



# Il San Marino



# Antipasti

Nos antipasti peuvent être partagées pour plus de convivialité



PLANCHE DE JAMBON DE PARME	17.00
PLANCHE DE CHARCUTERIES & LÉGUMES DU SOLEIL <b>2 personnes minimum</b>	15.90 par personne
BOÎTE DE SARDINES MILLÉSIMÉES/TOASTS 🌿	9.00
PLANCHETTE DE FOIE GRAS MAISON & PAIN BRIOCHÉ	18.00
MINI CROQUETTES AU FROMAGE 5 PIÈCES 🌿	9.00

## Entrées

### FROIDES

CARPACCIO DE BOEUF MAISON  
À L'HUILE D'OLIVE 18.20

Huile d'olive et citron, roquette et Parmesan

CARPACCIO DE BŒUF MAISON  
& FOIE GRAS 21.90

Huile de truffe blanche, foie gras, roquette et Parmesan

SAUMON FUMÉ SUR TOAST 20.00

### CHAUDES

FONDUS AU PARMESAN MAISON 🌿  
CRUDITÉS 16.40

JAMBON DE PARME ET SAUCE GORGONZOLA 19.90

PETITS GRIS DE NAMUR  
AU BEURRE D'AIL 14.90

CUISSES DE GRENOUILLES  
À L'AIL / À LA CRÈME / CRÈME ET AIL 16.90

À L'ITALIENNE: 16.90

tomate, crème, estragon, piquant

CASSOLETTE DE SCAMPIS  
À L'AIL / À LA CRÈME / CRÈME ET AIL 18.60

À LA FLORENTINE tomate, crème, ail 18.60

*Toute entrée prise en plat unique sera majorée de la somme de 5,00€, avec des portions plus généreuses, servie avec un accompagnement de frites ou de pâtes.*

## Bambini 12 ANS MAX

PIZZA JAMBON FROMAGE	14.00
BOULETTES SAUCE TOMATE	14.00
SPAGHETTI OU MACARONI BOLOGNAISE / DU CHEF / 4 FROMAGES / CRÈME JAMBON	14.00
ESCALOPE PANÉE NATURE (crudités citron) EN SAUCE	14.00

## Pâtes

### 1. CHOISISSEZ VOTRE PÂTE

SPAGHETTI 16.10

MACARONI 16.10

TAGLIATELLE 17.80

TORTELLINI À LA VIANDE DE BOEUF 19.60

TORTELLINI À LA RICOTTA ET ÉPINARDS 19.60

### 2. CHOISISSEZ VOTRE SAUCE

JAMBON-CRÈME\*

Crème, jambon, gruyère

CHEF\*

Tomate, crème, jambon

4 FROMAGES\* 🌿

Crème, fromages

BOLOGNAISE

CARBONARA

Guanciale, Pecorino, oeufs

PESTO MAISON 🌿

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

CRUDAÏOLA 🌿

Tomates fraîches, ail, roquette, Parmesan

VÉGÉTARIENNE 🌿

Légumes du marché, huile d'olive

FIorentina +4€

Sauce crème curry, poulet, épinards frais

SCAMPI +7€

Sauce tomate, crème, scampi, poivrons, aubergines

SAUMON +7€

Sauce crème, saumon fumé, tomates, champignons, échalotes

\*Vos pâtes peuvent être gratinées au four +3,5€

### NOS AUTRES PÂTES

TORTELLINI 4 FROMAGES  
& JAMBON DE PARME 21.20

Sauce 4 fromages, roquette, Parmesan

LASAGNE MAISON À LA BOLOGNAISE 17.60

TRIO DE PÂTES (MIN 2 PERS.) 22.90 pp



## Escalopes panées du jour

### MILANAISE

21.90

#### MILANAISE

Escalope panée nature, crudités, citron

### EN SAUCE

21.90

#### CHAMPIGNONS CRÈME

#### PIZZAÏOLA

Tomate, oignons, vin blanc, ail, origan

#### FLORENTINE

Tomate, crème, ail

#### MEXICAINE

Tomate, crème, poivrons, piquante

#### GORGONZOLA

Crème, Gorgonzola

#### SAN MARINO

Tomate, crème, champignons

### GRATINÉES AU FROMAGE

24.40

#### BOLOGNAISE

Sauce tomate, jambon

#### MAISON

Sauce tomate, crème, champignons, jambon

#### PIÉMONTAISE

sauce crème, épinards, jambon

### FARÇIES JAMBON FROMAGE

25.40

#### PARMIGINANA

Sauce tomate, oignons, vin blanc, ail, origan

#### CORDON BLEU

Sauce champignons, crème

#### INVOLTINO DELLA MAMA

Sauce tomate, crème, ail

#### INVOLTINO SAUCE SAN MARINO

#### INVOLTINO SAUCE MEXICAINE

#### INVOLTINO SAUCE GORGONZOLA

Vos escalopes peuvent être gratinées au four +5€

## Viandes

Boeuf Blanc Bleu Belge **grillé ou à la plancha** servi avec salade, frites ou pâtes

### STEAK 350GR

27.60

### ENTRECÔTE 500GR

30.90

### FILET PUR 350GR

41.20

### BROCHETTE 450GR

27.60

avec lard fumé et poivrons



### SAUCES AU CHOIX 4.00

Sauce nature jus de viande au beurre

Champignons crème

Roquefort

Mexicaine (tomates, crème, poivrons, piquante)

Béarnaise

Poivre crème

Pizzaïola (tomates, oignons, ail, origan, vin blanc)

San Marino (tomates, crème, champignons)

Supplément beurre à l'ail + 1€

*Consultez également nos suggestions du moment*

## Accompagnements

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE SPAGHETTI OU DE FRITES**

### En supplément

Tagliatelles aux oeufs 1.50

Gratin dauphinois 3.90

Purée 3.90

Salade Mixte mayonnaise ou vinaigrette 6.50

Légumes chauds 9.00

Chaque emballage effectué par nos soins vous sera facturé 1€

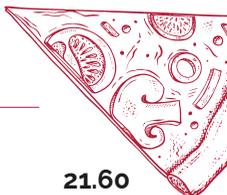
# Les plats incoutournables



<b>OSSO BUCO À LA MILANAISE</b>	<b>30.60</b>
Jarret de veau Mijoté pendant 8 heures, sauce tomate et petits légumes	
<b>BOULETTES MAISON SAUCE TOMATE</b>	<b>18.00</b>
<b>TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE</b>	<b>32.40</b>
Coupé au couteau, sauce truffe, foie gras, Parmesan, roquette	
<b>TAGLIATA DE BOEUF GRILLÉ</b>	<b>35.60</b>
Tartuffade d'olives noires, roquette, Parmesan, foie gras, vinaigre balsamique, huile de truffe, brochette de pdt	
<b>ESCALOPINE PICATA LOMBARDA</b>	<b>24.40</b>
Escalopine non panées, Sauce citron, vin blanc, tomates fraîches	
<b>ASSIETTE DE LÉGUMES CHAUDS</b>	<b>21.20</b>
Et brochette de pdt	
<b>ESCALOPE PIÉMONTAISE</b>	<b>24.40</b>
Gratinée, sauce crème, épinards, jambon	

## Pizze au feu de Bois

<b>MARGHERITTA</b>	<b>13.00</b>	<b>CRUDAÏOLA</b>	<b>17.90</b>
Coulis de tomates, mozzarella, basilic		Tomates fraîches, mozzarella, ail, roquette, Parmesan	
<b>BOLOGNAISE</b>	<b>13.50</b>	<b>CAPRICCIO</b>	<b>17.80</b>
Sauce bolognaise, mozzarella, Parmesan		Coulis de tomates, mozzarella, pancetta, artichauts, anchois, olives noires, câpres, œuf mi-cuit	
<b>BOSCAIOLA</b>	<b>14.50</b>	<b>TYROLIENNE</b>	<b>17.80</b>
Coulis de tomates, mozzarella, champignons		Coulis de tomates, mozzarella, pancetta, champignons, brie	
<b>CAMPAGNOLA</b>	<b>15.50</b>	<b>VESUVIO</b>	<b>17.80</b>
Coulis de tomates, mozzarella, jambon		Coulis de tomates, mozzarella, viande hachée, lardons, œuf mi-cuit	
<b>4 FROMAGES</b> 🌿	<b>17.20</b>	<b>VEGETARIENNE</b>	<b>20.40</b>
Coulis de tomates, mozzarella, Parmesan, Tallegio, Gorgonzola		Assortiment de légumes du jour, ail	
<b>HAWAÏ</b>	<b>16.00</b>	<b>MARINARA</b>	<b>20.30</b>
Coulis de tomates, mozzarella, jambon, ananas		Coulis de tomates, mozzarella, assortiment de fruits de mer, ail	
<b>JAMBON CHAMPIGNONS</b>	<b>16.20</b>	<b>SCAMPI</b>	<b>22.90</b>
Coulis de tomates, mozzarella, jambon, champignons		Coulis de tomates, mozzarella, scampi, crevettes roses, champignons, ail	
<b>MILANO</b>	<b>16.00</b>	<b>PARME</b>	<b>22.90</b>
Coulis de tomates, mozzarella, salami, champignons		Coulis de tomates, mozzarella, artichauts, câpres, jambon de Parme, roquette, Parmesan, huile d'olive	
<b>REGINA</b>	<b>16.90</b>	<b>CARPACCIO</b>	<b>25.60</b>
Coulis de tomates, mozzarella, jambon, champignons, poivrons		Coulis de tomates, mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette, Parmesan, huile d'olive au citron	
<b>4 SAISONS</b>	<b>16.90</b>		
Coulis de tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives noires			
<b>SAN MARINO</b>	<b>17.90</b>		
Coulis de tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives noires œufs durs			



## Calzone

<b>CAMPAGNOLA</b>	<b>21.60</b>
Tomates, mozzarella, jambon blanc	
<b>4 FROMAGES</b>	<b>21.90</b>
Tomates, mozzarella, Parmesan, Tallegio, Gorgonzola	
<b>CAPRICCIO</b>	<b>22.50</b>
Tomates, mozzarella, pancetta, artichauts, anchois, olives noires, câpres, œuf mi-cuit	

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

## Apéritifs

Apéritif Maison	8,20
Gin, Pisang, jus d'orange, sucre de canne	
Kir Royal Champagne	11,60
Coupe de Champagne	11,60
Martini blanc ou rouge	7,30
JB ou Johnnie Walker	8,20
Campari	7,20
Cynar	7,20
Pisang nature	7,20
Pisang orange	7,90
Gin Bombay Dry	7,90
Picon	7,10
Ricard	7,10
Rhum Brun	8,20
Rhum Blanc	7,90
Batida	7,90
Vodka	7,90
Apérol nature	7,90
Pineau des Charentes	7,90
Kir vin blanc	7,20
Porto rouge ou blanc	7,30
Muscat moelleux	7,20
Amaretto Apéro	7,70

### ACCOMPAGNEMENTS:

Soda, tonic, jus d'orange ou vin blanc	2,50
Sirop de grenadine ou menthe	0,60

## Boissons Froides

Eau plate Vittel	
1/4 L 3,00 - 1/2 L 4,50 - 1L 7,00	
Eau pétillante San Pellegrino	
1/4 L 3,20 - 1/2 L 5,60 - 1L 7,90	
Tonic Fever Tree	3,20
Indian / Mediterranean / Elderflower	
Acqua Tonica San Pellegrino	3,50
Cola	3,60
Cola Max	3,60
Fuze Tea pêche (non pétillant)	3,60
Fuze Tea (pétillant)	3,60
Orangeade	3,60
Limonade	3,60
Orangeade San Pellegrino Aranciata	3,40
Limonade San Pellegrino Limonata	3,40
Jus d'Orange	3,40
Jus de Tomate	3,40
Jus de Pomme	3,50



## Vins

Vin Maison au verre	4,00
Blanc - Rouge - Rosé	

## Gins Tonic

<b>HERBIE HERB</b>	13,90
Bombay Sapphire / Anis étoilé / Poivre rose Génévrier / Zeste d'orange / Fever Tree Indian tonic	
<b>RASPBERRY ROSE</b>	13,90
Hendrick's Gin / Framboise et pétales de roses Concombre / Fever Tree Elderflower tonic	
<b>ZESTY SPRING</b>	13,90
Bombay Dry Gin / Cannelle / écorces de citron Agrumes / Fever Tree Mediterranean tonic	



## Cocktails

<b>APEROL SPRITZ</b>	11,90
Apérol, Prosecco, eau pétillante	
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	11,90
Campari, Prosecco, eau pétillante	
<b>SWEET STRAWBERRY</b>	13,50
Vodka / Sprite / Sirop de Fraise / citron vert	
<b>ITALIAN LOVERS</b>	13,50
Limoncello / San Pellegrino Aranciata / Basilic frais	
<b>APPLE MARTINI</b>	13,50
Martini Bianco / Sirop de Pomme verte / Acqua Tonica San Pellegrino / Citron vert / Concombre	

## Bières

Maes au fût	4,20
Carlsberg	4,50
Blanche de Namur	4,60
Ciney blonde ou brune	4,70
Orval	6,90
Kriek mort subite	4,40
Maes sans alcool	4,40
Chimay Dorée au fût	4,90
<b>LA BOYARD</b>	
Bière Cinacienne blonde, légère, désaltérante avec du caractère, comme une ale à haute fermentation	
au fût (25cl)	4,30
bouteille (33cl.)	4,90

## Cocktails Sans Alcool

<b>BITTER CRODINO ROSSO/BIONDO</b>	7,50
<b>DIABOLO FRAISE</b>	6,30
Sprite / Sirop de fraise / Citron vert	
<b>VIRGIN SPRITZZ</b>	6,70
San Pellegrino Bitter / Eau pétillante / Jus d'orange	
<b>APPLE CHERRY</b>	6,90
Jus de pomme / Sirop de cerise / Acqua Tonica San Pellegrino / Orange	