

Les Entrées

ANTIPASTI DE COURGETTES	14,00
Courgettes grillées, copeaux de parmesan et olives noires <i>Grilled courgettes with parmesan & black olives</i>	
MINISTRONE	16,00
Soupe de légumes maison à la tomate parfumée au basilic <i>Italian vegetable soup with tomato & basil</i>	
AUBERGINES ALLA PARMIGIANA	16,00
Gratin d'aubergines à la tomate et parmesan <i>Aubergines au gratin, with tomato sauce & parmesan</i>	
SALADE D'ÉPINARDS	16,00
Pousses d'épinards, champignons, bacon et oeuf mimosa <i>Baby spinach salad with mushrooms, bacon & mimosa egg</i>	
SALADE NIÇOISE	18,00
Laitue, tomate, thon, œuf, céleri, concombre, poivron, <i>Lettuce, tomato, tuna, egg, celery, cucumber, pepper</i>	
SALADE CÉSAR	21,00
Salade romaine, croutons, parmesan et croustillants de poulet <i>Caesar salad with crispy chicken</i>	
BELLE BURRATA	21,00
Burrata, roquette, tomates et cibettes <i>Burrata, rocket salad, tomato & chives</i>	
CARPACCIO	18,00
Salade de roquette, copeaux de parmesan, tomates et champignons <i>Raw beef, rocket salad, parmesan, mushroom & tomatoes</i>	
CROUSTILLANT DE GAMBAS	20,00
Sauce aigre douce <i>Crispy prawns, sweet & sour sauce</i>	
TARTARE DE SAUMON ET AVOCAT	21,00
Saumon frais et avocat <i>Salmon tartar with avocado</i>	
POÊLÉE DE VONGOLE	24,00
Palourdes fraîches, vin blanc, ail, persil et piment <i>Fresh seafood, tomato sauce, chili pepper, garlic</i>	
HUÎTRE GILLARDEAU N°2	18,00
Les 3 pièces <i>Three green oysters Gillardeau n°2</i>	

Pâtes & Risotto

— RISOTTO —

DU JOUR	AUX TRUFFES
Selon le marché et l'humeur du chef	Truffes noires et parmesan
<i>Risotto of the day</i>	<i>Truffle risotto & parmesan</i>
24,00	39,00
RAVIOLI A LA RICOTTA	18,50
Sauce tomate OU à la crème <i>Ravioli with Ricotta cheese & spinach, tomato OR cream sauce</i>	
LASAGNES AL FORNO	18,00
Lasagnes maison au four 100% pur boeuf <i>Home-baked lasagna, 100% beef</i>	
PENNE BOLOGNESE	16,90
Sauce bolognaise maison, 100% pur boeuf <i>Tomato & ground beef sauce</i>	
PENNE ALL' ARRABBIATA	16,90
Tomate, olives noires et piments forts <i>Tomato sauce, black olives & chili pepper</i>	
PENNE CARBONARA	18,50
Crème fraîche, lardons et oeuf <i>Cream sauce, bacon & egg yolk</i>	
LINGUINE AL SALMONE	21,00
Saumon frais, crème fraîche, échalotes et vin blanc <i>fresh salmon, cream shallots & white wine</i>	
LINGUINE VONGOLE	28,00
Palourdes fraîches, vin blanc, ail, persil et piment <i>Fresh clams, white wine, garlic, parsley & chili pepper</i>	
LINGUINE AUX FRUITS DE MER	28,00
Pétoncles, crevettes, palourdes fraîches, tomate, ail et piment <i>Fresh seafood, tomato sauce, chili pepper, garlic</i>	

Les Viandes

OSSO BUCO ALLA MILANESE
Jarret de veau confit à la tomate
Fresh premium veal stew in tomato sauce
36,00

CHEESEBURGER	28,00
Avec ou sans bacon With or without bacon	
SUPRÊME DE VOLAILLE	28,00
Sauce forestière à l'estragon Chicken supreme with mushrooms and tarragon creamed sauce	
ESCALOPE MILANESE	30,00
Escalope de veau panée Breaded veal escalope	
ESCALOPE À LA CRÈME	30,00
Escalope de veau à la crème et champignons de Paris Veal escalope in mushroom & cream sauce	
STEAK TARTARE	28,00
Assaisonné selon votre envie Raw beef tartare	
BELLE ENTRECÔTE	32,00
Grillée ou poêlée, sauce béarnaise Sirloin steak, grilled or pan-fried & béarnaise sauce	

LE FILET DE BOEUF

200 gr. minimum
Beef fillet

BÉARNAISE MAISON
Homemade bearnaise sauce
42,00

SAUCE AU POIVRE VERT
Homemade green peppercorn sauce
42,00

LE FOIE DE VEAU

À L'ANGLAISE
Foie de veau poêlé et bacon
Pan-fried calf's liver served with bacon
32,00

À LA VÉNITIENNE
Foie de veau poêlé et oignons confits
Pan-fried calf's liver & crystallised
onions
32,00

AUX CÈPES
Foie de veau poêlé aux cèpes
Calf's liver with porcini mushrooms
48,00

Les Poissons

LA SOLE

BELLE SOLE MEUNIÈRE
Sole poêlée au beurre, 500 gr.
Pan fried sole with butter
59,00

GOUGEONNETTES PANÉES
Sauce tartare
Breaded Gougeon of sole & tartare sauce
32,00

PAVÉ DE SAUMON TERIYAKI	28,00
Purée de pommes de terre Teriyaki salmon & mashed potato	
FILET DE DORADE	32,00
Servie avec les légumes du moment Sea bream fillet served with seasonal vegetables	
CALAMARETTI FRITTI	24,00
Beignets de calamars frits Deep fried squid rings	
PETITE FRITURE	28,00
Anchois frais en petite friture Deep fried baby anchovies	
FRITTO MISTO	38,00
Mélange de fruits de mer et poissons frits en beignets Deep fried mix seafood & fish	

Les Pizzas

MARGHERITA	14,90
<i>Tomate, fromage et origan Tomato, cheese & oregano</i>	
NAPOLETANA	14,90
<i>Tomate, fromage, anchois et olives Tomato, cheese, anchovies & olives</i>	
GORGONZOLA	15,90
<i>Tomate, fromage et gorgonzola Tomato, cheese & italian creamy blue cheese</i>	
REINE	15,60
<i>Tomate, fromage, champignons, jambon et origan Tomato, cheese, mushrooms, ham & oregano</i>	
MELANZANE	16,90
<i>Tomate, fromage, aubergines, ail et persil Tomato, cheese, aubergines, garlic & parsley</i>	
QUATRE SAISONS	15,90
<i>Tomate, fromage, champignons, artichauts, jambon, câpres Tomato, cheese, mushrooms, artichokes, ham & capers</i>	
DI PARMA	18,50
<i>Tomate, fromage, jambon cru, mozzarella et basilic Tomato, cheese, cured ham, mozzarella cheese & basil</i>	
CHORIZO	16,90
<i>Tomate, fromage, champignons, chorizo Tomato, cheese, mushroom & chorizo</i>	
L'ORIENTALE	18,50
<i>Tomate, fromage, merguez d'agneau, poivron, champignons Tomato, cheese, lamb sausage, sweet pepper, mushrooms</i>	
NEPTUNE	15,90
<i>Tomate, thon, ail et persil Tomato, tuna, garlic & parsley</i>	
AL SALMONE	21,00
<i>Tomate, fromage, saumon frais, ail et origan Tomato, cheese, fresh salmon, garlic & oregano</i>	
PESCATORE	21,00
<i>Tomate, crevettes, palourdes, pétoncles fraîches, ail, persil Tomato, fresh seafood, garlic & parsley</i>	

AL TARTUFO

*Crème, fromage, roquette, huile de truffe et truffe fraîche
Cream, cheese, rocket salad, truffle oil & fresh truffle*

49,00

FOUGASSE	08,00
<i>Huile d'olive et origan Olive oil & oregano</i>	
TOUTES LES PIZZAS + ŒUF OU + ROQUETTE	+1,90
<i>Any pizza + Egg or + Rocket...</i>	

Les Légumes

HARICOTS VERTS FRAIS	12,00
<i>Fresh green beans</i>	
ÉPINARDS FRAIS À LA CRÈME	12,00
<i>Fresh spinach with cream</i>	
SALADE DE ROQUETTE ET PARMESAN	9,00
<i>Rocket salad with parmesan</i>	
PURÉE MAISON	9,00
<i>Homemade mashed potato</i>	
FRITES	9,00
<i>French fries</i>	
RIZ BEURRE FROMAGE	9,00
<i>Butter & cheese rice</i>	

Les Desserts

PROFITEROLES

Choux et chantilly maison

Homemade puffs & whipped cream

CLASSIQUE

Glace Vanille, nappage chocolat
Vanilla ice-cream, chocolate sauce

14,00

TOUT CHOCOLAT

Glace chocolat, nappage chocolat
Chocolate ice-cream, chocolate sauce

14,00

TOUT CAMEL

Glace caramel, nappage caramel au beurre salé
caramel ice-cream, caramel sauce

14,00

LE CAFÉ GOURMAND 14,00

Assortiment de verrines et café
Assorted petits desserts & coffee of your choice

TARTE TATIN 14,00

La Fameuse ! dessert maison
Upside down apple pie

TIRAMISÙ TRADITION 12,00

Dessert maison
Home made tiramisu

BABA AU RHUM 12,00

Glace vanille et chantilly maison
Rum Baba with vanilla ice-cream & whipped cream

ÎLE FLOTTANTE 10,00

"À l'ancienne", avec crème anglaise
Whipped egg white on custard

CRÈME BRÛLÉE 10,00

Dessert maison
Crème brulée

CARPACCIO D'ANANAS 12,00

Ananas frais et sorbet citron
Fresh pineapple and lemon sorbet

GLACES & SORBETS

FRAMBOISE MELBA 15,00

Glace artisanale, framboises fraîches, chantilly maison
Ice-cream, fresh raspberries, homemade whipped cream

DUO PISTACHE & CHOCOLAT 10,00

Glace pistache, sauce chocolat et pistaches fraîches
Pistachio ice cream, warm chocolate sauce, fresh pistachios

SORBETS MANGUE & FRAISE 10,00

Sorbets mangue et fraise, fruits frais
Mango & strawberry sorbets, fresh fruits

COUPE CAMEL 10,00

Glace caramel, nougatine maison et sauce caramel
Caramel ice-cream, home made hazelnut toffee, caramel sauce

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 10,00

Coupe café ou chocolat et crème chantilly
Coffee or chocolate ice-cream, sauce, whipped cream

SORBET LIMONCELLO 14,00

Sorbet citron et liqueur de citron
Lemon sorbet & lemon liqueur

SORBET WILLIAMS 14,00

Sorbet poire et liqueur de poire
Pear sorbet with pear liqueur

Petits Déjeuners 15,00

Corbeille de viennoiseries et Pain baguette, servie avec Beurre, Miel et Confiture, Jus d'orange ou pamplemousse frais pressé, Café, thé ou chocolat
French breakfast, served with assorted viennoiseries, Baguette bread, Butter, Ham, Honey, Orange or grapefruit juice, Coffee or tea or chocolate

LES VIENNOISERIES 2,00

Servies avec beurre et confitures
Served with butter & ham

LES ŒUFS 15,00

3 Œufs cuisinés à votre convenance
3 Eggs any style