 |         |
| MARINA   | 11.60 € |
| sce tomates, mozzarella, thon, tomates fraîche, câpres, anchois, origan                |         |
| ROMINA   | 9.90 €  |
| sce tomates, mozzarella, tomates fraîche, origan                                       |         |
| BOSCAIOLA  | 10.80 € |
| sce tomates, mozzarella, jambon, champignons, origan                                   |         |
| GORGONE  | 11.70 € |
| sce tomates, mozzarella, jambon, gorgonzola, origan                                    |         |
| BRIOLA   | 11.70 € |
| sce tomates, mozzarella, jambon, chorizo, oeuf, origan                                 |         |
| CALZONE  | 11.90 € |
| sce tomates, mozzarella, jambon, coeur d'artichaut, câpre, œuf, origan                 |         |
| PARMA  | 11.70 € |
| sce tomates, mozzarella, tomates fraîche, jambon Serano, origan                        |         |
| CAMPAGNELLA  | 11.50 € |
| sce tomates, mozzarella, lardons, oignons, œuf, origan                                 |         |
| FINESTRINO   | 11.90 € |
| sce tomates, mozzarella, viande hachée, oignons, crème fraîche, œuf, origan            |         |

|   |         |
|---|---------|
| SPARRIAGIO  | 11.50 € |
| sce tomates, mozzarella, tomates fraîche, cœur d'artichaut, asperges, crème, origan |         |
| SALMONE   | 11.70 € |
| sce tomates, mozzarella, tomates fraîche, crème fraîche, saumon fumé, origan        |         |
| CAPRIOLO  | 11.20 € |
| sce tomates, mozzarella, tomates fraîche, chèvre, salade, origan                    |         |
| FORMAGGIO   | 11.20 € |
| sce tomates, mozzarella, gorgonzola, emmental, chèvre, origan                       |         |
| NICOLO  | 11.90 € |
| sce tomates, mozzarella, panaché : sparrriagio, salmone, capriolo, origan           |         |
| ARTHUR  | 11.90 € |
| sce tomates, mozzarella, noix de saint jacques, crevettes, saumon fumé, origan      |         |
| ESCARGOT  | 11.50 € |
| sce tomates, mozzarella, escargots, beurre à l'ail, origan                          |         |
| MAROILLE  | 11.70 € |
| sce tomates, mozzarella, jambon, maroille, origan                                   |         |
| PERIGOURDINE  | 11.90 € |
| sce tomates, mozzarella, jambon, gésiers, beurre à l'ail, origan                    |         |
| ROMANE  | 11.90 € |
| sce tomates, mozzarella, poulet, merguez, œuf, paprika, origan                      |         |
| MARGOT  | 11.90 € |
| base crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, reblochon, origan         |         |
| ALSACIENNE  | 11.40 € |
| base crème fraîche, mozzarella, lardons, oignons, origan                            |         |

### NOS PÂTES FRAICHES «sauces faites maison»

|   |         |
|---|---------|
| CARBONARA pancetta, crème, parmesan     | 10.90 € |
| GORGONELLA gorgonzola frais, crème      | 9.90 €  |
| SALMONATA saumon fumé, crème            | 11.90 € |
| MOULES moules sautées au curry          | 12.10 € |
| ST JACQUES st jacques, crevettes, crème | 16.90 € |



## LES DESSERTS

### PÂTISSERIES MAISONS

|  |        |
|--|--------|
| - PATISSERIE DU MOMENT   | 7.40 € |
| - FONDANT AU CHOCOLAT, glace vanille, chantilly maison                     | 7.40 € |
| - PROFITEROLE chocolat chaud et chantilly maison                           | 7.40 € |
| - NOUGAT GLACÉ coulis de fruits rouges                                     | 7.40 € |
| - CARPACCIO D'ANANAS FRAIS coulis de fruits et une boule de glace au choix | 7.10 € |

### TARTES AU FEU DE BOIS (à commander impérativement en début de service)

|  |        |
|--|--------|
| - PIZZAÏOLO pommes, bananes, cannelle, crème fraîche, rhum                   | 7.40 € |
| - TONINO POMMES, crème fraîche, cannelle, rhum                               | 7.40 € |
| - LA PÊCHE MELBA crème, pêche, coulis f rouges, glace vanille                | 7.40 € |
| - LA POIRE BELLE HÉLÈNE poire, crème fraîche, chocolat, glace vanille        | 7.40 € |
| - LA ROUSSILLON ABRICOT, crème, mendiant de fruits secs, miel, glace praliné | 7.40 € |

### GLACES ET SORBETS

|  |                   |                   |
|--|-------------------|-------------------|
| 1 boule : 2.90 €   | 2 boules : 4.95 € | 3 boules : 6.95 € |
| - Sorbets : framboise, poire, citron, abricot, noix de coco, cassis      |                   |                   |
| - Glaces : vanille, café, chocolat, menthe, praliné, rhum raisin, fraise |                   |                   |

### COUPES GLACÉES 3 BOULES

|   |        |
|---|--------|
| - DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, chantilly       | 7.40 € |
| - CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly | 7.40 € |
| - CAFÉ LIÉGEOIS glace café, café chaud, chantilly maison      | 7.40 € |

|  |        |
|--|--------|
| - BOUNTY glace noix de coco, chocolat chaud et chantilly maison  | 7.40 € |
| - JUANITA glace vanille, chocolat, banane, chocolat chaud et chantilly maison                          | 7.40 € |
| - ICE MINT glace menthe, chocolat chaud et chantilly maison  | 7.40 € |
| - MURANO glace vanille, crème de marrons, chantilly maison   | 7.40 € |
| - SORRENTE glace vanille, abricot, praliné, meringues, chantilly maison                                | 7.40 € |
| - ROUSSILLON glace vanille 2 boules, abricot, praliné, miel, mendiant de fruits secs, chantilly maison | 7.40 € |
| - POIRE BELLE HÉLÈNE glace vanille 2 boules, poire, chocolat chaud et chantilly maison                 | 7.40 € |
| - PÊCHE MELBA glace vanille 2 boules, pêche, coulis de fruits rouges, chantilly maison                 | 7.40 € |

### COUPES COCKTAILS 3 BOULES

|   |        |
|---|--------|
| - MARTINIQUAISE glace rhum raisin, rhum, chantilly maison   | 8.60 € |
| - COLONEL sorbet citron, vodka                              | 8.60 € |
| - FERRARE sorbet poire, poire williams                      | 8.60 € |
| - VULCANO glace menthe, Get 27                              | 8.60 € |
| - SANAREA sorbet noix de coco, Malibu                       | 8.60 € |
| - RIBENERO sorbet cassis, crème de cassis, chantilly maison | 8.60 € |
| - LIPARI glace café, bailey                                 | 8.60 € |

### NOS IRISH COFFEE 7.90 €

Irish coffee (Whisky) - French coffee (Cognac) - American coffee (Jack Daniel's) Russian coffee (Vodka) - Dutch coffee (Gin) - Caribbean coffee (Rhum)

## Les terrasses Hôtel - Restaurant



Sabine, Emmanuel et leur équipe, vous souhaite un agréable moment.



Notre carte est variée et vous offre un large choix car nous cuisinons les mêmes produits de différentes façons. Pour le plaisir de vos papilles, ce sigle vous certifie que tous nos plats sont faits maison.



## LES BOISSONS

### NOTRE CAVE A BIERES

|                                 |        |        |         |        |              |
|---------------------------------|--------|--------|---------|--------|--------------|
|                                 | 15 cl  | 25 cl  | 37.5 cl | 50 cl  | Girafe 3.5 l |
| - Bière Pression Heineken       | 3.90 € | 4.20 € |         | 7.20 € | 49 €         |
| - Bière pression Leffe Ruby     |        | 4.90 € |         | 7.80 € |              |
| - Desperados                    |        | 4.90 € |         |        |              |
| - Hoogardeen blanche            |        | 4.90 € |         |        |              |
| - Abbaye de Leffe blonde        |        | 4.90 € |         |        |              |
| - La Mouss'tache (bière locale) |        | 5.40 € |         |        |              |
| - Chimay bleue brune            |        | 4.90 € |         |        |              |
| - Kriek cerise                  |        |        | 5.30 €  |        |              |

### LES SODAS ET JUS DE FRUITS

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| - Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Schweppes, Perrier, orange, pamplemousse, fraise, Fanta citron frappé | 4.20 € |        |
| - Limonade   | 3.90 € |        |
| - Cocktail sans alcool : jus d'ananas, sirop, limonade   | 5.40 € |        |
| - Vittel, San Pellegrino   | 50 cl  | 1l     |
|  | 4.10 € | 6.20 € |

### LES COCKTAILS

|   |        |
|---|--------|
| - Caïpirhina  | 6.90 € |
| Cachaça, citron, sucre  |        |
| - Lagon bleu  | 8.70 € |
| Rhum blanc, ananas, curaçao   |        |
| - Été indien  | 8.70 € |
| Rhum blanc, ananas, passoa  |        |
| - Pina colada   | 8.70 € |
| Rhum blanc, ananas, noix de coco  |        |
| - Léviathan   | 8.70 € |
| Curaçao, crème de banane, cointreau, rhum blanc, ananas                 |        |
| - Canary booster  | 8.70 € |
| Mariage tonique du pamplemousse et de la vodka                          |        |
| - Rouge baiser  | 8.70 € |
| Fraise et vodka   |        |
| - Mojito Royal  | 9.50 € |
| Rhum cubain, citron vert, sucre de canne, feuilles de menthe, Champagne |        |

### L'APERITIF

|   |        |
|---|--------|
| - Kir   | 5.90 € |
| - Kir royal, Coupe de champagne   | 7.20 € |
| - Dolce vitae   | 6.40 € |
| Crème de cassis, noilly prat, gin   |        |
| - Martini blanc, Martini rouge, Marsala amande, Américano maison, porto, Pineau des charentes | 6.20 € |
| - Pastis, Ricard, Perroquet ou tomates  | 4.50 € |
| - Whisky Jack Daniel's, vodka, malibu, rhum, four roses avec soda ou jus de fruits            | 6.45 € |
|   | 8.70 € |

### NOS WHISKY D'EXCEPTIONS

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| - Whisky Lagavulin         | 9.85 € |
| - Whisky Nikka (Japonnais) | 8.95 € |
| - Whisky Monkey Shoulder   | 7.90 € |





## LES MENUS

### MENU DÉCOUVERTE

39.50 €

#### ENTREES

au choix sur toute la carte

#### PLATS

au choix sur toute la carte hors côte de boeuf supplément 5 euros

#### DESSERTS

au choix ou irish coffee

### MENU PLAISIR

30.90 €

#### ENTREES

- Salade SICILIA : salade, tomates, cœur de palmier, saumon fumé, jambon Serano, parmesan râpé
- Salade de chèvre chaud  
salade, tomates et toast de chèvre
- Salade de lardons  
salade, tomates, lardons, croutons
- Salade de cœur de palmier et artichauts
- Salade de lardons gésiers  
salade, tomates, lardons, gésiers, croutons

#### PLATS

- Pavé de saumon, tagliatelles, sauce cidre
- Dos de brochet, pommes de terre sautée à l'ail fricassée, sauce cidre
- Magret de canard au miel, pommes de terre sautée à l'ail
- Andouillette champenoise aux herbes, pommes de terre sautée à l'ail, sauce poivre ou échalotte
- Entrecote 200g, pommes de terre sautée à l'ail, sauce poivre ou échalotte

#### DESSERTS

au choix ou irish coffee

### MENU TRATTORIA

28.40 €

#### ENTREES

- Salade SICILIA : salade, tomates, cœur de palmier, saumon fumé, jambon Serano, parmesan râpé
- Salade de chèvre chaud  
salade, tomates et toast de chèvre
- Salade de lardons  
salade, tomates, lardons, croutons
- Salade de cœur de palmier et artichauts
- Salade de lardons gésiers  
salade, tomates, lardons, gésiers, croutons

#### PLATS

PIZZA au choix ou TAGLIATELLES au choix

DESSERT au choix

### MENU GOURMAND

55.00 €

#### NOS ENTREES

- 1ère entrée
- Saumon fumé mariné
- Rougail de noix de Saint-Jacques  
« oignons, tomates émincées légèrement épicés »

#### 2ème entrée

- Burger Foie gras poêlé
- Gambas sautées et ses lamelles de poivrons confits
- Saint-Jacques poêlées compotée de pommes sauce au cidre

#### TROU NORMAND

- Poire, poire williams
- Cassis, crème de cassis
- Citron, vodka

#### PLATS

- Tournedos gratiné  
« beurre, chapelure, oignons, persil, ail » pomme de terre sautées
- Magret de canard au miel, pommes de terre sautée à l'ail
- Ecrevisse et queues d'écrevisse Saint-Jacques  
« Nos sauces au choix cidre, poivre, échalote »

#### FROMAGES

Reblochon, Maroilles, crottin de chèvre et sa salade

#### DESSERTS

Pâtisserie du jour ou dessert au choix

### MENU DU PETIT GLADIATEUR

10.00 €

Une moyenne pizza au choix ou une moyenne pate au choix ou nuggets frites

Une boisson au choix

Une ou deux boules de glace au choix ou glace smarties



## LES PLATS

Tous nos plats sont «faits maison» et élaborés sur place à partir de produits bruts



### ENTRÉES CLASSIQUES

- SALADE SICILIA **9.40 €**  
salade, tomates, cœur de palmier, saumon fumé, jambon Serano, parmesan râpé
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD **9.35 €**  
salade, tomates et toast de chèvre
- SALADE DE LARDONS **9.35 €**  
salade, tomates, lardons, croutons
- SALADE DE CŒUR DE PALMIER ET ARTICHAUTS **8.50 €**
- SALADE DE LARDONS GÉSIIERS **9.35 €**  
salade, tomates, lardons, gésiers, croutons

### LES POËLÉES

Sur lit de salade mêlée

- POËLÉE DE MOULES persillade **11.85 €**
- POËLÉE DE PETITES SÈCHES persillade **11.85 €**
- POËLÉE D'ESCARGOTS persillade **11.85 €**

### ENTRÉES GASTRONOMIQUES

- NOIX DE SAINT-JACQUES aux pommes sauce au cidre **15.20 €**
- BURGER BRIOCHÉ de foie gras poêlé **15.10 €**  
foie gras posé sur lit de confiture de figues, oignons confits maison, roquette balsamique et sa tranche de magret fumé
- GAMBAS SAUTÉES, poivrons confits maisons **12.00 €**
- CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ **10.80 €**  
salade, condiments, avec ou sans parmesan
- CARPACCIO DE BŒUF **10.80 €**  
salade, pomme de terre sautées à l'ail, condiments, avec ou sans parmesan
- ROUGAIL DE ST-JACQUES (crues marinées), dés de tomates, oignons relevés d'une marinade citrons verts poivres verts, sauce pesto **14.10 €**

### NOS CHARCUTERIES

- Assiette de jambon Serano **8.95 €**
- Assiette de charcuterie, jambon Serano, chorizo, pancetta **8.95 €**

### NOS TARTARES ET CARPACCIOS

- TARTARE DE STEAK DE THON **15.50 €**  
pommes de terre sautées à l'ail, sauce blanche, salade
- TARTARE DE BOEUF **15.50 €**  
pommes de terre sautées à l'ail, sauce blanche, salade
- CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ **16.10 €**  
salade, pomme de terre sautées à l'ail, condiments, avec ou sans parmesan
- CARPACCIO DE BŒUF **16.95 €**  
salade, pomme de terre sautées à l'ail, condiments, avec ou sans parmesan

### NOS RISOTTOS

- RISOTTO VEAU **16.10 €**
- RISOTTO FRUITS DE MER **15.30 €**

### NOS GRANDES SALADES

- SALADE DES TERRASSES **16.10 €**  
salade, tomates, magret fumé, lardon, Pomme de terre sautées, œuf de caille
- SALADE DE CAMPAGNE **14.90 €**  
salade, tomates, dés emmental, **œuf de caille, jambon**
- SALADE SUD-OUEST **16.35 €**  
salade, tomates, magret fumé, pépites de foie gras poêlé, p. de terre sautées à l'ail
- SALADE ESTIVALE (période de fraises) **15.90 €**  
Crottin de chèvre, saumon fumé, avocat, fraise et vinaigrette au miel et piment doux fumé
- SALADE SICILIA **15.90 €**  
salade, tomates, cœur de palmier, saumon fumé, jambon Serano, parmesan râpé
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD **12.90 €**  
salade, tomates et toast de chèvre
- SALADE DE LARDONS **12.90 €**  
salade, tomates, lardons, croutons
- SALADE DE CŒUR DE PALMIER ET ARTICHAUTS **12.90 €**
- SALADE DE LARDONS GÉSIIER **12.90 €**  
salade, tomates, lardons, gésiers, croutons

### NOS VIANDES

GARNITURE AU CHOIX Pommes de terre fraîches sautées à l'ail, Fricassée de légumes frais (suivant le moment), Tagliatelles fraîches

- ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉ **19.90 €**  
déglacé au vinaigre de xérès pommes de terre sautée à l'ail, mendien de fruits secs compotée de pommes et toasts
- TOURNEDOS GRATINE\* **22.80 €**  
beurre, ail, oignon, chapelure et persil
- COTES DE BŒUF 400G **29.90 €**  
et son os à moelle (Hors menu)
- MAGRET DE CANARD **18.90 €**  
au miel et sa poire rotie au vin maison, pommes de terre sautée à l'ail
- ANDOUILLETTE CHAMPENOISE AUX HERBES **16.80 €**
- ENTRECOTE 200G **16.90 €**
- SALTIMBOCCA **16.90 €**  
veau enroulée dans une tranche de jambon Serano, crème, parmesan
- ESCALOPE MILANAISE sauce au parmesan **16.10 €**
- ESCALOPE DE VEAU CREME sauce déglacée au cognac **16.10 €**
- ESCALOPE DE VEAU FRICASSEE **16.10 €**  
fricassée de légumes frais du moment

### NOS POISSONS

- PAVE DE SAUMON tagliatelles fraîches **16.90 €**
- DOS DE BROCHET **16.90 €**  
Pommes de terre sautée à l'ail fricassée sauce cidre
- ECREVISSES décortiquées et Saint-Jacques poêlées risotto **19.50 €**
- ROUGET MARINES **15.90 €**  
Pommes de terre sautée à l'ail fricassée sauce cidre
- GAMBAS SAUTEES A L'AIL tagliatelles revenues dans la cuisson **16.90 €**
- SAINT-JACQUES 5 PIECES fricassée de légumes du moment **24.30 €**
- STEAK DE THON Tagliatelles, fumet de poisson crémé **13.40 €**