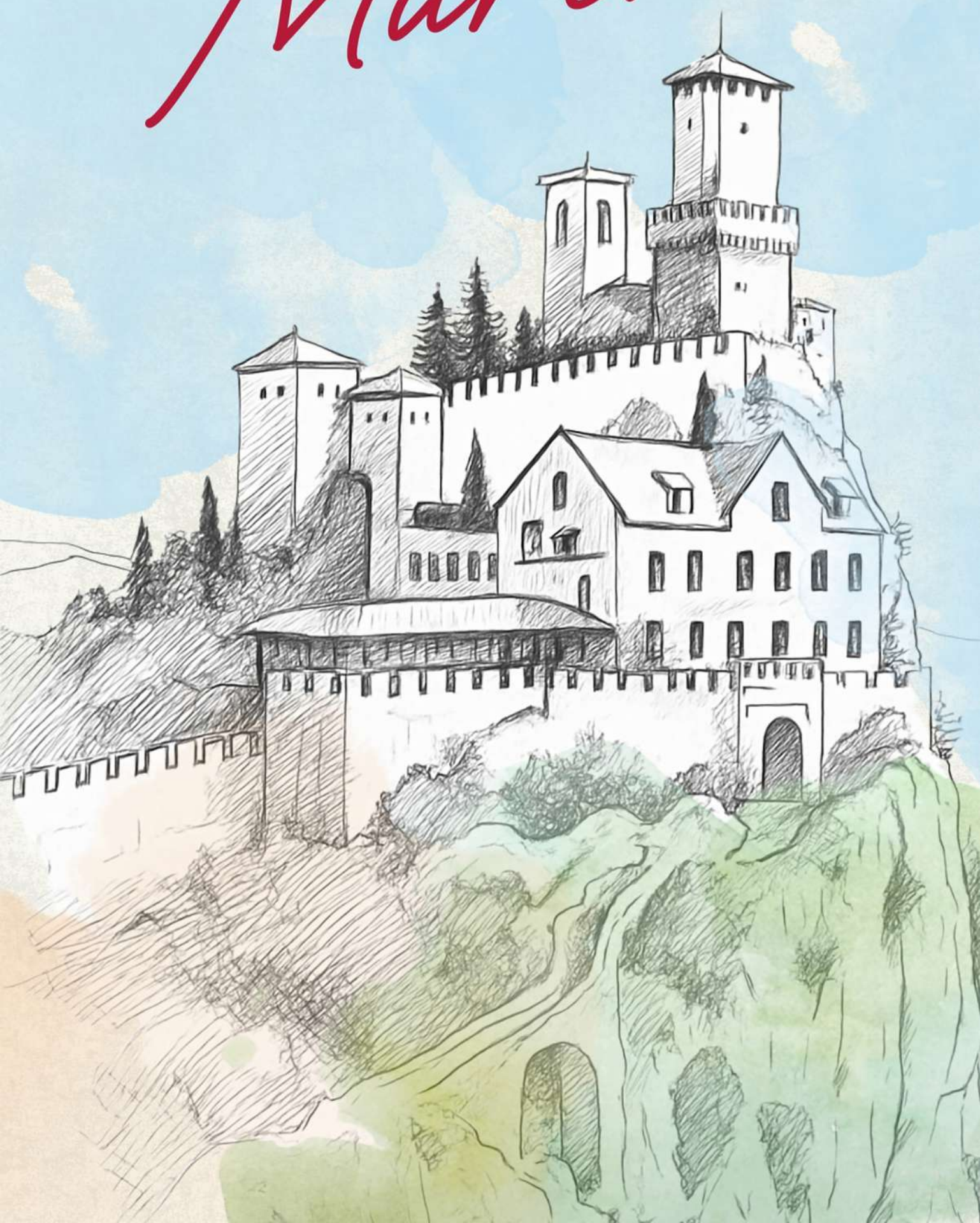


Il San Marino



Apéritifs

Apéritif maison	9.00
gin, pisang, jus d'orange, sucre de canne	
Kir Royal Champagne	12.00
Coupe de Champagne	12.00
Martini blanc ou rouge	8.00
JB ou Johnnie Walker	8.50
Campari	8.00
Cynar	8.00
Pisang nature	8.00
Pisang Orange	8.00
Gin Bombay Dry	8.00
Picon	8.00
Ricard	8.00
Rhum brun	8.90
Rhum blanc	8.50
Batida	8.50
Vodka	8.50
Apérol nature	8.50
Pineau des Charentes	8.50
Kir vin blanc	7.90
Porto rouge ou blanc	7.90
Muscat moelleux	7.90
Amaretto apéro	7.90

Accompagnements :	
soda, tonic, jus ou vin blanc	2.50
Sirop de grenadine ou menthe	0.60

Boissons froides

Eau plate Vittel	
25cl 4.00 50cl 5.50 IL 8.00	
Eau pétillante San Pellegrino	
25cl 4.20 50cl 6.00 IL 8.50	
Tonic Fever tree	3.80
Indian / Mediterranean / Elderflower	
Acqua Tonica San Pellegrino	3.80
Coca cola	3.80
Coca cola zéro	3.80
Fuze tea pêche (non pétillant)	3.80
Fuze tea pétillant	3.80
Fanta	3.80
Sprite	3.80
San Pellegrino Aranciata	3.60
San Pellegrino Limonata	3.60
Jus d'orange	3.60
Jus de tomate	3.60
Jus de Pomme	3.60



Vins

Vin maison au verre	5.00
blanc - rouge - rosé	



Gins Tonic 13.90

- Herbie Herb
Bombay Sapphire, anis étoilé, poivre rose, genévrier, zeste d'orange, fever tree indian tonic
- Raspberry Rose
Hendrick's Gin, framboise et pétales de roses, concombre, fever tree elderflower tonic
- Zesty Spring
Bombay Dry Gin, Cannelle, écorces de citrons et agrumes, fever tree Mediterranean tonic

Cocktails

Aperol Spritz	12.50
Aperol, Prosecco, eau pétillante	
Campari Spritz	12.50
Campari, Prosecco, eau pétillante	
Sweet Strawberry	13.90
Vodka, Sprite, sirop de fraise, citron vert	
Italian Lovers	13.90
Limoncello, San Pellegrino Aranciata, basilic frais	
Apple Martini	13.90
Martini blanc, sirop de pomme verte, Acqua Tonica San Pellegrino, citron vert, concombre	



Mocktails (sans alcool)

Bitter Crodino rosso / biondo	7.50
Diabolo fraise	6.30
Sprite, sirop de fraise, citron vert	
Virgin Spritz	6.70
San Pellegrino bitter, eau pétillante, jus d'orange	
Apple Cherry	6.90
Jus de pomme, sirop de cerise, Acqua tonica San Pellegrino, orange	

Bières

Maes au fût	4.50
Carlsberg	5.20
Blanche de Namur	5.20
Ciney blonde	5.30
Orval	6.90
Kriek mort subite	4.90
Maes sans alcool	4.90
Chimay dorée au fût	5.20



Boyard blonde

bière cinacienne blonde, légère, désaltérante avec du caractère, comme une ale à haute fermentation
33cl au fût 4.30 bouteille 4.90

Boyard Milky stout

bière noire légère aux arômes torréfiés de cacao et café. Accompagne parfaitement vos desserts
33cl bouteille 4.90





Antipasti

Commencez votre repas avec une de nos délicieuses propositions à partager (ou pas...)

Planche de jambon de Parme	17.00
La Grande planche de charcuteries & Légumes du soleil	30.00
Mini croquettes de fromage (5 pièces)	9.00
Toast tartare de boeuf à la truffe & copeaux de foie gras	4.50
Boite de sardines millésimées & toast	9.00
Planchette de foie gras maison & brioche toastée	19.00

Entrées

Froides	Entrée	Plat
Carpaccio de boeuf huile d'olive, citron, roquette & parmesan	19.70	24.70
Carpaccio de boeuf & foie gras huile de truffe blanche, foie gras, roquette et parmesan	24.30	29.60
Saumon fumé sur toast	21.00	25.90
Chaudes		
Fondus au parmesan crudités	18.40	23.40
Fondus au parmesan Jambon de Parme, sauce gorgonzola, crudités	21.90	26.90
Petits grs de Namur beurre à l'ail	15.90	19.90
Cuisses de grenouilles à l'ail - à la crème - crème,ail ou à l'italienne (tomate, crème, estragon, piquant)	17.90	23.90
Cassolette de scampi à l'ail - à la crème - crème,ail ou à la florentine (tomate, crème, ail)	19.60	25.60

Les entrées prises en plat unique seront majorées de la somme de 3 euros.

Bambini (jusqu'à 12 ans)

- Pizza jambon fromage
- Boulettes sauce tomate
- Spaghetti ou Macaroni
Bolognese / crème, jambon / 4 fromages / du chef
- Escalope panée
Nature (crudités, citron) ou en sauce

14.90

Pâtes

Choisissez votre pâte	
Spaghetti	17.60
Macaroni	17.60
Tagliatelle	18.50
Tortellini à la viande de boeuf	21.00
Tortellini ricotta & épinards	21.00

Choisissez votre sauce

- Jambon crème *
Crème, jambon, gruyère
- Chef *
Tomate, crème, jambon
- 4 fromages *
crème, parmesan, tallegio, gorgonzola, gruyère
- Bolognese
- Carbonara
Guanciale, pecorino, oeufs
- Pesto *
Basilic, crème, ail, parmesan, huile d'olive
- Napolitaine
Sauce tomate, basilic
- Maison *
Tomate, crème, jambon, champignons, petits pois
- Matriciana
Sauce tomate, pancetta, échalotes, vin blanc, piment
- Crudaïola
Tomates fraîches, ail, roquette, parmesan, huile d'olive
- Végétarienne
Légumes du marché, huile d'olive
- Florentina + 5€
Sauce crème, curry, épinards, poulet
- Scampi +8€
Sauce tomate, crème, scampi, poivrons, aubergines
- Saumon +8€
Sauce crème, saumon fumé, tomates, champignons, échalotes

* Vos pâtes peuvent être gratinées au four +4.00

mais encore...

Tortellini 4 fromages sauce 4 fromages, jambon de Parme, roquette, parmesan	23.90
Lasagne à la bolognese	18.50
Trio de pâtes minimum 2 personnes	23.90 / personne

Notre cuisine est entièrement faite maison -

Escalopes panées

Nos escalopes sont servies avec frites ou pâtes

Milanese 24.80
Escalope panée nature, crudités citron

en sauce 24.80

Champignons crème
Pizzaiola
tomate, oignons, vin blanc, ail, origan
Florentine
Tomate, crème, ail
Mexicaine
Tomate, crème, poivrons, piquante
Gorgonzola
Crème, gorgonzola
San Marino
Tomate, crème, champignons

Vos escalopes peuvent être gratinées au fromage et jambon + 5€

gratinées au four 26.90

Bolognese
sauce tomate, jambon
Maison
Sauce tomate, crème, champignons, jambon
Piémontaise
Sauce crème, épinards, jambon

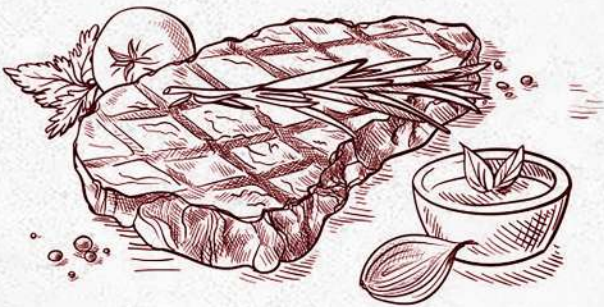
farcies jambon et fromage 27.90

Parmigiana
sauce tomate, oignons, vin blanc, ail, origan
Cordon bleu
Sauce crème, champignons
Involtino della mamma
Sauce tomate, crème, ail
Involtino sauce San Marino
Involtino sauce Mexicaine
Involtino sauce Gorgonzola

Viandes

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

Steak 350gr 31.00
Entrecôte 500gr 37.00
Filet pur 350gr 45.20
Brochette de Boeuf 450gr 32.00
avec lard fumé et poivrons



Sauces au choix 5.00

Sauce nature
jus de viande au beurre
Champignons crème
Roquefort
Mexicaine
tomate, crème, poivrons, piquante
Béarnaise
Poivre crème
Pizzaiola
tomate, oignons, vin blanc, ail, origan
San Marino
Tomate, crème, champignons

supplément beurre à l'ail 1.50

Consultez notre suggestion de saison -

Accompagnements

Spaghetti, Penne 2.50
Frites 2.50
Tagliatelle aux oeufs 3.00
Gratin dauphinois 4.50
Purée 4.50
Salade mixte mayonnaise ou vinaigrette 7.00
Légumes chauds 9.50



Chaque emballage effectué par nos soins sera facturé 90 cents

Les incontournables de la maison



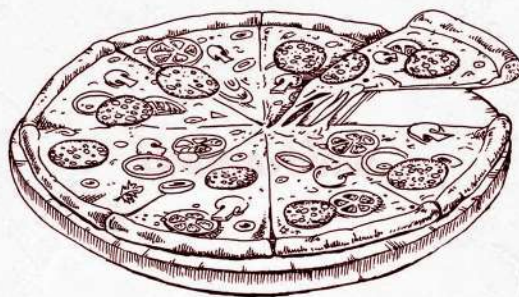
Osso Buco alla milanese	32.00
jarret de veau mijoté pendant 8 heures, sauce tomate et petits légumes	
Boulette sauce tomate	21.00
Tartare de boeuf à l'italienne	34.90
coupé au couteau, sauce truffe, parmesan, roquette et foie gras	
Tagliata de Boeuf grillé	38.70
tartuffade d'olives noires, roquette, parmesan, vinaigre balsamique, huile de truffe blanche, brochette de pommes de terre et foie gras	
Escalopine Picata Lombarda	25.20
escalopines de porc non panées, sauce citron, vin blanc, tomates fraîches	
Assiette de légumes chauds 	22.80
brochette de pommes de terre	
Escalope Piémontaise	26.90
escalope de porc panées, sauce crème, épinards, jambon, gratinée	

Les pizze au feu de bois

Margherita 	13.50	Crudaïola 	18.50
coulis de tomate, mozzarella, basilic		tomates fraîches, mozzarella, ail, roquette, parmesan	
Bolognese	13.90	Capriccio	18.50
sauce bolognese, mozzarella, parmesan		coulis de tomate, mozzarella, pancetta, artichauts, anchois, olives noires, câpres, oeuf mi-cuit	
Boscaiola 	14.90	Tyrolienne	18.50
coulis de tomate, mozzarella, champignons		coulis de tomate, mozzarella, pancetta, champignons, brie	
Campagnola	15.90	Vesuvio	18.50
coulis de tomate, mozzarella, jambon		coulis de tomate, mozzarella, viande hachée, lardons, oeuf mi-cuit	
4 Fromages 	17.50	Végétarienne 	21.30
coulis de tomate, mozzarella, Parmesan, Tallegio, Gorgonzola		coulis de tomate, mozzarella, assortiment de légumes du jour, ail	
Hawai	16.50	Marinara	22.00
coulis de tomate, mozzarella, jambon, ananas		coulis de tomate, mozzarella, assortiment de fruits de mer, ail	
Jambon Champignons	16.90	Scampi	24.00
coulis de tomate, mozzarella, jambon, champignons		coulis de tomate, mozzarella, scampi, crevettes, ail, champignons	
Milano	16.90	Parme	24.00
coulis de tomate, mozzarella, salami, champignons		coulis de tomate, mozzarella, artichauts, câpres, jambon de Parme, roquette, Parmesan	
Regina	17.20	Carpaccio	27.10
coulis de tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons		coulis de tomate, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, parmesan, huile d'olive au citron	
4 saisons	17.20		
coulis de tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives noires			
San Marino	18.50		
coulis de tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, anchois, olives noires, oeufs durs			

Les Calzone

Campagnola	22.40
coulis de tomate, mozzarella, jambon	
4 Fromages	22.90
coulis de tomate, mozzarella, Parmesan, Tallegio, Gorgonzola	
Capriccio	22.90
coulis de tomate, mozzarella, pancetta, artichauts, anchois, olives noires, câpres, oeuf mi-cuit	



Notre équipe est apte à vous conseiller en matière d'allergènes et/ou d'intolérances alimentaires.
N'hésitez pas nous en faire part à la prise de commande

Afin de 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