



Apéritifs

Apéritif sans alcool.....	5,00
Porto.....	4,50
Pineau des charentes.....	4,50
Verre de Prosecco.....	5,00
Coktail maison.....	5,50
Gancia – Martini.....	5,50
Rosso Antico.....	5,50
Sherry.....	6,00
Kirr.....	6,00
J&B, Gin, Vodka.....	6,00
Ricard.....	6,50
Pisang Orange.....	6,50
Campari Orange ou Soda.....	7,00
Kirr Royal.....	7,00
Gin + Soft.....	7,00
J&B + Soft.....	7,00
Vodka+ Soft.....	7,00
Bacardi + Soft.....	7,00
Aperol Spritz.....	7,50

Nos pichets

Le Verre: blanc, rosé, rouge.....	3,50
Blanc, Rosé, Rouge	
Le ¼ litre.....	6,50
Le ½ litre.....	11,00
Le litre.....	17,00

Les digestifs

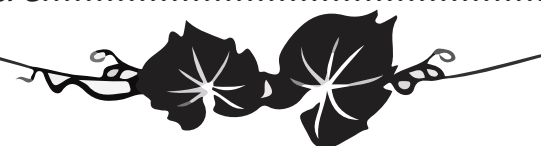
Amaretto.....	5,00
Sambuca ou Limoncello.....	5,50
Baileys.....	6,00
Grappa.....	6,00
Grappa Barricata.....	7,00
Grappa Stravecchia.....	7,00
Grappa Barolo.....	8,00
Cynar.....	7,00
Averna.....	7,00
Cognac.....	8,00
Mandarin Napoleon.....	7,00
Cointreau.....	7,00
Grand Marnier.....	8,00
Jack Daniel's.....	8,00
Four Roses.....	7,00

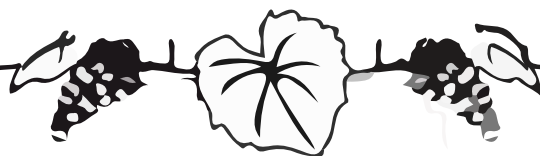
Boissons chaudes

Café.....	2,70
Décaféiné.....	2,70
Expresso.....	2,70
Thé ou Cappucino.....	3,00
Thé Menthe Fraîche.....	3,50
Doppio Espresso.....	3,50
Lait Russe.....	3,50

Boissons froides

Coca-Cola, Fanta, Ice thea, Schweppes tonic, soda.....	2,70
Jus d'Orange.....	3,00
San Pellegrino/Panna ½ litre.....	4,00
San Pellegrino/Panna 1 litre.....	6,50





Nos entrées chaudes

Fondue au parmesan maison (faite maison).....	11,00
Croquettes aux crevettes (faite maison).....	17,00
Calamars extra à la sauce tartare (faite maison).....	14,00
Cervelle milanaise.....	15,00
Scampis à l'ail.....	16,00
Scampis frits tartare.....	16,00
Scampis pizzaiola.....	17,00
câpres, origan, ail, basilic, vin blanc, tomates	
Scampis rosso peperone.....	18,00
tomate, crème, piments frais, vin blanc	
Scampis du chef.....	18,00
crème, ail, champignons, épices du chef	
Mix de friture calamars et scampis tartare (faites maison).....	18,00

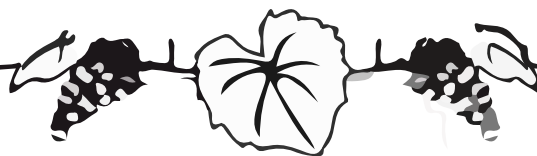
Potages

Minestrone.....	9,00
Crème de tomates.....	8,00

Entrée froide

Carpaccio d'espadon.....	16,50
servi avec ses huiles aromatisées et poivre rose	
Carpaccio de boeuf avec ses copeaux de parmesan.....	14,50
Carpaccio de boeuf et foie gras avec copeaux de parmesan.....	18,00
Cervelle de veau tartare.....	13,00
Assiette de charcuterie a l'Italienne.....	16,00
Assiette de saumon fumé.....	16,00
échalotes, persil, roquettes, poivré	
Assiette d'anchoi mariné a l'Italienne.....	15,00
citron, l'huile d'olive, poivre noir, persil	
Assiette de jambon San Daniele (Melon en saison + 3,00).....	17,00
(superieur 12 mois)	





Viandes

Rognon trifolato à la sicilienne.....	19,50
champignons, ail, vin blanc	
Filet mignon d'Irlande.....	21,00
Foie de veau a la vénitienne.....	22,00
Oignons, vin blanc, aigre doux	
Ossobucco.....	23,00
cuit au feu de bois	
Tagliata classica (viande de boeuf).....	24,00
rocchette et parmesan et crème balsamique	

Nos sauces

Gorgonzola, poivre crème, archiduc, pizzaiola, diavola	3.00
--	------

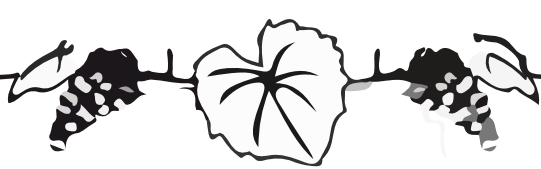
Nos escalopes

Milanaise.....	16,00
servi avec une garniture de salade	
Piccata lombarda.....	16,50
Vin blanc, citron, persil	
Valdostana.....	17,50
crème tomatée, mozzarella, champignons, jambon	
Parmigiana.....	17,50
crème tomatée, mozzarella, aubergine, jambon	
RossoPeperone.....	17,50
sauce diavola, picant, tomate, crème	
Salti in bocca à la romana.....	18,00
Vin blanc, sauge, jambon San Daniele	
Roulade de veau du chef.....	18,00
farci au jambon et mozzarella ,sauce crème champignons et son coulis de tomate au basilic	
Pizzaiola.....	18,00
câpres, ail, origan, vin blanc, tomate, basilic	

Nos poissons

Pavé de saumon.....	21,00
simplement cuit à la vapeur servi avec ses petits légumes	
Espadon grillé.....	23,00
servi avec ses légumes	
Espadon à la pizzaiola.....	25,50
Tomates, ail, origan, câpres	





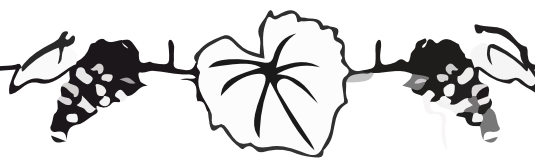
Nos pâtes farcies

Agnolotti gorgonzola.....	14,00
scamorza, aubergines	
Cannelloni de viande a la crème.....	14,50
Ravioli ricotta et épinards.....	13,50

Nos pâtes classique

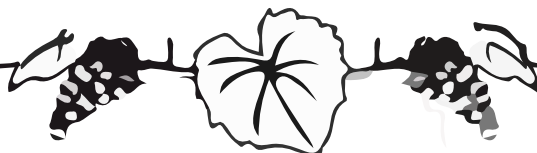
Penne arabbiata.....	15,00
tomate, basilic, piments frais, ail	
Penne amatricana.....	15,00
tomate, oignons, joue de cochon	
Penne 4 fromages.....	15,00
gorgonzola, talegio, pechorino, parmigiano	
Spaghetti frutti di mare.....	18,00
Spaghetti arlecchino.....	16,00
Ragù, bechamel, parmesan	
Spaghetti aglio olio è peperoncino.....	14,00
ail, huile d'Olive, piments frais	
Tagliatelle aux scampis et courgettes.....	17,00
tomate, ail, courgettes, basilic, scampis	
Tagliatelle au ragù.....	13,50
bolognaise	
Tagliatelle végétarienne.....	16,00
légumes de saison	
Tagliatelle maison (champignons, crème, épices du chef, jambon).....	15,00
Tagliatelle au saumon fumé (saumon fumé, crème, vin blanc, épices).....	16,00
Gnocchi a la norma.....	15,00
tomate, basilic, aubergines, ricotta Sicilienne (PLAT TIPIQUE SICILIENNE)	
Carbonara.....	15,00
oeufs, pecorino, parmesan, joue de cochon, l'huile d'olive (LA veritable)	





Nos pizza

Margherita.....	8,50
tomate, mozzarella	
Pizza prosciutto.....	9,50
tomate, mozzarella, jambon	
Régina.....	10,00
tomate, mozzarella, champignons, oeuf	
Hawai.....	10,00
tomate, mozzarella, jambon, ananas	
Napoletana.....	10,00
tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, ail	
Capricciosa.....	11,00
tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichaut	
Calzone.....	13,00
tomate, mozzarella, jambon, champignons, parmigiano	
4 stagioni.....	12,00
tomate mozzarella, jambon, champignons, artichaut, olives, câpres	
Pizza Rosso Peperone.....	13,00
tomate, mozzarella, salami picant, poivrons	
Tricolore.....	14,00
aubergines, poivrons, courgette, parmesan, tomate mozzarella	
4formage.....	12,50
tomate, mozzarella, taleggio, bel paese, gorgonzola	
Tonno e cipolla.....	13,00
tomate, mozzarella, thon, oignons	
Parmigiana.....	14,00
tomate, mozzarella, aubergines, parmesan	
Parma et rucola.....	16,00
tomate, mozzarella, jambon de parme, rucola, parmesan	
Frutti di mare.....	15,00
tomate, mozzarella, fruits de mer, ail	
Scampis e zucchini.....	17,00
tomate, mozzarella, scampis, courgettes, ail	
Funghi.....	9,00
champignons, tomate, mozzarella	
Siciliana.....	12,00
câpres, anchois, olives, oignons, tomate, mozzarella	
bismark.....	11,00
tomate, mozzarella, jambon, oeuf	
Veronica.....	14,00
tomate, mozzarella, oignons, saucisses de francfort	



Nos salades Brasserie

Salade caprese.....	13,50
tomates,mozzarella	
Salade niçoise.....	15,00
salade verte,anchois,haricots,oignons,olive et vinaigrette	
Salade grecque.....	14,00
salade verte,tomates,feta,basilic,vinaigrette	
Salade ecosse.....	16,00
salade verte, saumon fumé, oignon, vinaigrette	
Salade de crevettes.....	16,00
crevettes sauce cocktail ,oeuf dur,tomates	
Salade végétarienne.....	15,00
salade verte,légumes grillés	

Nos bières

Kriek.....	3,50
Hoegaarden.....	3,50
Chimay blue.....	4,50
Leffe blonde.....	4,00
Leffebrune.....	4,00
Jupiler.....	3,00
Palm.....	3,50
Carlsberg.....	3,50
Grimbergen.....	4,00
Triplekarmeliet.....	4,70
Duvel.....	4,00





Nos desserts

Tiramisu Maison.....	5,70
Zabaglione (2cvt).....	16,00
Irish Coffee.....	9,00
Coupe Brésilienne.....	6,00
Tranche Sicilienne.....	5,50
Tartufo.....	5,50
Dame Blanche.....	5,50
Coupe Moka.....	5,50
Sorbet au Citron.....	5,50
Coupe Pistache.....	5,50
Coupe Chocolat.....	5,50
Sorbet Framboise.....	5,50
Affogato Amaretto.....	8,00
caffe, amaretto, boule vanille, crème fraiche	
La Coupe Colonel.....	9,00
vodka, glace citron	

***Le patron vous garantit la Qualité et la Fraîcheur de tous les Produits.
Nos produits peuvent contenir des allergènes, en cas d'Allergie veuillez
prévenir le personnel.***

