

CARTE RESTAURANT

MERCI DE CHOISIR UN MAXIMUM DE 5 PLATS DIFFÉRENTS PAR TABLE
- 1 SEULE ADDITION PAR TABLE -

SELON DISPONIBILITÉ

MENU **LUNCH** DU JOUR ENTRÉE + PLAT 20€

ANTIPASTI

1/2 FOCACCIA -> 5€ / FOCACCIA ENTIÈRE-> 9€

TUTTOMISTO - 23€/2P 39€/4P
Assortiment de charcuteries et de fromages Italiens - Italian ham and cheese

BURRATOZZA - 12€
Burrata, jambon de Parme, taralli et crudités - Burrata and mozzarella with Serrano ham and vegetables

POLIPETTO - 16€
Poulpe poêlé et son risotto à la milanaise safranée - Shaked octopus with milanese risotto

SCAMPIS - 15€
Scampis à l'ail et à l'huile d'olive, persil, tomates et fleur de sel - Scampis with garlic and oil sauce

CROCCHETTE DI FROMAGIO - 1PC/ 9€ 2PC/14€
Croquette de fromage italien, crudités - Croquette of cheese with salad

INSALATONA

POULET CROQUANT - 18€
Salade verte, poulet croquant, parmesan, mozzarella, tomates et concombres
- Salad with crispy chicken, parmesan, mozzarella, cucumber, tomatoes

CROQUE

UNIQUEMENT POUR LE LUNCH

CROQUE ITALIEN - 12,50€
Jambon de Parme, mozzarella, pesto et roquette, crudités

CROQUE BELGE - 11,50€
Jambon à l'os, fromage, crudités

CROQUE ESPAGNOL - 12,50€
Jambon, fromage de chèvre, pesto, crudités

SUPPLÉMENT ŒUF SUR LE PLAT + 1€

COIN ENFANT

- 14€ -

PÂTES POLPETTES

PÂTES JAMBON CRÈME

POULET CROQUANT-POTATOES

VEUILLEZ INFORMER NOTRE PERSONNEL EN CAS D'ALLERGIE



PASTA

WITH LOVE



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI - 19,90€


Cannelloni à la ricotta et aux épinards, sauce tomate, parmesan et basilic
- Cannelloni with ricotta and spinach, tomato sauce, parmesan

CANNELLONI CON CARNE - 19,90€

Cannelloni à la viande de veau, sauce tomate, parmesan et basilic
- Cannelloni with meat, tomato sauce, parmesan

PÂTES FLAMBÉES - 27€

Pâtes fraîches sauce parmesan, à la truffe et au guanciale croquant, flambée à la truffe.

 Option végétarienne avec champignons.

- Pasta with parmesan sauce, truffle, guanciale / Vegetarian option with mushrooms

LINGUINE ALLA CARBONARA - 21€

Pâtes fraîches, guanciale, pecorino, parmesan, jaune d'œuf
- Linguine with guanciale, pecorine, and egg yolk

TAGLIATELLE CON POLPETTE - 21€

Pâtes fraîches, boulettes maison sauce tomate, parmesan, basilic
- Pasta with homemade meatballs, tomato sauce, parmesan and basilic

POLIPETTO - 26€

Poulpe snacké avec son risotto à la milanaise safranée
- Shaked octopus with milanese risotto

PAPPARDELLE RAGÙ BLANC - 24€

Pappardelle au ragù blanc, saucisse Toscane, vin blanc, crudités
- Pappardelle with white ragù, toscana sausage, white wine and salad



PIZZA

MAMMA MIA



LECLERC MARGHERITA - 14€

Sauce tomate, mozzarella, basilic
- tomato, mozzarella, basil

BUTTON SERRANO - 18€

Sauce tomate, mozzarella, jambon Serrano, roquette, balsamiques, origan
- tomato, mozzarella, Serrano ham, rucola, balsamic

SCHUMACHER TOSCANA - 18€

Sauce tomate, mozzarella, saucisse de Sienne, champignons, truffes, olives, origan
- tomato, mozzarella, sausages, mushrooms, truffle, olives



LAUDA CACIO - 18€

Sauce tomate, mozzarella, taleggio, gorgonzola, pecorino, tomates confites
- tomato, mozzarella, italian cheeses, candied tomatoes

ALONZO LUNA - 18€

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon à l'os, artichauts, jaune d'œuf
- tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichoke, egg yolk

HAMILTON VULCANO - 17€

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives, câpres, huile piquante
- tomato, mozzarella, spicy chorizo, capers, olives, spicy oil

VERSTAPPEN BIANCANEVE - 17€

Mozzarella, pancetta, champignons, oignon, ail
- mozzarella, pancetta, mushrooms, onion, garlic

SUPPLÉMENTS À PARTIR DE 1,5€



SECONDI



MIAM-MIAM

IL VERO CHEESBURGER - 23,90€

DOUBLE - 35,90€

Cheddar, tomate, bacon, cornichon, sauce burger, salade, burger de viande locale, potatoes

- Local meat burger, bacon, tomatoes, salade, cheddar, burger sauce, pickles, home made fries

TOMAHAWK 1KG /2P - 35€/PP

Côte à l'os tomahawk rôtie, légumes chauds, pommes de terre aux herbes

- Roasted rib steak with butter, hot vegetables, potatoes, italian herbs

OSSO BUCO DI NONNA - 31€

Jarret de veau cuit à basse température, vin blanc, ail, légumes

- Veal shank who cooked 6 hours, whithe wine, vegetables, garlic

SCAMPIS - 25€

Scampis à l'ail, huile d'olive, persil, tomates et fleur de sel

- Scampis with garlic and oil sauce

LA COTOLETTA MILANESE - 29€

Véritable Milanaise de veau panée, crudités

- Authenticité breaded veal Milanese, salad

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE PÂTES, POMME DE TERRE OU POTATOES



EXTRA



PÂTES / PDT / POTATOES - 4,50€

BÉARNAISE - 5,50€

LÉGUMES CHAUDS - 4,50€

SAUCE PIZZAÏOLA - 4€

Tomates, ail, légèrement piquante

SAUCE NAPOLITAINE - 4€

Tomates, oignons, basilic

VIN MAISON

DELIZIOSO

VERRE DE VIN BLANC - ROUGE - ROSÉ - 5€

VERRE DE VIN BLANC MOELLEUX - 7€

PICHET 1/2L DE VIN BLANC - ROUGE - ROSÉ - 16€

DEMANDEZ LA CARTE DES VINS POUR DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION



DOLCI

PLAISIR SUCRÉ



TARTINO ALLE MELE - 9,70€

Tarte tatin à la pomme, glace vanille, caramel, chantilly

- Apple pie, vanilla ice cream, caramel, whipped cream

TIRAMISÙ DELLA CASA - 9€

Véritable tiramisu, poudre de chocolat et éclat de spéculoos

- Homemade tiramisu

PANNA COTTA - 8€

Panna cotta, coulis de fruits rouges

- Panna cotta with red fruits

DAME BLANCHE / DAME NOIRE - 8,20€

Glace vanille / chocolat, chocolat fondu, chantilly

- Vanilla / Chocolate ice cream, hot chocolate, whipped cream

BRÉSILIENNE - 8,20€

Glace vanille, caramel, éclats de noisettes, chantilly

- Vanilla ice cream, grilled hazelnut, caramel, whipped cream

COUPE 1 BOULE 4€ / 2 BOULES 6€

Glace vanille ou chocolat, chantilly et biscuit - vanilla or chocolate ice cream, whipped cream

GAUFFRE PALMARÈS - 8€

Gaufre de Liège, chocolat fondu, chantilly, 1 boule de glace vanille

- Liege waffle with hot chocolate, vanilla ice

GAUFFRE NATURE - 5€

IRISH COFFEE - 12€

- Italian/ Bailey's

SUPLÉMENT CHANTILLY - 1,5€

CHOCOLAT FONDU, CAMEL, SPÉCULOOS, BILLES COLORÉES - 1€

DIGESTIVI

BADASS

LIMONCELLO - 7,5€

BAILEY'S - 7,5€

COINTREAU - 7,1€

COGNAC - 7,6€

AMARETTO DISARONNO - 7,5€

SAMBUCCA - 6€

CALVADOS - 7,5€

POIRE WILLIAMS - 7,6€

GRAPPA AMARONE/ RISERVA - 10,5€

RHUM KRAKEN - 9,1€

RHUM DON PAPA - 9,5€

RHUM DIPLOMATICO - 10€

WHISKY PUNI GOLD/ CHIVAS - 11€

AMARO DELLA CASA - 9,2€

VECCHIO AMARO DEL CAPO - 10€

CHARTREUSE - 10,5€

BOISSON

SOFT

GRENADINE OU MENTHE + 0,80€

SPA ORANGE / CITRON - 3,50€

ICE TEA - 3,60€

Pétillant, pêche, green

PEPSI / ZERO - 3,60€

FEVER TREE - 4€

Tonic, mare, ginger beer, framboise/rhubarbe

LIÉGEOIS - 4€

LOOZA - 4€

Pomme, pomme/cerise, orange, tomate, melon

SPA REINE/INTENSE 25CL - 3€

50CL - 5€

1L - 9€

APÉRITIF

SANTÉ

APÉROL SPRITZ - 9,90€

LIMONCELLO SPRITZ - 12€

LILLET TONIC - 8€

LILLET SPRITZ 9,90€

KIR - 6,50€

KIR ROYAL - 10,90€

COUPE DE PROSECCO - 9€

Bouteille - 35€

PISANG / PISANG 0° - 5€

CAMPARI - 6€

PICON VIN BLANC - 6,80€

PICON BIÈRE 25CL - 4,5€

50CL - 7€

RICARD - 5,5€

PINEAU - 6,5€

PORTO ROUGE/BLANC - 5,5€

MARTINI BLANC/ROUGE - 7,50€

SOFT - 2,5€ LOOZA & TONIC - 3€ REDBULL - 3,5

COCKTAIL

SAY YES

PORNSTAR MARTINI - 12€

Vodka, sirop & jus passion, jus citron, prosecco

ESPRESSO MARTINI - 12€

Vodka, kahlua, expresso

MOSCOW MULE - 11€

Vodka, ginger beer, jus de citron, sucre

MOJITO MENTHE - 11€

Rhum blanc, sucre, citron vert, menthe, Spa

Framboise +1€ Royal +2€

HUGO SAINT GERMAIN - 12€

Liqueur de sureau, prosecco, Spa

BELLINI - 13€

Purée de pêche, prosecco, crème framboise

RHUMBULL - 12,50€

Rhum Kraken, Redbull

CUBA LIBRE - 11€

Rhum brun, Pepsi, citron vert, sucre

NEGRONI - 13€

Gin, Campari, Martini rouge

MOCKTAIL - 8€

Bellini autour de la pêche

Hugo Spritz revisite à la fleur de sureau

Mojito menthe / framboise +1€



GIN

ET SON TONIC

BOMBAY SAPPHIRE - 12€
B- GIN FRAMBOISE - 12,50€
B-GIN CACTUS - 12,50€

MARE - 13,50€
HENDRICKS - 12,50€
GIN SANS TONIC - 9€

BIÈRE AU FÛT

Demandez notre bière du moment

JUPILER EN TANK 5,2°
25cl / 50cl / 1L 3,10€/ 5,50€/ 11€
Tango ou mazout 3,60€/ 6,50€/ 13€

MÈTRE DE JUPILER - 30€
11 bières de 25cl

VICTORIA 8,5°
25cl/ 33cl/ 50cl/ 1L 4€/ 5,4€/ 7,7€/ 15€

TRIPLE KARMELIET 8,4°
25cl/ 33cl/ 50cl/ 1L 4,1€/ 5,9€/ 7,9€/ 15,5€

CTS 7,2°
25cl/ 33cl 3,9€/ 4,9€

LEFFE BLONDE 6,6°
25cl/ 33cl/ 50cl/ 1L 3,9€/ 5,1€/ 7€/ 14€

BIÈRE

LET'S TASTE

KWAK BLONDE - 5€
CORONA - 4€
SEAU CORONA 5+1 - 20€
LEFFE BRUNE 6,5° - 5€

LEFFE BLONDE 0° - 4,5€
JUPILER 0° - 4€
HOEGAARDEN ROSÉE - 4€
KRIEK 4,3° - 4€

ALCOOL

BADASS

PEKET - 4,5€
BACARDI BLANC/ BRUN - 6,9€
J&B - 7,1€
JACK DANIELS - 7,6€

TEQUILA - 4€
JÄGER / JÄGERBOMB - 5,3€/ 7,9€
VODKA BLANCHE/ ROUGE - 7,9€
GET B MINT - 4,8€

Soft - 2,5€ Looza/Tonic - 3€ Redbull - 4€



BOISSON

CHAUDE

CAFÉ/ DÉCA/ EXPRESSO/ RISTRETTO - 3€
DOUBLE EXPRESSO - 5€
CHOCOLAT CHAUD - 4,50€
CHOC' BAILEY'S - 9€
CAPPUCCINO/ CHANTILLY- 4,5€/ 5€
LATTE MACCHIATO- 5€
Supplément caramel/ noisette/ spéculoos +1,5€
IRISH COFFEE - 12€
Italian/ Bailey's



THÉ BIO BY RANIERI - 5€

Thé vert

Love Violet/ City trip Marrakech/
Fleurs de Jasmin/ Sencha

Thé noir

Earl Grey/ Pomme cannelle

Infusion

Tropical agrumes/ Promenade sous les cerisiers/
Pomme d'amour/ Lovely sleep

Supplément chantilly +1,5€