



Chers clients,
Afin de vous garantir un service efficace, nous demandons aux tables
de plus de 8 convives de limiter leurs choix à 8 plats différents pour l'ensemble de la table

Les Pizze au feu de Bois



MARGHERITTA	tomates, mozzarella, basilic	12,00
BOLOGNAISE	sauce bolognaise, mozzarella, Parmesan	12,50
BOSCAÏOLA	tomates, mozzarella, champignons	14,50
CAMPAGNOLA	tomates, mozzarella, jambon	14,50
4 FROMAGES	tomates, mozzarella, Parmesan, Tallegio, Gorgonzola	16,50
HAWAI	tomates, mozzarella, jambon, ananas	15,00
JAMBON, CHAMPIGNONS	tomates, mozzarella, jambon, champignons	15,00
MILANO	tomates, mozzarella, salami, champignons	15,00
REGINA	tomates, mozzarella, jambon, champignons, poivrons	16,00
CRUDAÏOLA	tomates fraîches, mozzarella, ail, roquette, Parmesan	16,00
4 SAISONS	tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives noires	16,00
SAN MARINO	tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois olives noires, œufs durs	16,50
CAPRICCIO	tomates, mozzarella, pancetta, artichauts, anchois, olives noires, câpres œuf mi-cuit	16,50
TYROLIENNE	tomates, mozzarella, pancetta, champignons, brie	16,50
VESUVIO	tomates, mozzarella, viande hachée, lardons, œuf mi-cuit	16,50
VEGETARIENNE	assortiment de légumes du jour, ail	17,20
MARINARA	tomates, mozzarella, assortiment de fruits de mer, ail	18,00
SCAMPI	tomates, mozzarella, scampi, crevettes roses, champignons, ail	21,00
PARME	tomates, mozzarella, artichauts, câpres, jambon de Parme roquette, Parmesan, huile d'olive	20,50
CARPACCIO	tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette, Parmesan, huile d'olive au citron	22,00

Chaque emballage effectué par nos soins vous sera facturé 0,50 cents



Les Calzone

CAMPAGNOLA	tomates, mozzarella, jambon blanc	18,90
4 FROMAGES	tomates, mozzarella, Parmesan, Tallegio, Gorgonzola	19,50
CAPRICCIO	tomates, mozzarella, pancetta, artichauts, anchois, olives noires, câpres œuf mi-cuit	20,50

Antipasti

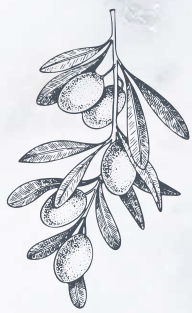


Planche de jambon de Parme	16,00
Planche de charcuteries & légumes du soleil	min. 2 portions: 14,00/portion
Boîte de sardines	7,00/la boîte
Planchette de Foie gras maison & son pain brioché	16,00/la planche

Nos entrées et assiettes d'antipasti peuvent être partagées pour plus de convivialité

Les Entrées



FROIDES

Assiette de jambon de Parme crudités ou melon en saison	17,00
Carpaccio de Bœuf à l'huile d'olive et citron, roquette et Parmesan	16,50
Carpaccio de Bœuf à l'huile de truffe blanche, foie gras, roquette et Parmesan	19,50
Saumon fumé sur toast	18,00

CHAUDES

Fondus au Parmesan Maison	* Crudités	14,00
	* Jambon de Parme et sauce Gorgonzola	16,90
Petits gris de Namur au beurre d'ail		13,00
Cuisses de grenouilles	* à l'ail / à la Crème / Crème et ail	15,00
	* à l'italienne: tomate, crème, estragon, piquant	15,00
Cassiolette de Scampi	* à l'ail	16,80
	* à la florentine: tomate, crème, ail	16,80

Toute entrée prise en plat unique sera majorée de la somme de 5,00€
Accompagnement: frites ou pâtes 2,00€

Le week-end et les jours fériés: toute place réservée et occupée fera l'objet d'une commande d'un plat pour les enfants de moins de 12 ans



Bambini

12 ANS MAX.

Pizza jambon fromage	12,50
Boulettes sauce tomate	12,50
Spaghetti ou Macaroni	12,50
Escalope panée (Nature ou en sauce)	14,00

Bolognaise / du chef
4 fromages / crème jambon

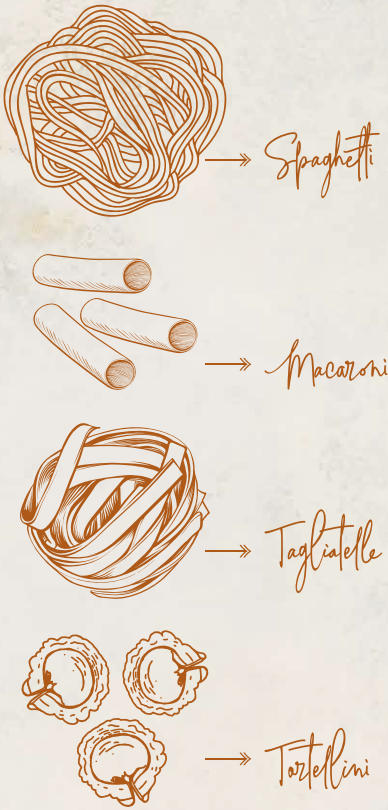
Nous nous attachons à travailler des produit de qualité choisis auprès de fournisseurs de notre région:

- Le saumon fumé de chez «Dawagne»
- Les frites fraîches belges
- La viande d'élevage belge de notre région

Toutes nos préparations sont faites Maison et nos pâtes sont signées «Barilla» & «De Cecco»

Les Pâtes

Choisissez une pâte et une sauce



Spaghetti	15,00	Tortellini à la viande bœuf	17,50
Macaroni	15,00	Tortellini à la ricotta et épinards	17,50
Tagliatelle	15,90		

Crème, jambon, gruyère*	
Bolognaise	
Chef: tomate, crème, jambon*	
4 Fromages: crème, fromage*	
Tortellini 4 fromages: crème, fromage, jambon de Parme, roquette, Parmesan	16,50
Carbonara: crème, lardons, oeufs	
Pesto: basilic, crème, ail, parmesan, huile d'olive	
Napolitaine: sauce tomate, basilic	
Maison: sauce tomate, crème, jambon, champignons, petits pois	
Matriciana: sauce tomate, pancetta, échalotes, vin blanc, piment	
Fiorentina: sauce crème curry, poulet, épinards	
Crudaïola: tomates fraîches, ail, roquette, Parmesan	
Végétarienne: légumes du marché, huile d'olive	
Scampi: sauce tomate, scampi, crème, poivrons, aubergines	+6,00
Saumon: sauce crème, saumon fumé, tomates, champignons, échalotes	+7,00
* Vos pâtes qui peuvent être gratinées au four	+5,00
- Lasagne à la bolognaise	16,00
- Trio de pâtes	21,00



Les Escalopes Panées du jour

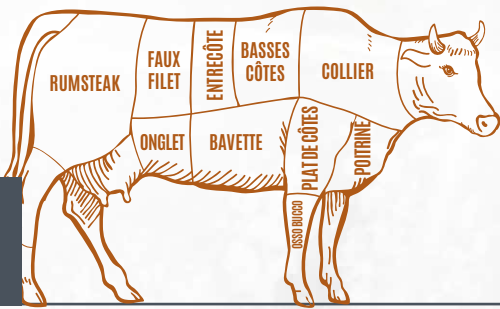
Consultez
les suggestions



MILANAISE	Escalope panée nature, crudités, citron	20,00
EN SAUCE	Crème, Champignons	20,00
	Pizzaïola: tomate, oignons, vin blanc, ail, origan	
	Florentine: tomate, crème, ail	
	Mexicaine: tomate, crème, poivrons, piquante	
	Gorgonzola: crème, Gorgonzola	
	San Marino: tomate, crème, champignons	
GRATINEES AU FROMAGE	Bolognaise: sauce tomate, jambon	23,00
	Maison: sauce tomate, crème, champignons, jambon	
	Piémontaise: sauce crème, épinards, jambon	
FARCIES DE JAMBON ET FROMAGE	Parmigiana: sauce tomate, oignons, vin blanc, ail, origan	24,00
	Cordon bleu: sauce champignons, crème	
	Involtino della Mamma: sauce tomate, crème, ail	
POELEES (NON PANEES)	Picata Lombarda: sauce citron, vin blanc, tomates fraîches	23,00



Les Viandes



 BOEUF BLANC BLEU BELGE	- Steak 320 gr	26,00	- Filet Pur 320 gr	38,00
	- Entrecôte 450 gr	29,00	- Brochette 450 gr*	29,00
			(*avec lard fumé et poivrons)	

Cuisson de votre viande BBB au choix:
Grillée avec crudités sans sauce / Beurre à l’ail / Maître d’Hotel
Poêlée avec sauce, sans crudités

Sauces au choix 3,50	Sauce nature jus de viande au beurre	Béarnaise ou Poivre crème
	Champignons crème ou Roquefort	Pizzaïola: tomates, oignons, ail, origan, vin blanc
	Mexicaine: tomates, crème, poivrons, piquante	San Marino: tomates, crème, champignons

Les Accompagnements

Tous nos plats sont accompagnés de spaghetti ou de frites

En supplément:	Tagliatelle	1,50
	Gratin dauphinois	3,50
	Purée	3,50
	Salade mixte mayonnaise ou vinaigrette	6,00
	Légumes chauds	8,00



Les Incontournables DE LA MAISON

- Notre assiette de légumes chauds (en plat)	17,00
- Osso Buco à la milanese: jaret de veau mijoté pendant 8 heures, sauce tomate et petits légumes	29,00
- Boulettes sauce tomate	17,00
- Tartare de Bœuf à l’italienne coupé au couteau, sauce truffes, foie gras, Parmesan, roquette	31,00
- Tagliata de Bœuf grillée, tartuffade d’olives noires, roquette, Parmesan, foie gras, vinaigre balsamique, huile de truffes	33,00

Conformément à l’arrêté royal du 23/12/2014, mettant en œuvre le règlement INCO (article 44) en Belgique qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non pré-emballés et devant l’impossibilité de noter sur nos menus tous les ingrédients susceptibles d’être allergènes, **merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergique à l’un ou l’autre produit.**

14 ALLERGÈNES JURIDIQUES:
Gluten, Lactose, Soja, Poisson, Crustacés, Mollusques, Cacahuètes, Noix, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Sulfite, Lupin et Oeufs.

Les Apéritifs

APERITIF MAISON	8,00
Gin, Pisang, jus d'orange, sucre de canne	
Kir Royal Champagne	11,00
Coupe de Champagne	11,00
Gancia	7,00
Martini blanc ou rouge	7,00
JB ou Johnnie Walker	8,00
Campari	7,00
Cynar	7,00
Pisang nature	7,00
Pisang orange	7,50
Gin Bombay Dry	7,50
Picon	6,50
Ricard	7,00
Bacardi	7,00
Batida	7,50
Vodka blanche Eristoff	7,50
Apérol nature	6,50
Pineau des Charentes	6,50
Kir vin blanc	6,50
Porto rouge ou blanc	6,50
Muscat moelleux	7,00
Amaretto Apéro	7,50
Accompagnements:	
Sirop de grenadine ou menthe	0,60
Soda, tonic, jus d'orange ou vin blanc	2,50



Les Boissons Froides

Eau plate Vittel	1/4 L	3,00
	1/2 L	4,50
	1 L	7,00
Eau pétillante San Pellegrino	1/4 L	3,20
	1/2 L	5,60
	1 L	7,90
Tonic Fever Tree		3,20
Indian / Mediterranean / Elderflower		
Acqua Tonica San Pellegrino		3,20
Pepsi		3,20
Pepsi Max		3,20
Fuze Tea pêche (non pétillant)		3,20
Fuze Tea (pétillant)		3,20
Orangeade Mirinda		3,20
Limonade 7Up		3,20
Orangeade San Pellegrino Aranciata		3,20
Orange / Orange Sanguine		
Limonade San Pellegrino Limonata		3,20
Jus d'Orange		3,20
Jus de Tomate		3,20
Jus de Pomme		3,20



Les Bières

Maes au fût	4,00
Carlsberg	4,00
Blanche de Namur	4,30
Ciney blonde ou brune	4,30
Orval	6,50
Kriek mort subite	4,20
Maes Sans Alcool	4,20
Chimay Dorée au fût	4,50
Houppe au fût	4,50

Spécialité élaborée par Rodrigue et Yorick :

La Boyard

au fût(25cl) 3,80

bout. (33 cl) 4,70

Bière cinacienne blonde, légère, désaltérante avec du caractère, comme une ale à haute fermentation



Gins Tonic

HERBIE HERB

13,00

Bombay Sapphire / Anis étoilé / Poivre rose
Génévrier et Piment / Zeste d'orange
Fever Tree Indian tonic

RASPBERRY ROSE

13,00

Hendrick's Gin / Framboise et pétales de roses
Concombre / Fever Tree Elderflower tonic

ZESTY SPRING

13,00

Bombay Dry Gin / Cannelle, écorces de citron
et d'orange / Zeste de citron vert
Fever Tree Mediterranean tonic

CARDAMOME RED BERRY

13,00

Bulldog London Dry Gin / Cardamome, Hibiscus
et baies de Génévrier / Zestes d'orange
Fever Tree Elderflower tonic

Les Cocktails

APEROL SPRITZ	11,00
Apérol, Spumante, eau pétillante	
CHERRY WHISKY SOUR	13,00
Johnnie Walker Red Label / Sprite / Sirop de Cerise / Zestes d'orange	
SWEET STRAWBERRY	13,00
Eristoff Vodka / Sprite / Sirop de Fraise / Zestes de citron vert	
ITALIAN LOVERS	13,00
Limoncello / San Pellegrino Aranciata / Basilic frais / Citron vert	
APPLE MARTINI	13,00
Martini Bianco / Sirop de Pomme verte / Acqua Tonica San Pellegrino / Citron vert / Concombre	

Les Cocktails sans alcool

BITTER	6,00
DIABOLO FRAISE	6,00
Sprite / Sirop de Fraise / Citron vert	
VIRGIN SPRITZZ	6,50
San Pellegrino Bitter / Eau pétillante / Jus d'Orange	
BUBBLE PINK MILK	6,00
Fanta / Sirop de Fraise / Nuage de lait	
APPLE CHERRY	6,50
Jus de Pomme / Sirop de Cerise / Acqua Tonica San Pellegrino / Orange	