

Les Apéros

Apéritif sans alcool	5,00
Apéritif Maison (Spumante, Liqueur de Violette)	7,00
Verre de vin blanc, rouge ou rosé	3,50
Porto rouge ou blanc	5,00
Pineau des Charentes	5,00
Cherry Dry	5,00
Gancia	5,00
Cynar	5,00
Campari orange	7,50
Pisang orange	6,00
Kir	4,50
Martini rouge ou blanc	4,00
Coupe de Spumante (Prosecco)	6,00
Ricard	6,00
Whisky J & B	6,00
Gin	6,00
Vodka	6,00
Whisky Johnnie Walker Red	6,00
Bacardi	6,00
Accompagnement soft	2,00
Picon vin blanc	8,00
Chivas Regal	8,00
Jack Daniels	8,00

Les Softs

Vittel (1/4 L)	2,70
Acqua Panna (1/2 L)	4,00
Acqua Panna (1 L)	7,00
San pellegrino (1/2 L)	4,00
San pellegrino (1 L)	7,00
Ice-Tea	2,70
Coca-Cola	2,70
Coca-Cola Light	2,70
Coca-Cola Zéro	2,70
Fanta	2,70
Sprite	2,70
Schweppes Tonic	2,70
Perrier	2,70
Jus d'orange	2,70
Jus de tomates	2,70

Les Bières

Maes	2,80
Maes sans alcool	2,80
Carlsberg	3,00
Blanche de Hoegaarden	3,00

Les Entrées Chaudes

<i>Scampis « Etna » (vin blanc, persil, piment doux, tomates, crème)</i>	<i>14,00</i>
<i>Scampis au curry</i>	<i>14,00</i>
<i>Scampis à l'ail (persil, ail, dés de tomates)</i>	<i>14,00</i>
<i>Croquettes aux crevettes grises</i>	<i>14,00</i>
<i>Fondus au parmesan</i>	<i>13,00</i>
<i>Duo de croquettes (1 fondu au parmesan, 1 croquette crevettes)</i>	<i>13,50</i>
<i>Calamars frits à la Romane sauce tartare</i>	<i>13,00</i>
<i>Raviolis aux cèpes crème de truffe</i>	<i>13,00</i>
<i>Cannelloni crème de truffe (1 Pce)</i>	<i>11,00</i>

Les Entrées Froides

<i>Anti Pasti (légumes grillés à l'huile, tomates séchées, artichauts, Parme, brésaola, ...)</i>	<i>14,00</i>
<i>Assiette Caprèse (mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive, ...)</i>	<i>11,00</i>
<i>Carpaccio de boeuf (côpeaux de parmesan, huile d'olive, crudités, ...)</i>	<i>13,00</i>
<i>Carpaccio de saumon (huile au basilic, baies roses, ...)</i>	<i>13,00</i>
<i>Carpaccio de Brésaola (huile d'olive, noix, roquette, côpeaux de parmesan, ...)</i>	<i>14,00</i>
<i>Jambon de Parme et crudités</i>	<i>14,00</i>

Les Viandes

<i>Chateaubriand (+/- 250 gr)</i>	19,00
<i>Tagliata de boeuf (roquette, côpeaux de parmesan, crème de balsamique, ...)</i>	22,00
<i>Steack haché pur boeuf sauce au choix</i>	19,00
<i>Tartare de bœuf à l'italienne (parmesan, pesto, ail, roquette, pignons de pain, ...)</i>	18,00
<i>Escalope de veau Milanaise (pané, pasta, ...)</i>	18,00
<i>Escalope de veau Parmigiana (jambon, aubergines, mozzarella, tomates, ...)</i>	21,00
<i>Escalope de veau nature grillée (crudités)</i>	18,00
Les sauces : <i>Gorgonzola, Archiduc, Béarnaise, Poivre vert, Estragon, Poivre concassé, Dijonnaise, Pizzaiola</i>	3,00
Suppléments : <i>Pâtes</i>	3,00
<i>Frites</i>	3,00
<i>Légumes</i>	6,00
<i>Croquettes</i>	3,00

Les Salades

<i>Salade folle (scampis déglacés au balsamique, tomates séchées, artichauts, ...)</i>	16,00
<i>Frisée aux lardons (crudités, lardons, oeuf poché, gorgonzola, vinaigre de framboises)</i>	14,00
<i>Salade de Chèvre (noix, miel, crudités, chèvre sur toast)</i>	14,00
<i>Salade de poulet Hawaï (poulet, ananas, maïs, fromage, curry, paprika)</i>	14,00
<i>Salade Caprèse (tomate, mozzarella, huile d'olive, origan, basilic frais, ...)</i>	14,00
<i>Salade mixte (salades mixtes, tomates, échalotes, ...)</i>	6,00

Les Pâtes

Spaghetti	<i>Bolognaise*</i>	13,00
	<i>Carbonara*</i>	13,00
	<i>Jambon-fromage*</i>	13,00
	<i>Diabolic (bolognaise piquante)*</i>	14,00
Raviolis	<i>aux cèpes sauce à la truffe</i>	16,00
	<i>ricotta, épinards*</i>	14,00
Lasagne	<i>Classique (bolognaise, jambon, mozzarella, parmesan, béchamel)*</i>	14,00
Trio de pâte maison (<i>Cannelloni, Raviolis aux cèpes, Lasagne</i>)		18,00
Cannelloni	<i>(viande de boeuf à la truffe, sauce tartufata)</i>	17,00
Penne	<i>3 fromages (gorgonzola, parmesan, pecorino)*</i>	14,00
	<i>aux légumes et scampis 6 Pce, pesto et parmesan</i>	17,50
	<i>al pesto*</i>	13,00
	<i>à la Sicilienne (sauce tomate, aubergines, ricotta, basilic)*</i>	14,00
Tagliatelles	<i>Nonna (tomates séchées, basilic, ail, parmesan, huile d'olive)*</i>	15,00
	<i>Nono (pesto, roquette, tomates séchées, parmesan, scampis, ...)</i>	18,00
	<i>Zio (tomates cerises, ail, basilic, parmesan)*</i>	14,00
	<i>India (curry, scampis 6 Pce, chèvre, miel)</i>	17,00
	<i>Zia (scampis 6 Pce, tomates, mozzarella, basilic, jambon de parme)</i>	17,00

*** ces plats ne sont pas servis le vendredi et samedi soir**

Les Desserts

Mousse au chocolat	7,00
Pana Cotta et son coulis de framboise	7,00
Tiramisu de speculoos	7,00
Crème brûlée	7,00
Profiterolles au chocolat	7,00
Dame blanche	7,00
Brésilienne	7,00
Café glacé	7,00
Glace spéculoos	7,00
Trio de sorbets	8,00
Assiette gourmande	9,00

Les Boissons chaudes

Café	2,80
Espresso	2,80
Déca	2,80
Lait Russe	3,30
Cappuccino crème fraîche	3,30
Cappuccino mousse de lait	3,50
Thé (Menthe, Tilleul, Camomille)	2,50
Thé à la menthe fraîche	4,50
Irish Coffee	9,00
Italian Coffee	9,00
Balley's Coffee	9,00
French Coffee	9,00

Les Pousses

Grappa	7,00
Limoncello	7,00
Amaretto	7,00
Sambuca	7,00
Cognac	7,00
Grand Marnier	7,00
Calvados	7,00
Armaniac	7,00
Eaux de vie Poire William	7,00
Mirabelle	7,00
Framboise	7,00

Les Vins

Vins Maison

	Verre	1/4	1/2	Bouteille
Domaine de Montrabech rouge « Vin de Pays d'Oc »	3,50	7,50	14,00	21,00
Domaine de Montrabech blanc « Vin de Pays d'Oc »	3,50	7,50	14,00	21,00
Domaine Sainte Marthe rosé « Vin de Pays de Cassan »	3,50	7,50	14,00	21,00

Vins Blancs

Pinot Gris d'Alsace « Albert Hertz »	32,00
Chablis « Domaine Millet »	30,00
Sancerre « Clos du Roy »	31,00
Chardonnay Di Toscana « Tenuta Nozzole »	28,00

Vins Rosés

Château des Ferrages « Côtes de Provence »	24,00
Pinot Noir d'Alsace « Albert Hertz »	26,00

Vins Rouges Français

<i>Château Cabannieux « Graves »</i>	30,00
<i>Château Macquin « St. Georges Saint-Emilion »</i>	32,00
<i>Château de la Commanderie « Lalande de Pomerol »</i>	40,00
<i>Saint-Amour « Domaine des Ravinets »</i>	35,00
<i>Chassagne-Montrachet « Maison Lupé-Chôlet »</i>	40,00

Vins Rouges d'Ailleurs

<i>Italie</i>	<i>Ortoneses « Sangiovese-Merlot »</i>	21,00
	<i>Chianti Classico « Santedame »</i>	30,00
	<i>Nobile di Montepulciano « Torcalvano »</i>	30,00
<i>Chili</i>	<i>Cousino Macul « Cabernet-Sauvignon »</i>	27,00
<i>Australie</i>	<i>Shiraz « Domaine Tournon »</i>	26,00

Champagne

<i>Prosecco « Val d'Oca »</i>	30,00
<i>Champagne « Mandois »</i>	45,00