

Antipasti

Jambon de Parme au Melon (en saison) ou crudités	19.00
Antipasti Royal Terre et Mer (min. 2cvts)	19.00/cvt
Carpaccio di Bue alla Piemontese	18.00
Trio di Carpaccio di Pesce (Thon, Saumon, Espadon)	18.00
Vitello Tonnato	17.00
Insalata di Frutti di Mare	16.00
Melon au Porto (en saison)	14.00
Insalata Caprese (Mozzarella au lait belge frais, sans lactose)	17.00
Fondute ai Formaggi	16.00
Scampi « Maison » ou « à l'ail »	18.00
Duo de Scampi et Calamari Fritti, Sauce Tartare	18.00
Cassolette de Vongole	22.00
Aubergine alla Parmigiana	18.00
Bruschetta aux Champignons	15.00
Minestrone de Légumes Frais	15.00

Entrée servie avec pâtes, frites, croquettes ou pommes au four +3.50

Pasta

Spaghetti alla Bolognese	17.00
Spaghetti alla Carbonara	18.00
Spaghetti alle Vongole	26.00
Ravioli de pâte fraîche à la Viande, Sauce tomate	21.00
Penne ai quattro Formaggi	18.00
Lasagne al Forno	19.00
Penne alla Matriciana	18.00
Linguine al Pesto	17.00
Risotto agli Scampi (Scampi et Courgettes)	22.00
Cannelloni Ricotta & Spinaci	19.00
Linguine au Jambon de Parme et Roquette	22.00
Papardelle alla Tartufata	23.00

*Possibilité de pâtes fraîches artisanale sans Gluten +2,00

Burgers

servis avec leurs Pommes au Four Ail & Romarin

Burger à l'italienne	22.00
(Pur bœuf Haché, Pancetta, Mozzarella, Crudités, Mayonnaise au Pesto)	
Burger de Poulet	21.00
(Poulet Pané, Légumes Grillés, Mozzarella, Crudités, Mayonnaise à l'Estragon)	
Burger aux légumes grillés et Mozzarella	19.00

Contorni

Servi en accompagnement d'autre(s) plat(s)

Salade Verte	6.00	Salade de Chicons	7.00
Salade Mixte	7.00	Epinars Frais	7.00
Roquette et Parmesan	9.00	Haricots Verts	8.00
Salade de Tomates	7.00	Bouquetière de Légumes	11.00

Nos « Burrata »

(Entrée) Portion individuelle	17€
(Entrée) Portion à partager	22€

à votre façon :

- + **Alla Caprese** (Tomates, Basilic et Huile citronnée)
- + **Genovese** (Pesto de Basilic maison et Amandes)
- + **Parma** (Parme, Tomate, Roquette, crème Balsamique) **+3€**
- + **Alla Tartufata** (Tapenade à la Truffe)

Pizza Burrata (Bianca, Datterini, Roquette, Burrata)	19€
Pizza Golosa (Pizza « Burrata » et San Daniele)	21€
Penne Primavera (Tomate, Courgette et Burrata crue)	19€

Carne

Servis avec Pâtes, Croquettes, Frites ou Pommes au Four

Escalope de veau alla Milanese	22.00
Escalope de veau alla Valdostana	24.00
(Veau, Jambon, Fromage, Sauce Tomatée, Crème, Champignons)	
Escalope de veau « La Fontanell' »	24.00
(Veau pané, Crème, Tomate, Champignons, Estragon)	
Escalope de veau alla Pizzaiola	23.00
Escalope de veau « Cordon Bleu », Sauce Archiduc	24.00
Escalope de Veau San Daniele	26.00
(Escalope de Veau Panée, Jambon San Daniele, Roquette, Parmesan)	
Saltimbocca di vitello alla Romana	24.00
Osso buco in Gremolata	26.00
Paillard de Veau Grillée	20.00
Côtes d'Agneau et ses Garnitures	27.00
Tagliata de filet pur de bœuf au Balsamique	32.00
Entrecôte de bœuf Irlandaise Grillée, Beurre M.d'Hôtel	30.00
Filet Pur de bœuf Grillé, Beurre Maître d'Hôtel	32.00
Escalope de bœuf alla Parmigiana	27.00
(Bœuf Pané à l'ail et Parmesan)	
Sauces au choix:	
Estragon, Archiduc, Pizzaiola, Gorgonzola, Poivre Vert Crème, Poivre Concassé, Dijonnaise, Béarnaise, Maison	4.00

Pesce

Servis avec Pâtes, Croquettes, Frites ou Pommes au Four

Truite aux Amandes	26.00
Brochette de Scampi au Speck	24.00
Saumon alla Fiorentina (sauce épinards, crème)	25.00
Gambas Géantes Grillées	31.00

Per I Bambini

Jusque 12 ans

Escalope de veau alla Milanese frites	15.00
Filet de poisson frais pané frites	15.00
Pizza Margherita junior	12.00
Spaghetti Bolognese ou Jambon-Crème	12.00

Pizze

Alla Caprese	18.00
(Tomates fraîches, Mozzarella fraîche, Pesto, Roquette, Parmesan)	
San Daniele (Tomate, Mozzarella, San Daniele, Roquette, Parmesan)	20.00
Scampi (Tomate, Mozzarella, Scampi, Courgette, Ail, Datterini)	21.00
Salmone (Bianca, Oignons, Câpres, Saumon fumé, Roquette)	23.00
Cremona (Tomate, Mozzarella, San Daniele, Stracciatella, Rucola)	20.00
Tartufo (Mozzarella, Pancetta, Stracciatella, Roquette, Truffe)	22.50
Mortadella (Mozzarella, Pistacchio, Mortadella, Stracciatella)	21.00
Capretta (Mozzarella, Chèvre, Speck, Noix, Roquette, Miel)	18.50
Di Parma (Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Parme)	18.50
Hawaïenne (Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas)	15.00
Aubergines (Tomate, Mozzarella, Aubergines, Datterini, Parmesan)	17.00
Margherita (Tomate, Mozzarella)	14.00
Prosciutto (Tomate, Mozzarella, Jambon)	15.00
Al Salame (Tomate, Mozzarella, Salami)	15.00
Diavola (Tomate, Mozzarella, Salami Piquant)	15.00
Napoletana (Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres)	15.00
Marinara (Tomate, Anchois, Ail, Persil)	14.00
Regina (Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons)	15.50
Capri (Tomate, Mozzarella, Oignons)	15.00
Capricciosa	16.50
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts)	
Romana (Tomate, Mozzarella, Anchois, Jambon, Oeuf)	16.00
Thon (Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons)	15.50
Giardino (Tomate, Mozzarella, Jambon, Anchois, Poivrons)	16.00
4 Stagioni	17.50
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Anchois, Olives, Artichauts, Câpres, Œuf)	
4 Formaggi (Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Belpaese, Taleggio)	17.50
Calzone (Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Anchois)	16.00
Végétarienne	17.00
(Tomate, Mozzarella, Poivrons, Courgettes, Aubergines)	
Maison	17.50
(Tomate, Mozzarella, Poivrons, Ail, Olives, Salami, Jambon, Oignons, Champignons, Câpres, Anchois, Œuf)	

Possibilité de mozzarella fraîche au lait belge sans Lactose +2,00



Aperitivo

Apéritif Maison (Gin, Campari, Martini, Orange)	10.00
Apérol Spritz (Aperol, Spumante, Selz)	11.00
Bellini (Nectar de pêche, Prosecco)	11.00
Prosecco « Spumante Brut »	8.00
Martini Bianco/Rosso	8.00
Gancia	8.00
Campari	8.00
Cynar	8.00
Sherry Dry	8.00
Pineau des Charentes	8.00
Kir	8.00
Kir Royal	9.00
Porto Rouge	8.00
Picon Vin Blanc	11.00
Crodino (sans alcool)	8.00
Spritz (sans alcool)	8.00
Batida de Coco	8.00
Pisang	8.00
JB	8.00
Vodka	8.00
Johnny Walker Red Label	8.00
Jack Daniels	9.00
Gin (Demandez notre sélection)	8.00-12.00
Ricard	7.00

Soft en accompagnement en supplément

Birre

Carlsberg au fût 0.25l/ 0.5l	3.50/6.00
Carlsberg sans alcool	3.50
Saint Hubertus Blanche	4.50
Saint Hubertus Blonde	4.50
Saint Hubertus Ambré	4.50

Les bulles

Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé	115,00
Champagne Taittinger Brut Réserve	95,00
Prosecco Brut D.O.C.	38,00

Softs

Eau Pétillante-Plate 0.4l / 0.8l	4.50 / 8.00
Coca – Coca Light – Coca Zero	3.00
Ice tea – Ice Tea pêche	3.50
San Pellegrino Soda Bio	3.50
Orange - Citron - Orange sanguine	
Indian Tonic	3.00
Jus d'Orange ou Citron Pressé	6.00
Jus de Fruit Looza	3.50
Pomme – Orange – Tomate – Ananas – Pêche	
Oasis	3.50

Vino della Casa

1 verre de Blanc, Rosé Rouge	4.50
¼ Blanc, Rosé, Rouge	8.00
½ Blanc, Rosé, Rouge	16.00

Vins blancs

	½ Bt	0,75l
Pinot Gris d'Alsace	19.00	34.00
Kuehn		
Pouilly Fumé	25.00	48.00
"Les Duchesses", Laporte		
Sancerre Blanc	26.00	49.00
"Les Grandmontains", Domaine Laporte		
Petit Chablis		42.00
Domaine Jean-Marc Brocard		
Due Uve Bianco		33.00
Friuli DOC, Bertani, Pinot Grigio & Sauvignon Blanc		
Gavi di Gavi		38.00
DOCG, Fontanafredda		
Falerio Pecorino		31.00
DOC, Fazi Battaglia		
Verdicchio		46.00
Castelli di Jesi « Le Vaglie »		
La Torre,		32.00
Chardonnay, Salento IGP		
Vermentino di Sardegna		37.00
Pinot Grigio		33.00

Vins rosés

	½ Bt	0,75l	1,5l
Sancerre Rosé		46,00	
"Les Grandmontains", Domaine Laporte			
Estandon		31.00	60.00
"Héritage", Côtes-de-Provence			
Bertarosé		29.00	
Chiaretto, molinara & merlot, IGT Verona			
Cannonau Rosato		28.00	
Sardegna			

Vins rouges

	½ Bt	0,75l	1,5l
Pinot Noir	19,00	34,00	
Alsace, Kuehn			
Sancerre Rouge	26.00	49.00	
"Les Grandmontains", Domaine Laporte			
Saint Nicolas de Bourgueil		33.00	
"Le Clos", Le Clos du Vigneau			
Château Fleur Lartigue	26.00	49.00	
Saint-Émilion Grand Cru			
Côtes du Rhône		30.00	
"Caprices d'Antoine Ogier"			
Malintoppo Orcia DOC		34.00	
Bardolino DOC	17.00	31.00	
Valpolicella DOC	17.00	31.00	
Barolo		69.00	
Serralunga d'Alba" DOCG			
Barbera D'Alba		43.00	
Dolcetto d'Alba		38.00	
Curious Donkey,		33.00	64.00
Susumaniello, IGP Salento			
Governo		33.00	
Chianti Ruffino Riserva Ducale DOCG		55.00	
Nero d'Avola IGT Sicilia		35.00	
Rocca Rubia	23.00	42.00	
Carignano del Sulcis DOC			
Pinot Nero		34.00	