Carte Restaurant (12h -14h30/18H - 21h30)

Tout les plats de la brasserie sont egalment disponibles.

Merci de grouper le choix a 6 plats max par table

Please max 6 different dishes each table

Lunch (12h-14h30 ) 20,00€

**Entrée + Plat du jour**

**Entrance + plat of the day**

Vin du mois « selon disponibilité »

Sélection de blanc, rouge et rosé 25 €/bouteille

Wine of the month “subject to availability” Selection of white red and rosé

La Pasta

Penne alla norcina 17,00 €

Penne, saucisse, crème, truffes, poivre noir, parmesan

Penne, sausage, cream, truffle, black pepper, parmesan

Orecchiette al ragù Bolognese 18,00 €

Petites pâtes rondes, ragù maison, huile d’olive, tomates, parmesan, carote, ognion, celeri

Small round pasta, home made Bolognese ragù, olive oil, garlic, anchovies, chili pepper, fresh tomatoes, parmesan

Linguine alla carbonara - Roma 17,00 €

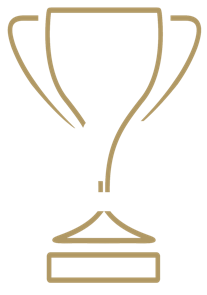
Pâtes carbonara: guanciale (joue de porc afnée), oeufs, pecorino, parmesan, poivre noir

Pasta carbonara: guanciale (cured pork cheek), eggs, pecorino, parmesan, black pepper

Paccheri agli scampi in Padella 25,00 €

Paccheri aux scampis, scampis poêlés, jus de crustacés, échalotes, ail, crème, epinard, eur de sel

Paccheri with scampi, shallots, garlic, cream, spinach, eur de sel



La Carne

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes ou de pommes de terre au choix

Osso buco bio di nonna Rosa 29,50 €

Jarret de veau cuisson lente, gros légumes, vin blanc, ail, sauce tomate compotée

Slow cooked veal shank, large vegetables, white wine, garlic, tomato sauce

Costata di manzo 2pp / 75,00 €

Côte à l’os 1Kg (viande locale, Rouge Pie de Jalhay)

Bone steak 1kg (local meat, Rouge Pie de Jalhay)*sauce poivre vert ou béarnaise 5€*

Tagliata di letto di manzo 300gr 30,00 €

Tagliata de boeuf 300gr, roquette, tomates contes, copeaux reggiano, huile truffe blanche extra vierge, balsamique

Fillet of beef, tagliata style, rucola, tomato cont, reggiano shavings, extra virgin white trufe oil, balsamic

Spezzatino di manzo brasato al Chianti, con verdure

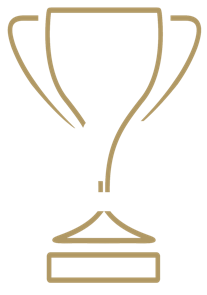
Carbonnade de bœuf au Chianti avec legumes 18,00 €

Italian carbonade of beaf with vegetables

Stinco di maiale arrosto 26,00 €

Jambonneau de porc Toscan élevé dans les forêts à l’état sauvage, cuit lentement au four, marinade aromatique, jus de viande, crudités.

Tuscan pork ham raised in the wilderness, slowly cooked in the oven, aromatic marinade, meat juice, raw vegetable



Il Pesce

Risotto di polpo caramellizato 23,00 €

Risotto avec poulpe à la plancha caramelisé, huile d’olive, petits pois, parmesan, bouilon de crustacés

Risotto with octopus caramelised, olive oil, peas, parmesan, shellfish broth

Salmone in padella 25,00 €

Pavé de saumon au beurre, rôti sur peau, béarnaise, légumes chauds

Roasted salmon with butter with skin, béarnaise, hot vegetables

Calamari fritti entrée 16,00 € / plat 22,00 €

Calamars en friture, salade, cocktail

Fried calmars, salad, cocktail

Scampi XXL entrée 20,00 € / plat 25,00€

Scampis, ail, huile olive extra vierge, persil plat, baby tomates, eur de sel, poivre en grains

Scampis, garlic, extra virgin olive oil, at parsley, baby tomatoes, salt, peppercorns

Contorno - extra garnitures salsa - extra sauces

Pâtes - Pasta + 4,00 € Pizzaïola

(tomate, ail, légèrement piquant) + 3,50 €

Pommes de terre au four - Hoven potatoes + 4,00 €Napolitaine

(oignons, tomate, basilic) + 3,50 €

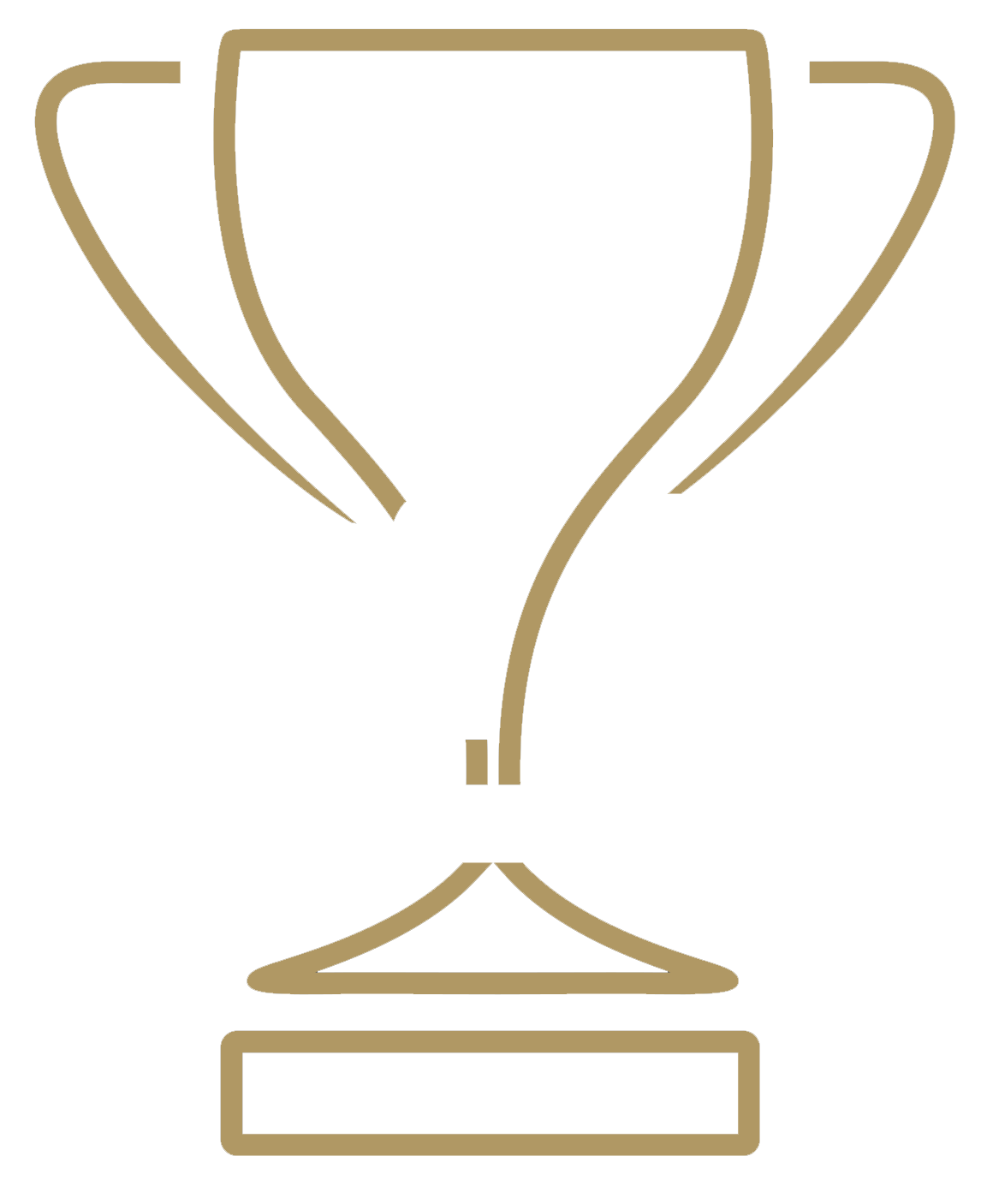
Légumes chauds - Hot vegetables + 8,00 € Béarnaise + 7,50 €

Dolci – Desserts

Babà au rhum (Napoli) 7,50 €

Crème fleurette, anglaise

Cream, English



Pasta Fresca - Pâtes fraîches

Tagliatelle con polpette al sugo (Ricetta di famiglia) 17,00 €

Pâtes, boulettes maison, sauce tomate, huile olive extra vierge, parmesan, basilic

Pasta, homemade meatballs, tomato sauce, extra virgin olive oil, parmesan, basil (Family recipe)

Cannelloni vegetariani - Napoli 17,00 €

Cannelloni ricotta, épinard, basilic, tomates

Cannelloni ricotta, spinach, basil, tomatoes

Cannelloni con carne di vitello - Napoli 17,50 €

Cannelloni viande de veau, aromates, crème tomate

Cannelloni with veal meat, aromatics, tomato cream

Penne all’arrabiata 14,00 €

Penne all’arrabiata, ail, persil, piment, sauce napolitaine

Penne all’arrabiata, garlic, parsley, chili, Neapolitan sauce

Linguine alla carbonara - Roma 17,00 €

Pâtes carbonara: guanciale (joue de porc afnée), oeufs, pecorino, parmesan, poivre noir

Pasta carbonara: guanciale (cured pork cheek), eggs, pecorino, parmesan, black pepper

Paccheri agli scampi in Padella 25,00 €

Paccheri aux scampis, scampis poêlés, jus de crustacés, échalotes, ail, crème, epinard, eur de sel

Paccheri with scampi, shallots, garlic, cream, spinach, eur de sel

Secondi - Plats

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes ou de pommes de terre au choix

Scaloppina Milanese 24,00 €

Escalope panée, tomates contes, parmesan, roquette

Pan-fried cutlet, tomato cont, parmesan, rucola

Scaloppina alla Parmigiana 26,00 €

Escalope Parmigiana gratinée, sauce tomate, aubergine, Mozzarella, jambon de Parme

Cutlet Parmigiana au gratin, tomato sauce, eggplant, Mozzarella, Parma ham

Escalope Valdostana 25,00 €

Veau, jambon cru, fromage, vin blanc, sauge

Veal, raw ham, cheese, white wine, sage

Osso buco bio di Nonna Rosa 29,00 €

Jarret de veau, cuisson de 6 heures, vin blanc, ail, tomate, gros légumes

Veal shank, cooked 6 hours, white wine, garlic, tomato, large vegetables

Tagliata di letto di manzo 300gr 30,00 €

Tagliata de boeuf 300gr, roquette, tomates contes, copeaux reggiano, huile truffe blanche extra vierge, balsamique

Fillet of beef, tagliata style, rucola, tomato cont, reggiano shavings, extra virgin white trufe oil, balsamic

Stinco di maiale arrosto 26,00 €

Jambonneau de porc Toscan élevé dans les forêts à l’état sauvage, cuit lentement au four, marinade aromatique, jus de viande, crudités

Tuscan pork ham raised in the wilderness, slowly cooked in the oven, aromatic marinade, meat juice, raw vegetable

Calamari fritti entrée 16,00 € / plat 22,00 €

Calamars en friture, salade, cocktail

Fried calmars, salad, cocktail

Scampi XXL entrée 20,00 € / plat 25,00€

Scampis, ail, huile olive extra vierge, persil plat, baby tomates, eur de sel, poivre en grains

Scampis, garlic, extra virgin olive oil, at parsley, baby tomatoes, salt, peppercorns

Contorno - extra garnitures salsa - extra sauces

Pâtes - Pasta + 4,00 € Pizzaïola

(tomate, ail, légèrement piquant) + 3,50 €

Pommes de terre au four - Hoven potatoes + 4,00 €Napolitaine

(oignons, tomate, basilic) + 3,50 €

Légumes chauds - Hot vegetables + 8,00 € Béarnaise + 7,5 €