

# Les boissons



## Les Softs

Pepsi

Pepsi max

Aranciata

Limonata

Ice tea

Ice tea pêche

2,80 €

Jus d'orange

Jus d'ananas

Jus de pomme-cerise

Tonic (san pellegrino)

Schweppes agrumes

## Les Eaux

\*eau plate ½ l

4,80 €

\*eau pétillante ½ l

4,80 €

## Les Bières

Carlsberg

3,50 €

Carlsberg 0,0° sans alcool

3,50 €

Blanche

3,50 €

Kriek

3,50 €

\*Leffe blonde ou brune

5,50 €

\*Orval

5,50 €

\*Houpe de Namur

5,50 €

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

# Les apéritifs



## Les Coktails

Coktail "Maison"	9,50 €
Coktail "Roma"	8,50 €
Coupe de Proseco "doc"	7,50 €
Coupe "Maison" (Proseco, violette)	8,50 €
Spritz	8,00 €
Kir royal	8,50 €
Gin 1836 ( lavande, boisé ou cerise)	8,00 €

## Les Classiques

Kir	
Martini blanc ou rouge	
Picon	
Pisang	
Pisang sans alcool	
Porto blanc ou rouge	
Campari	
Batida	5,00 €
Gancia	
Ricard	
Safari	
Bacardi	
Vodka blanche	
J&B	
Jonhny Walker	
Pineau	

## Les Italiens

Rosso antico	
Aperol	5,00 €
Cynar	
Crodino (sans alcool)	

## Les Belges

Maître Pierre exotique	5,00 €
Maître Pierre rouge	

## Sans Alcool (Mocktail)

Spritz (Crodino, Aranciata)	
Mandorlé (Amaretto, jus de pomme-cerise, jus de citron)	6,50 €
Pina Colada (Liqueur coco, liqueur ananas, jus d'ananas)	
Taormina (Liqueur de banane, jus d'orange, grenadine)	

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

# Les antipasti



## BRUSCHETTA ROMA (6 pièces)

7,00 €

Toast fait dans la maison, brunoise de tomates fraîches, parmesan, jeunes oignons et ail

## ASSIETTE DE FINES CHARCUTERIES ITALIENNES

13,50 €

+ 5,00 € (p.p. supplémentaire)

Découpe minute de salaisons italiennes du moment avec tempura de légumes, roquette et parmesan

# Les Petites souprières

## MINISTRONE MAISON

7,50 €

Bouillon de légumes légèrement tomaté, découpe de légumes frais du moment parfumés au provolone fumé

## CREME NAPOLITAINE

7,50 €

Potage tomates et basilic avec une pointe de crème épaisse, copeaux de parmesan

## BISQUE DE POISSON

9,00 €

Bisque de poisson du moment relevée au paprika et à la ricotta fumée

# Nos avant-propos froids

## LES INCONTOURNABLES

### CARPACCIO DE BOEUF

13,50 €

Effeillé d'ailoyau marbré coupé minute, relevé de poivre du moulin, fleur de sel, huile d'olive et balsamique

### CARPACCIO DE SAUMON FUME

14,50 €

Lamelles de saumon fumé coupé main, huile de noisettes servi avec toast et citron vert, roquette et oignons rouges

### CAPRESE DI BUFFALA

13,50 €

Tomate fraîche farcie de mozzarella di buffala, huile d'olive et assaisonnement

## LES SPECIALITES

### CARPACCIO DE BRESSAOLA

14,50 €

Effeillé de bresaola (bœuf fumé italien) servi avec de la mascarpone truffée, feuilles de roquette et tomates confites

### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

16,00 €

Lamelles de Saint-Jacques crues, cuisson chimique à faire sur le moment avec ses accompagnements citron vert, poivre du moulin et fleur de sel, huile de Toscane

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

# Les avant propos chauds

## LES INCONTOURNABLES

**FONDUS PARMESAN ET TALEGGIO MAISON** 13,50€

Croquettes maison de fromages italiens

**SCAMPIS ROMA** 14,90 €

Estragon frais, coulis de tomates cerises, échalotes, vin blanc

**POT AU FEU DE SCAMPIS** 14,90 €

Ail томaté, légèrement crémé, échalotes, basilic

## NOS SPECIALITES

**LASAGNETTE D'AUBERGINES GRATINEE** 13,50 €

Cassolette parfumée à l'ail et gratinée au parmesan

**RAVIOLES AUX CEPES** 14,90 €

Ravioles Maison, servies avec un pesto de champignons crémé et truffé

**TEMPURA D'ENCORNETS DE CALAMARS** 14,90 €

Encornets de calamars frits accompagnés d'une petite salade et de sa sauce maison au basilic

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

# Les belles à croquer



## \*SALADE ADRIATICA

17,90 €

Salade variée, crudités, effilochée de saumon fumé et de chèvre, scampis grillés, petit gambas, vinaigrette balsamique, pignons de pin

## SALADE DE CHEVRE CHAUD

15,90 €

Salade variée, crudités, toast de chèvre gratinée, thym, vinaigrette chaude balsamique et miel

## \*SALADE ROMA

17,90 €

Salade variée, crudités, pâtes fraîches froides au balsamique blanc, scampis, petits gambas, mozzarella di buffala, pignons de pin

## SALADE FORESTIERE

15,90 €

Salade variée, crudités, vinaigrette chaude composée de pancetta, oignons rouges, champignons, pignons de pin, vinaigre de framboise crémé, œuf poché

## SALADE DI PARMA

15,90 €

Salade variée, crudités, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, Jambon de parme, copeaux de parmesan, caprons, toast grillé au pesto de basilic, œuf cuit dur

## SALADE DE POULET SAFRANE

16,90 €

Salade variée, crudités, marinade de volaille, poivrons, oignons et safran, sauté et allongé à la mascarpone, chips de pommes de terre

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

# Les gratinées



## LASAGNE MAISON

15,00 €

Mille-feuille de pâtes fraîches, bolognese maison  
à la béchamel gratinée à la mozzarella

## CANELLONI "AL RAGU"

15.00 €

Rouleaux de pâtes farcis d'haché de viande, sauce napolitaine crémée

## CANELLONI "FIORENTINA"

15.00 €

Rouleaux de pâtes farci de ricotta et épinards, sauce napolitaine crémée

## \*CANELLONI "DI PESCI"

18.50 €

Poisson du moment, sauce bisquée, gratinée au provola affumicata

# Les risottos

## FUNGHI DEL BOSCO

16.50 €

Poêlée de cèpes et pleurotes, échalotes ciselées  
dans un fond de volaille et mascarpone

## POULET SAFRANE

16.50 €

Sauté de volaille mariné au safran, poivrons,  
oignons et allongé à la mascarpone

## FRUTTI DI MARE

17.90 €

Mijoté de palourdes, gambas, écrevisses, scampis et  
langoustines dans du vin blanc tomaté relevé à l'ail

## SAINT-JACQUES ET SAUMON

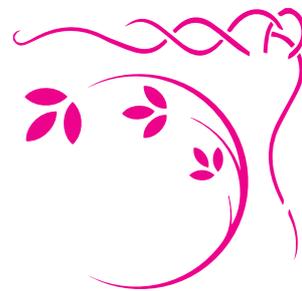
18.90 €

Sauté de saumon frais et échalotes revenus dans de la mascarpone  
parfumée à l'aneth, parsemé de saumon fumé et de Saint-Jacques poêlée

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

# Les pâtes fraîches

(Tagliatelles, rigatoni, linguines)



## LES INCONTOURNABLES

<b>AL RAGU</b> Bolognese maison	13.90 €
<b>ARRABIATA</b> Tomates cerise, ail, huile, piment, basilic	13,90 €
<b>JAMBON CREME</b> Dès de jambon braisé, crème mozzarella, noix de muscade	13,90 €
<b>CARBONARA</b> Crème, pancetta, œuf et parmesan, échalote, ail, lardons	14,90 €
<b>4 FROMAGES</b> Gorgonzola, taleggio, parmesan, bel pease	14,90 €
<b>PESTO MAISON</b> Pignons de pin, roquette, basilic, huile d'olive, ail, crème	14,90 €

## NOS SPECIALITES

<b>CONTADINO</b> Sauce aux 4 fromages, julienne de mugnano, roquette et pignons de pin, oignons rouges	15,90 €
<b>*ROMA</b> Huile d'olive, câprons, tomates, fraîches, palourdes, moules, scampis, écrevisses, petit gambas, vin blanc, napolì	18,50 €
<b>AL' AMATRICIANA</b> Napoli, échalote, pancetta, poivrons, oignons rouges, ail, mugnano	15,90 €
<b>VONGOLE</b> Palourdes, vin blanc, ail, huile d'olive	15,90 €
<b>AL SALMONE</b> Saumon frais, crème d'herbette, saumon fumé	17,90 €
<b>SCAMPIS</b> Scampis flambés au whisky, courgettes, tomates, légèrement crémé, ail, échalotes	17,90 €
<b>MAISON</b> Aubergines, napolì, crème, ail, champignons, lardons, oignons, jambon de parme	16,50 €

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

# Les pizzas



## LES INCONTOURNABLES

<b>MARGHERITA</b> Tomates, mozzarella	10,00 €
<b>PROSCUITTO</b> Tomates, mozzarella, jambon	13,00 €
<b>HAWAI</b> Tomates, mozzarella, jambon, ananas	13,00 €
<b>REGINA</b> Tomates, mozzarella, jambon, champignons	13,00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> Tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives, anchois	14,50 €
<b>4 FROMAGGI</b> Tomates, mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio	14,50 €
<b>CHEVRE ET MIEL</b> Tomates, miel, chevre, mozzarella	14,50 €

## NOS SPECIALITES

<b>RUCCOLA</b> Tomates, mozzarella, jambon de Parme, tomates cerise, roquette, copeaux de parmesan	16,00 €
<b>*SCAMPIS E MASCARPONNE</b> Tomates, mozzarella, scampis, mascarpone, ail	16,50 €
<b>4 STAGIONI</b> Tomates, mozzarella, poivrons, salami, champignons, jambon	15,50 €
<b>*SAINT-JACQUES ET SAUMON</b> Crème, mozzarella, Saint-Jacques, saumon frais, huile de noisette, aneth fraîche	18,00 €
<b>ORTOLANA</b> Tomates, aubergines, mozzarella, oignons, parmesan, huile à l'ail	16,00 €
<b>MAISON</b> Sauce Roma, mozzarella, jambon, mugnano, œuf poché, oignons	16,50 €

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

# L'étal du boucher



<b>PAVE D'ALOYAU (+/- 300gr)</b>	22,90 €
Légumes chauds de saison	
<b>ENTRECOTE IRLANDAISE (+/- 400gr)</b>	24,90 €
Légumes chauds de saison et roquette	
<b>BROCHETTE DE BŒUF GEANTE (+/- 400gr)</b>	24,90 €
Et ses sauces froides	
<b>BROCHETTES D'AGNEAU</b>	23,90 €
Légumes chauds de saison et roquette	
<i>(Toutes nos grillades sont accompagnées de pâtes, frites, pommes de terre ou croquettes)</i>	
<b>Sauces :</b>	3,50 €
-Poivre crème	
-Champignons crème	
-Pizzaiola	
-Diavola	
-Roma	
-Gorgonzola	
<b>OSSO BUCO MAISON</b>	21,90 €
Et ses tagliatelles fraîches	
<b>ROGNONS DE VEAU AUCX CEPES DE BORDEAUX</b>	20,90 €
Vin rouge, cèpes glacés au beurre salé	
<b>FOIE DE VEAU FACON ROMA</b>	19,90 €
Porto rouge, crème, oignons rouges	
<b>EMINCE DE CANARD FACON TAORMINA</b>	21,90 €
Caramel orangé et poivre vert	

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*



# Les escalopes de veau

## LES INCONTOURNABLES

### MILANESE

Panée, citron frais et roquette

17,50 €

### PIZZAIOLA

Panée, câprons, olives noires, napolì, ail

18,90 €

### MARSALA

Sautée, marsala, tomates, champignons et provolone

18,90 €

### GRATINEE

Pannée, jambon, fromage, napolì, crème

18,90 €

## NOS SPECIALITES

### VALDOSTANA

Portefeuille de veau, jambon, fromage italien, champignons crème

18,90 €

### PICCATA AL LIMONE

Sautée, citron, vin blanc, beurre salé

17,90 €

### SALTIMBOCCA A LA ROMANA

Roulade de veau, jambon de parme, sauge fraîche, beurre salé, vin blanc

18,50 €

### INVOLTINI PARMIGIANA

Roulade de veau grillée, aubergines, napolì, ail, copeaux de parmesan

18,90 €

### ROMA

Pannée, jambon de Parme, mozzarella aux 2 sauces  
Crème porto blanc échalotte et sauce Roma

19,90 €

Toutes nos escalopes sont servies accompagnées de pâtes, frites, pommes de terre ou croquette

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

# Mer et rivière



## FILET DE ROUGET

Sauce au Limoncello et légumes chauds

19,90 €

## FILET DE SAUMON "CUISSON BELLE VUE"

Tomates cerises caramélisées au balsamique, légumes de saison

21,50 €

## FILET DE CARRELET

Sauce à la bisque et chair d'écrevisses

19,90 €

## ASSIETTE DE GAMBAS GRILLEES

Avec son coulis à la Genovese et légumes chauds

23,90 €



Tous nos poissons et crustacés sont accompagnés au choix de pommes de terre, frites, pâtes ou croquettes



## Pour les enfants

### PATES AU CHOIX

7,50 €

Al ragu  
Jambon crème  
Carbonara  
4 fromages  
Napoletana  
Al Matriciana

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*



# Les Desserts



## Maître artisan glacier

<b>DAME BLANCHE OU NOIRE</b> et son véritable chocolat chaud	8.50 €
<b>GLACE CARAMEL ET BEURRE SALÉ</b>	8.50 €
<b>DUO DE SORBETS</b> et sa garniture	7.50 €
<b>DÉLICE DU GLACIER</b> glace maison au spéculoos	8.50 €
<b>JOUET AVEC SA SURPRISE GLACÉ</b> (enfants : chocolat)	5.50 €

## Plaisir Sucré

<b>SABAYON A L'ITALIENNE</b>	8.00 €
<b>TIRAMISU MAISON AU SPECULOOS</b>	7.50 €
<b>SOUFFLÉ GLACÉ AU LIMONCELLO</b>	7,50 €
<b>GÂTEAU RICOTTA POIRE</b>	8,50 €
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> (boule de glace vanille bourbon)	7.50 €
<b>PROFITEROLES GLACEES "ARTISANALES"</b> Vanille bourbon, chocolat	7.50 €
<b>COPPA ROMA</b> glace croquante, macadamia, caramel à l'amaretto, amandes	9.00 €

Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.

# Les boissons chaudes



Café	2,90 €
Décaféiné	2,90 €
Espresso	2,90 €
Cappuccino	3,20 €
Cappuccino à l'italienne	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Latte Macchiato caramel	4,00 €
Café Correto	4,50 €
(expresso avec sambuca ou grappa)	
Thé (voir carte Thé)	3,50 €
Irish coffee	8,50 €
French coffee	8,50 €
Italian coffee	8,50 €
Essayez notre "café d'amour" (cointreau)	8,50 €



*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*



# Les digestifs



## Italiens

Amaretto Di Saronno	5,50 €
Limoncello	5,50 €
Grappa	5,50 €
Sambuca	5,50 €
Amaro Averna	5,50 €
Grappa miel	5,50 €

## Les Autres

Cointreau	6,50 €
Cognac	6,50 €
Calvados	6,50 €
Bayleys	5,50 €
Fraise des bois	5,50 €

## Hors d'Âge

Grappa 5 ans d'âge (voir carte grappa)	7,50 €
Grappa 18 mois vieillie en fût de chêne	9,50 €

## Les Belges

Lambertus liqueur de whisky	5,50 €
Lambertus n°3	7,50 €
Lambertus "10 ans d'âge"	9,00 €

## Alcool du Moment

Voir bar

# Lunch Midi



PATES, PIZZA, SALADE  
au choix

+

1 BOISSON  
au choix

+

1 CAFE, DECA ou THÉ

SAUF \* (voir carte)

15,90 €

(sauf week-end et jours fériés)

*Toutes nos préparations sont garanties aux produits frais.*

