

Les pizzas

- D] nnU` Vc` c [bU] gY`
(Bolognaise, mozzarella, origan)
- D] nnU` Wc f] nc`
(Tomate, chorizo, mozzarella, origan)
- D] nnU` AUf [\ Yf] hU`
(Tomate, mozzarella, origan)
- D] nnU` ^ Ua Vc b`
(Tomate, jambon, mozzarella, origan)
- D] nnU` W Uad] [bcbg`
(Tomate, jambon, champignons, mozzarella, origan)
- D] nnU` ei Uh f Y` gU] gcbg`
(Tomate, jambon, champignons, artichauts, œufs, mozzarella, origan)
- D] nnU` 9hbU`
(Tomate, fruits de mer, mozzarella, origan)
- D] nnU` Ui` h \ cb`
(Tomate, thon, oignons, olives, mozzarella, origan)
- D] nnU` ei Uh f Y` Zf caU] Yg`
(Gorgonzola, taleggio, pecorino, mozzarella, origan)
- D] nnU` 9hbU`
(Tomate, jambon, oignons, mozzarella, origan)
- D] nnU` < Uk UŠ YbbY`
(Tomate, jambon, ananas, mozzarella, origan)
- D] nnU` Xi` W YZ`
(Tomate, salami piquant, merguez, champignons, oignons, ail, mozzarella, origan)
- D] nnU` df] aUj Yff U`
(Tomate, jambon de Parme, salade de tomate au basilic, roquette, oignons, mozzarella, origan)
- D] nnU` af X] hYff Ub f YbbY`
(Sauce armoricaine, scampis, gambas, moules, oignons, basilic, ail, persil, mozzarella, origan)
- D] nnU` DUf a] [] UbU`
(Tomate, aubergines, parmesan, mozzarella, origan)
- D] nnU` j f [fhUf] YbbY`
(Tomate, divers légumes frais du jour, mozzarella, origan)

- %%ž & S` x`
- %%ž - S` x`
- .. % \$ ž & S` x`
- .. % \$ ž * S` x`
- %%ž & S` x`
- %%ž , S` x`
- %% * S` x`
- %%ž- S` x`
- %% & S` x`
- %%ž , S` x`
- %%ž) S` x`
- %(ž) S` x`
- %%ž' S` x`
- %%ž, S` x`
- %%ž, S` x`

Les classiques

- Cggc` Vi WWc` 17,30x`
(Jarret de veau, carottes, céleri, poireaux, tomates, vin blanc)
- 9g WU` cdY` A]` UbU] gY` %4,- xS`
(Viande de veau panée, sauce napolitaine, mesclun)
- 9g WU` cdY` Wc f Xcb` V` Yi` 15,90x`
(Portfeuille de viande de veau panée, farci de jambon cuit, de fromage, parmesan, crème)
- 9g WU` cdY` DUf a] [] UbU` 15,90x`
(Petites escalopes poêlées, jambon de Parme, mozzarella, tomates fraîches, aubergines, sauce tomate basilic)
- = bj d` B] B` à UbU` 15,90x`
(Roulades de viande farcies au jambon de parme et mozzarella, déglacées au vin blanc, crème, parmesan)

Les petites faims

- A] b] d` iaY` 10,60€
- DYh] h` f] [W h, cabY]` ^ Ua Vc b` 10,60€
- GdU] Y` h` h` 9,60€
- :] g` gh] W_ gž` Zf] hYg` 10,10€
- Bi [] Yhg` XY` dci` Yhž` Zf] hYg` 10,10€
- 7f cei YhhY` XY` jc` U]` Yž` Zf] hYg` 8,8% S` x`
- : cbkUf aYg Ubž` Zf] hYg` 8,8% S` x`
- 6ci` Yh{` aU]` g] f` Y` h` Yž` 9,8% S` x`

Desserts

- AciggY` Ui` Wc Wc` Uh` aU] gcb` 5,50€
- H] f Ua] gi` aU] gcb` 5,- S` x`



5 t r a u d` x c` b u f w u r c` r n` g u z`

A 9 B I` Ç` 9 A

B c g gg Ñ V h d w f h n b j c i U g y d` c u i`
h c i h Y g` c W W U g] c b`

X` i biX` Yž` W g] a Ub W` gž` f f y] h f`
%%)\{%(\$ h X% + \$ \$ & & \ \$ \$

` j Y b X f Y X]] X Y h` ` Y` g`
%%)\{%(\$ h X% + \$ \$ & ` \ \$ \$ "

d U f` h f` f d` \ c b Y` .` \$ (# ` + +`
B C I G` B 9` D F 9 B C B G` D 5 G` 8 9` 7 C A A 5 B 8 9`

5 f a Ub Xc` 6 W f W U f 7 d U f Y c h] g U Y f g g h W i f Ub h` e i` g W c a a Ub X Y h g` g W Y Z` % \`
g Ñ Y g h`] b g h Y b` - f U d f` Gc` i d a U] g b` W U g g`)` {` C` b` N Y b` , X j Y g` a` U b U f X Y g` & \` \$ \$`
7 Y f h` U V`] h g f Y g h Y b h i` ž` U a] f X Y i n` Ñ 5 2 0 2 0` " 7 5`
I h` U X Y i U è] a c` b` h f` Y Y g` d g U h f h` b h c i` ž` i` f g` g i f`
j] j Y` d c i f` a U] b] h Y g a] f` W g f Y` Y b] h j g Y g U i Y g`
Y l] [Y U b h g`
F i X Y Ñ v [U`] h f ž`



F Y h f c i j Y n` ` Y` a Y b`
g i f` b c h f Y` g] h`

k k k` ` U d` i a Y`

@Y` f Y g h U i f U b h` Y g h` c i j Y f h` h c i h Y` ` Ñ U b b f Y ž` +` ^ c i f g` g i f` +`

Les pâtes

La plume du chef	14,30 €
<i>(Penne, béchamel, sauce tomate à la viande, champignons, fromage gratiné)</i>	
La petite plume	11,80 €
<i>(Penne, béchamel, sauce tomate à la viande, champignons, fromage gratiné)</i>	
Le pasticcio	14,00 €
<i>(Feuilles de pâte blanche, sauce béchamel tomate, jambon cuit, bolognaise, champignons, mozzarella, parmesan, gruyère)</i>	
Le pasticcio de Parme	14,80 €
<i>(Même recette que le pasticcio avec jambon de Parme)</i>	
Les cannellonis	14,10 €
<i>(Farce de viande de bœuf enroulée de pâtes blanches, sauce béchamel tomate, parmesan, gruyère)</i>	
Les cannellonis Parme	15,00 €
<i>(Même recette que les cannellonis avec jambon de Parme)</i>	
Arlequin de pâtes	15,20 €
<i>(Émincés de poireaux, fumet de poissons, surimi de crabe, gambas, crème)</i>	
Penne al arrabiata	14,30 €
<i>(Sauce Napolitaine, échalotes, lardons, pili-pili, parmesan)</i>	
Rigatoni 4 fromages	14,20 €
Rigatoni jambon, crème	14,20 €
Rigatoni St. Jacques	16,10 €
<i>(Coquilles Saint Jacques, crevettes, sauce homardine, crème ail)</i>	
Spaghetti Bolognaise	12,70 €
Spaghetti carbonara	14,20 €
<i>(Lardons, œufs, crème, parmesan, ail)</i>	
Spaghetti marinara	16,00 €
<i>(Gambas, fruits de mer, scampis, moules, fumet de poissons, huile d'olive, échalotes, beurre)</i>	

Inédits de pâtes

Carré de pâtes	16,80 €
Prix par couvert – min. 2 couverts <i>(champignons et lardons, provençale, quatre fromages, arlequin de pâtes au surimi de crabe, gambas)</i>	
Tagliatelle moules à la Vénitienne crème ail	17,90 €
<i>(Tagliatelles, fruits de mer, moules, fumet de poissons, huile d'olive, crème, ail, persil, céleri)</i>	
Tagliatelle moules matriciana	17,90 €
<i>(Tagliatelles, fruits de mer, moules, lardons, tomate, crème, ail, persil)</i>	
Moules pescatore	17,90 €
<i>(Tagliatelles, fruits de mer, moules, vin blanc, tomates, basilic, relevées au pili-pili)</i>	

Entrées froides

Antipasti pour 2 personnes	14,00 €
<i>(Coppa, salami des Abruzzes, salami piquant des Abruzzes, jambon de Parme, copeaux de Parmesan)</i>	
Carpaccio de bœuf maison	13,90 €
Tomate mozzarella	12,30 €
Melon, jambon de Parme (en saison)	13,70 €
Entrées chaudes	
Calamars à la Romaine 8 pcs	11,90 €
Croquettes de crevettes grises faites maison	12,20 €
Croquettes de volaille faites maison	12,00 €
Fondus Parmesan faits maison	12,10 €
Scampis à l'ail	13,60 €
Scampis crème ail	13,90 €
Scampis à la diavola	14,10 €
<i>(Sauce piquante composée de : tomates, dés de poivrons, crème)</i>	
Gambas grillées aux herbes	15,10 €
Cuisses de grenouilles à l'ail	13,50 €
Cuisses de grenouilles crème ail	13,70 €

Salades

Frisée aux lardons et croûtons	14,00 €
<i>(Frisée, œufs pochés, sauce framboisée et crémée)</i>	
Salade de crabe Hawai	14,00 €
<i>(Mesclun, crudités, surimi de crabe, ananas, sauce cocktail)</i>	
Salade Julien	14,00 €
<i>(Mesclun, crudités, gruyère, volaille et champignons déglacés au Porto, sauce framboisée crémée)</i>	
Salade Niçoise	14,00 €
<i>(Mesclun, haricots, crudités, pommes de terre, thon, œuf dur, olives, anchois)</i>	
Salade végétarienne	14,00 €
<i>(Mesclun, tomates fraîches, aubergines confites, carottes, artichauts, oignons rouges, olives, copeaux de parmesan)</i>	
<i>* Mesclun: mélange de différentes sortes de salade</i>	

Spécialités du chef

Boulets maison à la Liégeoise	13,40 €
Magret de canard à l'estragon	17,40 €
Magret de canard à l'orange	17,40 €
Filet américain préparé minute	15,20 €

Suppléments

Gratin Dauphinois
Légumes frais du jour
Mayonnaise, cocktail, ravigote, ketchup
Salade mixte vinaigrette ou mayonnaise
Sauce Napolitaine
Sauce Bolognaise
Sauces chaudes
Maitre d'hôtel, beurre d'ail, béarnaise, archiduc, champignons crème, poivre vert crème, Provençale, roquefort, échalote.
Supplément de frites, pâtes, pommes pétiées, croquettes.

Les grillades

Côte à l'os Irlandaise (+/- 500 gr.)	23,40 €
Côtes d'agneau grillées	17,30 €
<i>(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)</i>	
La double brochette de bœuf	18,10€
<i>(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)</i>	
La grillade mixte	18,10 €
<i>(Brochette de bœuf, côte d'agneau, côte de porc, merguez, sauce cocktail, sauce ravigote)</i>	
Pavé de bœuf (+/- 250 gr.)	18,10 €
Sauce au choix	
Maitre d'hôtel - Beurre d'ail – Béarnaise - Archiduc (champignons crème) - Poivre vert crème – Provençale – Rocquefort - Échalotes	
Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix de : Gratin Dauphinois + 1,8 €, pâtes, frites, pommes pétiées, croquettes.	

Délices de la mer

Calamars à la Romaine	15,20 €
<i>(Calamars +/- 13 pcs, vinaigrette, sauce cocktail, ravigote, citron, tomate)</i>	
Dos de cabillaud cuit sur peau	15,10 €
<i>(Sauce aux petits légumes)</i>	
Filets de rouget au basilic	16,60 €
<i>(Sauce armoricaine, basilic, crème)</i>	
Friture de poissons	16,80 €
<i>(Gambas, scampis, langoustines, écrevisses, éperlans, rouget, sauce ravigote)</i>	
L'assiette de poissons et fruits de mer, sauce homardine	17,60 €
<i>(Gambas, scampis, langoustines, écrevisses, moules, rouget, perche du Nil)</i>	
La sole meunière	22,60 €
Truite aux amandes	15,80 €
Gambas grillées aux herbes 8 pcs	18,40 €
<i>(Sauce cocktail, ravigote)</i>	

Moules casserole

En saison	
Moules nature	18,80 €
Moules vin blanc	21,00 €
Moules au safran	21,00 €
Moules crème curry	21,00 €
Moules à la provençale	21,00 €
Moules crème ail	21,00 €
Moules crème estragon	21,00 €
Moules aux escargots crème à l'ail	22,40 €
Moules du chef	25,80 €
<i>(Langoustine, scampis, fruits de mer, bisque de homard, fumet de poissons)</i>	
Tous nos plats sont accompagnés de salade et au choix: pâtes, frites, pommes pétiées ou croquettes.	

Veillez informer notre personnel en cas d'allergies et intolérances alimentaires

2,90 €
3,80 €
0,70 €
4,30 €
1,80 €
2,70 €
2,10 €

2,70 €

