

# Vins Italiens

## Rouges au verre

12,5cl

### VENETO

Merlot Trevenezie

3,60€

25cl- 7,00€ 50cl -14,00€

Valpolicella Doc Classico

6,90€

Villa Borghetti « coup de cœur »

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo

4,50€

«Colle Cavalieri»

### SICILIA

Néro d'Avola «Regaleali»

5,20€

## Rosés au verre

### TRENTINO

Pinot Grigio Delle Venezie « sec et fruité »  
doux et fruité

4,50€

### TOSCANA

Rosatello Ruffino « riche et fruité »

4,70€

## Blancs au verre

### UMBRIA

Orvieto Classico Ruffino « sec et fruité »

4,50€

### PIEMONTE

Moscato D'Asti «légèrement pétillant, sucré»

5,00€

### SICILIA

Corvo Glicine «léger, doux en bouche et fruité»

5,00€

## Rouges

6cl

### ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo :

«Colle Cavalieri»

19,20€

«Rubiolo» di Orlandi Contucci Ponno

26,00€

«La Regia Specula» Exceptionnel!

38,00€

di Orlandi Contucci Ponno

### SICILIA

Néro D'Avola «Regaleali»

26,00€

Rosso del Conte 2007 «Tenuta Regaleali» « Exceptionnel » 95,00€

	<i>½ bllé</i>	<i>bllé</i>
<b>VENETO</b>		
<i>Merlot «Trevenezie»</i>		18,00€
<i>Valpolicella «Doc Classico»</i>	18,40€	29,00€
<i>Ripasso Di Valpolicella</i>		36,00€
<i>Villa Borghetti « Coup de Cœur! »</i>		
<i>«Amarone» Della Valpolicella</i>		76,00€
<i>Classico Villa Borghetti</i>		

	<i>½ bllé</i>	
<b>TOSCANA</b>		
<i>Chianti DOCG «Ruffino»</i>	13,50€	21,50€
<i>Chianti Classico «Aziano» Ruffino</i>		29,50€
<i>Nobile di Montepulciano</i>		39,50€
<i>«Lodova Nouva» Ruffino</i>		
<i>Chianti «Reserve Ducale» Ruffino</i>		39,50€
<i>Chianti «Ducale Oro» Ruffino</i>		63,00€
<i>Brunello di Montalcino</i>		98,00€
<i>«Ruffino» Tenuta Greppone Mazzi</i>		

<b>PIEMONTE</b>		
<i>Barbera d'Alba «Tardoc» Villadoria</i>		29,50€
<i>Barolo Villadoria</i>		65,00€

## *Rosés*

<b>TRENTINO</b>		
<i>«Pinot Grigio» Delle Venezie « sec et floral »</i>		21,50€

<b>VENETO</b>		
<i>Bardolino Chiaretto Doc Classico</i>	13,50€	21,50€
<i>Villa Borghetti « sec et fruité »</i>		

<b>TOSCANA</b>		
<i>Rosatello Ruffino « Riche et fruité »</i>		22,50€

## *Blanc*

<b>UMBRIA</b>		
<i>Orvieto Classico «Ruffino» vin sec et fruité</i>		18,00€

<b>PIEMONTE</b>		
<i>Moscato d'Asti «CA'BIANCA»</i>		25,00€
<i>Sucré et légèrement pétillant «Idéal pour les desserts»</i>		

<b>SICILIA</b>		
<i>Corvo Glicine « léger, doux en bouche et fruité »</i>		25,00€
<i>Régaleali « vin sec et parfumé »</i>		26,00€

# Vins Français

verre      pichet      pichet  
12,5cl      25cl      50cl

## Rouges

Bordeaux      4,00€      -      -  
« Chtx Peynaud Bagnac »

## Rosés

Syrah      3,00€      6,00€      12,00€  
«Gris blanc»      4,50€      -      -  
vin de pays D'Oc G. Bertrand

## Blancs

Chardonnay sec      3,00€      6,00€      12,00€  
Côtes de Gascogne «UBY»      4,20€      -      -  
Vin Moelleux

## Rouges

Bordeaux  
Bordeaux «Chtx Peynaud Bagnac»      18,50€  
Médoc Cru Bourgeois «Chx Amour»      25,00€  
Grave de Vayres «Chx Haut Bessac»      24,50€  
Pessac Léognan      45,00€  
«La croix de Carbonnieux» 2012

## Loire

Gamay de Touraine AOC «Roquetaillé»      15,50€  
Sancerre AOC «La Mercy-Dieu»      36,50€

## Rosés

Vins du Sud-Ouest  
Pays D'oc «Gris Blanc» G. Bertrand      19,90€

Côte de Provence  
« L » de Lauzade      24,00€

Bandol  
Domaine d'ott «Cht Romassan» 2015      39,50€

## Blancs

Chardonnay «La Cave Des Clés»      18,00€  
Côtes de Gascogne «UBY» vin moelleux      19,20€

## *Eaux*

	<i>½</i>	<i>1l</i>
<i>Vittel</i>	3,00€	4,20€
<i>San Pellegrino</i>	3,00€	4,20€
<i>Perrier Fines bulles bleu</i>	3,80€	5,00€

## *Softs*

<i>Perrier</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Fuzetea (thé glacé, pêche)</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Orangina</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Schweppes</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Schweppes Agrumes</i>	<i>25 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Coca Zéro</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Sprite</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,50€</i>
<i>Diabolo</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,10€</i>
<i>(sirop au choix servi avec Sprite)</i>		
<i>Capri-sun</i>		<i>3,00€</i>
<i>Red Bull</i>		<i>4,50€</i>
<i>Sirop (servi uniquement avec 1 boisson à la carte)</i>		<i>0,60€</i>
<i>(cassis, grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette)</i>		

## *Les Jus de Fruits Frais*

<i>Orange ou citron pressé</i>	<i>7,00€</i>
--------------------------------	--------------

## *Jus Alain Milliat*

	<i>33 cl</i>
<i>Orange</i>	<i>5,00€</i>
<i>Framboise</i>	<i>6,00€</i>
<i>Fraise</i>	<i>6,00€</i>
<i>Pomme</i>	<i>5,00€</i>
<i>Raisin Rosé</i>	<i>5,00€</i>
<i>Pêche</i>	<i>5,00€</i>
<i>Ananas</i>	<i>6,00€</i>
<i>Tomate</i>	<i>6,00€</i>

## *Bières*

<i>A la Pression . . .</i>	<i>25cl</i>	<i>33cl</i>	<i>50cl</i>
<i>Loburg</i>	<i>3,80€</i>		<i>7,40€</i>
<i>Panaché</i>	<i>3,80€</i>		<i>7,40€</i>
<i>Monaco</i>	<i>4,40€</i>		<i>8,00€</i>
<i>Leffe blonde</i>	<i>4,00€</i>	<i>5,20€</i>	<i>7,80€</i>
 <i>A la Bouteille . . .</i>			
<i>Blanche Hoegaarden</i>		<i>33 cl</i>	<i>3,90€</i>
<i>Heineken</i>		<i>25 cl</i>	<i>3,90€</i>
<i>Cuvée des Trolls</i>		<i>25 cl</i>	<i>3,60€</i>
<i>Desperados</i>		<i>25 cl</i>	<i>5,90€</i>
<i>Triple Karmeliet</i>		<i>33 cl</i>	<i>5,50€</i>
<i>Duvel</i>		<i>33 cl</i>	<i>5,30€</i>
<i>Nastro Azzuro</i>		<i>33 cl</i>	<i>5,40€</i>
<i>Chimay Bleue</i>		<i>33 cl</i>	<i>5,70€</i>
<i>Foudroyante Kriek</i>		<i>37,5 cl</i>	<i>6,50€</i>
<i>Westmalle</i>		<i>33 cl</i>	<i>5,30€</i>
<i>3 Monts</i>		<i>75 cl</i>	<i>7,80€</i>
<i>Jupiler (sans alcool)</i>		<i>25 cl</i>	<i>3,40€</i>



## *Whisky Scotch Blended*

<i>Clan Campbell</i>	<i>4 cl 6,00€</i>
<i>JB</i>	<i>4 cl 6,50€</i>
<i>Chivas</i>	<i>4 cl 10,00€</i>

### *Single Malt*

<i>Glenfiddich 12 ans 40°</i>	<i>4 cl 10,00€</i>
<i>Glenfiddich 15 ans 40°</i>	<i>4 cl 12,50€</i>
<i>Oban 1794 14 ans 43°</i>	<i>4 cl 13,00€</i>
<i>Bow more 18 ans 43°</i>	<i>4 cl 20,00€</i>

## *Whiskey Blended*

<i>Jack Daniel's</i>	<i>4 cl 7,50€</i>
<i>Bourbon</i>	
<i>Bourbon four Roses</i>	<i>4 cl 7,00€</i>

## *Rhum «Blanc»*

<i>Rhum blanc Havana Club</i>	<i>4 cl 6,50€</i>
<i>«Brun»</i>	
<i>Rhum Havana Club «Especial»</i>	<i>4 cl 7,00€</i>
<i>Diplomatico Réserve Exclusiva</i>	<i>4 cl 11,00€</i>

## *Gin*

<i>Gin Gordon's (Angleterre)</i>	<i>4 cl 6,00€</i>
<i>Bombay Sapphire (Angleterre)</i>	<i>4 cl 8,00€</i>
<i>Tanqueray (Ecosse)</i>	<i>4 cl 8,00€</i>
<i>Hendrich's (Ecosse)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>Bacûr Bottega (Italie)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>Generous (France)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>N°3 Est 1698 (Hollande)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>

## *Vodka*

<i>Russian Standard (Russie)</i>	<i>4 cl 6,50€</i>
<i>Absolut (France)</i>	<i>4 cl 7,00€</i>
<i>Beluga (Russie)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>Bevedere (Pologne)</i>	<i>4 cl 12,00€</i>
<i>Ciroc (France)</i>	<i>4 cl 11,00€</i>

*Les accompagnements sont facturés au prix des softs à la carte.*

## Apéritifs

<i>Kir vin blanc</i> (cassis, mûre, pêche, framboise, violette ou mandarine)	10 cl 4,00€
<i>Marsala amandes ou aux œufs</i>	5 cl 5,00€
<i>Martini rouge ou blanc</i>	5 cl 5,00€
<i>Porto rouge ou blanc, Muscat, Suze</i>	5 cl 5,00€
<i>Campari</i>	5 cl 6,00€
<i>Ricard, Pastis, Anisette Gras</i>	3 cl 5,00€
<i>Picon vin blanc ou Picon bière</i>	5,00€
<i>Malibu, Pisang</i>	4 cl 5,50€
<i>Tequila</i>	4 cl 5,50€

## Apéritifs sans alcool

<i>Bitter San Pellegrino</i>	4 cl 4,00€
<i>Festillant</i> (vin blanc pétillant sans alcool)	coupe 5,00€ bille 30,00€

## Champagnes

	<i>coupe 10 cl</i>	<i>bille 75 cl</i>
<i>«Demoiselle» Brut Vranken</i>	9,50€	58,00€
<i>«Demoiselle» Brut Rosé Vranken</i>		70,00€
<i>Louis Roederer Brut Premier</i>		85,00€
<i>Ruinart «Blanc de Blanc»</i>		119,00€

## Vins Pétillants Italiens

	<i>coupe 10 cl</i>	<i>bille 75cl</i>
<i>Prosecco «La Gioiosa»</i>	7,00€	38,00€
<i>Lambrusco rouge secco</i>		14,50€
<i>Lambrusco rouge amabile</i>		14,50€
<i>Lambrusco rosé secco</i>		14,50€

## *Les Entrées*

### *Entrées froides*

<i>Salade de roquette aux copeaux de parmesan</i>	<i>6,50€</i>
<i>Tomate mozzarella di bufala</i>	<i>9,50€</i>
<i>Planchetta de charcuterie italienne</i>	<i>12,50€</i>
<i>Trio de San Daniele</i> <i>(tomate mozzarella, melon ou pastèque (selon le marché) et basilic frais)</i>	<i>14,50€</i>

### *Entrées chaudes*

<i>Ravier d'aubergine alla parmigiana</i> <i>(aubergine fraîche, tomate, mozzarella gratinés au four)</i>	<i>8,50€</i>
<i>Croustillant de chèvre chaud sur lit de salade</i>	<i>8,50€</i>
<i>Friture de calamar</i>	<i>13,00€</i>
<i>Friture d'eperlands</i>	<i>10,00€</i>
<i>Focaccia du Pizzaiolo</i> <i>(pain à pizza, tomate fraîche, oignons, ail, huile d'olive)</i>	<i>7,20€</i>
<i>Tapas du Pizzaiolo</i> <i>(pain à pizza, tomate fraîche, saumon fumé, anchois, olives, oignons, ail, huile d'olive)</i>	<i>9,40€</i>





# Cocktails

<i>Americano «Maison»</i>	7,00€
<i>Spritz</i> (Aperol, Prosecco sur glace, orange)	8,00€
<i>«Piscine Royale»</i> (Martini blanc, Prosecco sur glace, citron vert, menthe)	8,00€
<i>Cocktail Maison</i>	8,00€
<i>Kir Royal au Prosecco</i> (cassis, pêche, framboise, violette, mandarine ou mure)	8,00€
<i>Ti punch</i> (4 cl de rhum blanc cubain, citron vert, sucre de canne)	7,00€
<i>Mojito</i> (5 cl de rhum blanc, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, soda, glace pilée)	8,00€
<i>Pina Colada</i> (4 cl de rhum blanc, jus d'ananas, noix de coco, sucre de canne)	7,50€
<i>Caipirinha</i> (4 cl de Cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée)	7,50€
<i>Caipiroska</i> (4 cl de vodka, citron vert, sucre de canne, glace pilée)	7,50€
<i>Gin fizz</i> (4 cl gin, citron, tonic)	7,50€
<i>Tequila Sunrise</i> (4 cl tequila, jus d'orange, grenadine)	7,50€
<i>Cuba Libre</i> (4 cl rhum blanc, coca, citron vert, glaçon)	8,00€

## Cocktails sans alcool

<i>Kir au Festillant</i> (cassis, grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette)	5,50€
<i>Tutti Frutti</i> (cocktail de jus de fruits)	5,50€
<i>La déesse blanche</i> (purée de mangue, lait frais, sur son lit de grenadine)	6,50€
<i>Bitter Royal</i> (bitter San Pellegrino, menthe, orange, Festillant)	6,00€
<i>Soft Mojito</i> (citron vert, sucre de canne, menthe, soda, glace pilée)	6,00€
<i>Virgin Colada</i> (jus d'ananas, noix de coco, sucre de canne)	6,00€

## *Café ou Décaféiné*

<i>Ristretto</i>	2,20€
<i>Double Ristretto</i>	4,40€
<i>Espresso</i>	2,20€
<i>Double espresso</i>	4,40€
<i>Café Lungo</i>	2,20€

<i>Espresso Macchiato</i>	2,50€
<i>Café Lungo Macchiato</i>	2,50€
<i>Latte Macchiato</i>	5,00€
<i>Latte Macchiato aromatisé</i> (caramel, noisette, chocolate cookie)	5,50€
<i>Latte Macchiato Frappé</i>	5,00€
<i>Cappuccino</i>	5,00€
<i>Cappuccino Frappé</i>	5,00€
<i>Petit pot de Lait</i>	0,60€

<i>Bailey's Affogato</i>	12,50€
<i>(café sur glace mascarpone, 4 cl bayley's, chantilly)</i>	
<i>Affogato al Café (café sur glace mascarpone)</i>	7,20€
<i>Chocolat chaud</i>	5,00€

## *Gourmands . . .*

<i>Espresso</i>	7,20€
<i>Espresso Macchiato</i>	7,50€
<i>Café Lungo</i>	7,20€
<i>Café Lungo Macchiato</i>	7,50€
<i>Latte Macchiato</i>	10,00€
<i>Cappuccino</i>	10,00€
<i>Chocolat chaud</i>	10,00€
<i>Irish coffee</i>	13,50€
<i>Marnissimo (au Grand Marnier)</i>	14,00€
<i>Amarettissimo (à l'Amaretto)</i>	14,00€
<i>Café Normand (au Calvados)</i>	14,00€
<i>Le French (au Cognac)</i>	14,00€
<i>Bailey's coffee</i>	14,00€

# Thés et Infusions

«*Thé Gourmand*» choisissez votre thé! 8,80€

## Thés Noirs

*English Breakfast* 3,80€

Incontournable mélange de thés noirs d'Inde, ce thé riche d'essences et de saveurs offre un équilibre parfait entre arôme et goût.

*Earl Grey* 3,80€

Thé noir d'Inde, bergamote de Sicile et pétales de soucis composent cet incontournable mélange parfumé.

*Ceylan Orange Pekoe* 3,80€

Thé de Ceylan moelleux et aromatique aux notes de miel, simplement délicieux. Riche, rond et plein de caractère, il vous enchantera en toute occasion.

*Darjeeling* 3,80€

C'est au flanc des montagnes de l'Himalaya que naissent les feuilles de Darjeeling à la fraîcheur vivifiante. Laissez patiemment le thé s'infuser et découvrez sa douceur florale aux notes d'amandes vertes.

*Bombay Chai* 3,80€

Mélange traditionnel indien aux épices, habituellement dégusté avec du lait et du sucre. Ce thé savoureux et équilibré vous transportera en Inde.

## Thés Verts

*Thé Vert au Jasmin* 3,80€

C'est au Sud de la Chine que sont cueillies les jeunes pousses de thé vert, aromatisées aux fleurs de jasmin. Idéal en fin de repas.

*Thé Vert à la Menthe* 3,80€

Thé vert de Chine "Gunpowder" et feuille de menthe "Nana".

*Thé Oasis* 3,80€

Ce thé vert de Chine parsemé d'écorces d'orange, de pétales de rose, de fleurs de carthame et de soucis est une véritable ode au voyage.

## Infusions, Thé blanc et Thé Rouge

*Citrus Mint* 3,80€

Une infusion vive et digestive, à base de feuilles de menthe poivrée et écorces de citron, idéale pour conclure agréablement un dîner

*Lemon Vervain* 3,80€

Agrémentée d'un zeste de citron, cette verveine a des vertus relaxantes.

*African solstice* 3,80€

Rooibos aromatisé aux baies rouge. Cette plante d'Afrique du Sud aromatisée aux myrtilles, pétales de roses, baies rouges et vanille offre une infusion riche en antioxydants.

*Camomille Citron Bio* 3,80€

*Poire Gingembre* 3,80€

Un mélange de mélisse, de thé blanc et de fleurs de mauve pour cette infusion fruitée relevée d'une note de gingembre.

## *Irishs*

<i>Irish coffee</i>	8,50€
<i>Marnissimo (au Grand Marnier)</i>	9,00€
<i>Amarettissimo (à l'Amaretto)</i>	9,00€
<i>Café Normand (au Calvados)</i>	9,00€
<i>Le French (au Cognac)</i>	9,00€
<i>Bailey's coffee</i>	9,00€

## *Digestifs*

<i>Amaretto Villa Colonna</i>	6,00€
<i>Amaretto DiSaronno</i>	8,00€
<i>Limoncello</i>	6,00€
<i>Arancello</i>	6,00€
<i>Grappa bianca</i>	6,50€
<i>Grappa Amarone</i>	8,00€
<i>Averna</i>	7,00€
<i>Strega</i>	8,00€
<i>Fernet Branca</i>	6,50€
<i>Sambuca</i>	6,00€
<i>Jagermeister</i>	7,00€
<i>Cointreau</i>	7,00€
<i>Grand Marnier</i>	7,00€
<i>Cognac</i>	8,00€
<i>Armagnac</i>	8,00€
<i>Calvados</i>	8,00€
<i>Marie Brizard</i>	8,00€
<i>Bailey's</i>	7,00€
<i>Sheridan's</i>	8,00€
<i>Get 27</i>	6,00€
<i>Get 31</i>	6,50€
<i>Mandarine «Napoleon»</i>	8,00€
<i>Poire Williams</i>	8,00€
<i>Mirabelle</i>	8,00€
<i>Framboise</i>	9,00€
<i>Wambrechies</i>	7,00€
<i>Houille «Carte Or»</i>	9,50€

## *Les salades composées*

*Salade au chèvre chaud* 12,90€  
(salade mixte, tomate, concombre, pomme verte, oignons rouges, maïs, chèvre)

*Sicilienne* 12,90€  
(salade mixte, tomate, concombre, pomme verte, oignons rouges, maïs, pasta, olives, jambon blanc, poivron, mozzarella)

*Exotique* 13,90€  
(salade mixte, tomate, concombre, pomme verte, oignons rouges, maïs, scampis, fraise ou kiwi, pastèque ou melon (selon le marché), ananas)

*Salade Nordique* 14,50€  
(salade mixte, tomate, concombre, pomme verte, oignons rouges, maïs, saumon fumé, toasts)

*Salade Pouletto* 14,50€  
(salade mixte, tomate, concombre, pomme verte, oignons rouges, maïs, poulet chaud à la sauce soja, œuf dur, parmesan, croûtons)

*Salade Piccolo Mondo* 15,50€  
(salade mixte, tomate, concombre, pomme verte, oignons rouges, maïs, mozzarella di bufala, aubergine grillée, artichaut, radis, jambon San Daniele, copeaux de parmesan)

*Salade à la Bresaola* 14,50€  
(salade mixte, tomate, concombre, pomme verte, oignons rouges, maïs, pastèque ou melon (selon le marché), Provolone, jambon Bresaola)



# *Les Pizzas*

<i>Margherita</i> (tomate pelée, mozzarella)	9,80€
<i>4 Fromages</i> (tomate pelée, mozzarella, gorgonzola, chèvre, provolone)	12,50€
<i>Végétarienne</i> (tomate pelée, mozzarella, champignons, poivrons, aubergines grillées, oignons, artichaut, mozzarella di bufala)	13,50€
<i>Basilic instinct</i> (tomate pelée, mozzarella, basilic frais, roquette, copeaux de parmesan)	12,90€
<i>Diable</i> (tomate pelée, mozzarella, chorizo fort)	11,90€
<i>Regina</i> (tomate pelée, mozzarella, jambon, champignons frais)	12,50€
<i>Capricciosa</i> (tomate pelée, mozzarella, jambon, artichaut, câpres, champignons frais, olives)	13,50€
<i>Quattro stagioni</i> (tomate pelée, mozzarella, jambon, artichaut, champignons frais, œuf)	13,50€
<i>Hawaïenne</i> (tomate pelée, mozzarella, jambon, ananas)	12,50€
<i>Calzone</i> (tomate pelée, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf)	13,20€
<i>Oranaise</i> (tomate pelée, mozzarella, merguez, poivrons, œuf)	12,90€
<i>Piccolo Mondo</i> (tomate pelée, mozzarella, jambon, chorizo fort, anchois, champignons frais, câpres)	14,40€
<i>Pizzaiolo</i> (tomate pelée, mozzarella, jambon, merguez, chorizo fort, poivrons, champignons frais, oignons)	14,40€

# *Les Pizzas*

<i>Paysanne</i> (tomate fraîche, mozzarella, chorizo fort, chèvre, roquette et copeaux de parmesan, pesto)	13,90€
<i>Chicken USA</i> (tomate pelée, mozzarella, blanc de poulet, poivron, oignons)	12,90€
<i>San Danièle</i> (tomate pelée, mozzarella, jambon San Danièle, chèvre)	13,90€
<i>Campagnarde</i> (tomate pelée, mozzarella, lardons, pomme de terre, crème fraîche, chèvre)	13,50€
<i>Pesto du Chef</i> (pesto, mozzarella, chorizo fort, tomate fraîche, poivron, olives)	13,90€
<i>Calabraise</i> (tomates pelée, mozzarella, bœuf, poivrons, oignons, aubergines grillées)	13,50€
<i>Elisa</i> (mozzarella, speck, roquette, mozzarella di bufala)	15,00€
<i>Napolitana</i> (tomate pelée, mozzarella, anchois, olives)	11,20€
<i>Spéciale</i> (tomate pelée, mozzarella, thon, poivrons frais, oignons, œuf)	13,80€
<i>Scandinave</i> (tomate pelée, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche)	14,50€
<i>Crustacés</i> (tomate pelée, mozzarella, scampis, basilic, pesto)	14,90€

*Pizza du Jour - Consultez notre Tableau*

## *Supplément:*

<i>Œuf ou Légumes</i>	0,60€
<i>Speck, San Danièle ou Saumon fumé</i>	3,00€
<i>Anchois, Jambon blanc, Merguez, Spianata Piccante, Chorizo ou Poulet</i>	1,20€
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre ou provolone</i>	1,20€
<i>Mozzarella di bufala</i>	5,00€
<i>Scampis (1 pièce)</i>	1,50€

*Toute nos pizza sont servies avec de l'origan à la sortie de four.*

# Nos Viandes

## Bœuf

<i>Steak Tartare préparé ou non, frites (180g)</i>	<i>15,90€</i>
<i>Hamburger à l'Italienne frites (180g)</i>	<i>16,90€</i>
<i>Pièce du boucher (cœur de rumsteak 220g-250 g)</i>	<i>17,90€</i>

## Veau

<i>Escalope Milanaise (spaghetti napolitaine)</i>	<i>16,90€</i>
<i>Escalope Parmigiana</i>	<i>18,50€</i>
<i>(jambon, fromage gratiné, spaghetti napolitaine)</i>	
<i>Saltimbocca Alla Romana</i>	<i>18,90€</i>
<i>(carrés de veau, mozzarella, San Daniele, basilic frais aux pappardelles)</i>	

### *Changement de garniture au choix:*

*Frites, haricots verts, pâtes nature ou salade*

### *Garniture supplémentaire*

*4,90€*

*Frites, haricots verts, pâtes nature, salade*

### *Sauces d'accompagnement à la minute:*

<i>Gorgonzola</i>	<i>3,00€</i>
<i>Arrabbiata ou à l'ail</i>	<i>2,00€</i>
<i>Poivre vert</i>	<i>4,00€</i>

*Toute nos viandes sont issues de l'union européenne*

## *Poisson du jour*

*Consulter notre tableau*





# *Les Pâtes*

<i>Tagliatelle Napolitaine</i>	10,70€
<i>Spaghetti Bolognaise</i>	12,90€
<i>Spaghetti Carbonara</i>	12,90€
<i>Gnocchi aux trois fromages</i> (gnocchi de pomme de terre)	12,90€
<i>Penne all'Arrabbiata</i> (sauce Napolitaine «en colère» au piment)	11,90€
<i>Penne alla Siracusana</i> (sauce tomate, aubergines, poivrons, tomate cerise et Pecorino)	15,50€
<i>Pappardelle al Gorgonzola</i>	12,90€
<i>Linguine allo Scoglio</i> (linguine aux fruits de mer du jour)	24,00€
<i>Spaghetti alle Vongole</i> (spaghetti aux palourde)	22,00€
<i>Pappardelle al Salmone</i> (sauce crème liquide et saumon fumé)	14,50€
<i>Tagliatelle aux Scampis</i> (grosses crevettes décortiquées, crème liquide, tomate cerise)	17,50€
<i>Maccaroni Piccolo Mondo</i> (sauce crème liquide, tomate, jambon, champignons)	13,50€
<i>«Paille et foin» au jambon San Daniele</i> (tagliatelle aux épinards et aux œufs, courgette et aubergines, tomate cerise)	14,50€



## *Les Pâtes gratinées*

*Lasagne Bolognaise* 14,50€

*Lasagne «Verde» aux trois fromages* 14,50€

## *Ravioli*

*Ravioli Melanzane e Scamorza* 15,50€  
*(Panciotti aubergine à la Scarmorza (fromage italien), sauce tomate aux aubergines fraîches.)*

*Ravioli Dello Chef* 15,50€  
*(Giganti, grand ravioli à la ricotta et asperge sauce crème aux champignons et asperges fraîches.)*

*Ravioli Ricotta e Spinacci* 15,50€  
*(Panzerotti fourré aux épinards et ricotta, sauce crème aux épinards frais.)*

## **Risotto du Jour**

Consultez notre tableau



*Assiette de fromages italiens* 10,00€

## *Desserts*

<i>Tiramisu</i>	8,00€
<i>Assortiment de 3 macarons</i>	5,00€
<i>Mousse au chocolat</i>	6,50€
<i>Panna Cotta au fruits rouges</i>	7,00€
<i>Crème brûlée</i>	7,00€
<i>Moelleux au chocolat</i>	8,50€
<i>Profiteroles</i>	9,00€
<i>Millefeuille Piccolo</i> <i>(mascarpone et coulis fruits rouges)</i>	9,00€

## *Glaces*

<i>Affogato al Caffé (café sur glace vanille)</i>	7,20€
<i>Dame blanche</i>	9,00€
<i>Chocolat ou Café Liégeois</i>	8,50€
<i>Fraise Melba</i> <i>(glaces fraise et vanille, fraises, coulis de fraise et chantilly)</i>	9,50€
<i>Coupe Amarena</i> <i>(glace vanille, cerises confites et chantilly)</i>	8,50€
<i>Banana Split</i> <i>(glaces fraise, vanille, chocolat, banane, chocolat chaud et chantilly)</i>	9,00€
<i>Coupe Colonel (glace citron, vodka 4 cl)</i>	10,00€
<i>Glace Délice (3 parfums aux choix)</i>	7,00€
<i>(2 parfums aux choix)</i>	5,00€

### *Crèmes Glacées:*

*Vanille, fraise, chocolat, café, citron, pêche, fraise, mascarpone.*

<i>Supplément chantilly</i>	1,50€
<i>Supplément coulis</i> <i>(fraise, fruits rouges, chocolat, café, caramel)</i>	1,00€
<i>Supplément chocolat chaud</i>	2,00€

