

SOFTS

Ice tea / Pêche / Green	3,00 €
Pepsi / Pepsi Max	3,00 €
Fever-tree <i>Indian tonic, Ginger-beer, Framboise-rhubarbe</i>	4,00 €
Looza <i>Pomme, Pomme-cerise, Orange, Tomate</i>	3,60 €
Liégeois	3,80 €
Red-Bull	4,50 €
Spa Reine / Intense 25 cl	3,00 €
Spa reine / Bru ½ L <i>Supplément : sirop menthe ou grenadine 0,60 €</i>	5,00 €

APÉRITIFS

Apérol Spritz	8,40 €
Coupe de Prosecco	7,00 €
Kir	5,50 €
Kir royal	9,50 €
Martini blanc	5,00 €
Martini rouge	5,00 €
Pisang	4,50 €
Pisang 0.0°	4,50 €
Campari	5,00 €
Picon vin blanc	6,50 €
Ricard	4,00 €
Pineau	5,00 €
Porto rouge	4,50 €
Porto blanc	4,50 €
<i>Supplément : soft 2,50 €, Looza 3,00 €, tonic 3,50 €, Redbull 3,80 €</i>	

ALCOOLS

Peket	4,00 €
Bacardi blanc / brun	5,50 €
J&B Blended Scotch Whisky	6,00 €
Jack Daniels	6,50 €
Vodka blanc / rouge	5,50 €
Get-B-Mint	4,50 €
Bailey's	6,00 €
Amaretto Disaronno	7,00 €
Poire	6,50 €
Sambuca	6,00 €
Tequila	4,00 €
Limoncello Buongiorno	7,00 €
Jägermeister - Jägerbomb	4,50 € - 7,50 €
<i>Supplément : soft 2,50 €, Looza 3,00 €, tonic 3,50 €, Redbull 3,80 €</i>	

ALCOOLS D'EXCEPTION

Rhum Kraken Special	8,50 €
Rhum Don papa	9,50 €
Scotch Whisky Chivas Regal	11,00 €
Grappa Riserva di Stato	10,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Déca / Espresso / Ristretto	2,70 €
Double Espresso	5,40 €
Café Corretto Sambuca / Grappa	7,00 €
Chocolat chaud / Viennois gourmande	4,00 € / 6,00 €
Choc' Bailey's Nouveau !	9,00 €
Cappuccino	4,00 €
Latte machiatto <i>Supplément : Speculoos, Caramé 1,20 €</i>	5,00 €
Irish coffee Italian, French, Bailey's	11,00 €
Thé BIO (Teas with love) <i>Supplément Chantilly 1,50 €</i>	4,50 €

GINS TONICS

Bombay Sapphire + Fever Tree Indian Tonic	11,50 €
B-Gin + Fever Tree rhubarbe/framboise	12,50 €
Gin Mare + Fever Tree Mediterranean	12,50 €
Nordes + Fever Tree Mediterranean	12,50 €

VINS AU VERRE

Verre blanc/rouge/rosé maison	4,50 €
Pichet ½ blanc/rouge/rosé	16,00 €

JUPIER EN TANK

<i>Sup. fromages (bières brunes - gratuit) 1,00 €</i>	
Jupiler 5,2° 25cl / 50cl / 1L	2,90 € / 5,30 € / 10,00 €
Mètre de Jupiler - 11 bières 25cl	30,00 €
<i>Supplément : grenadine 0,30 €, Pepsi 0,50 €, Spa citron 1,00 €</i>	

BIÈRES AU FÛT

<i>Sup. fromages (bières brunes - gratuit) 1,00 €</i>	
Bière du mois 33cl	5,00 €
Kwak brune 25cl / 33cl	4,00 € / 5,00 €
Victoria 8,5° 33cl / 50 cl	4,50 € / 7,00 €
Lefte blonde 6,6° 33cl / 50cl	4,50 € / 7,00 €
Triple Karmeliet 8,4° 33cl / 50 cl	4,50 € / 7,00 €
CTS 7,2° 25cl / 33cl	3,50 € / 4,50 €

BIÈRES BOUTEILLE

<i>Sup. fromages (bières brunes - gratuit) 1,00 €</i>	
Bière du mois	5,00 €
Corona 4,5°/Seau de Corona (5+1)	4,00 € / 20,00 €
Lefte brune 6,5°	5,00 €
Hoegaarden blanche 4,9°/rosée 3°/rosée 0°	3,80 €
Kriek 4,3°	3,80 €
Jupiler 0°	3,80 €

COCKTAILS

Moscow Mule Vodka, tonic ginger beer, jus de citron, suc. canne	10,00 €
Negroni Gin, Campari, Martini rouge, orange	12,00 €
Rhumbull Rhum Kraken, Redbull, orange	12,00 €
Cuba Libre Rhum brun, suc. canne, citron vert, Cola	10,00 €
Hugo St-Germain Spritz Liq. de sureau, prosecco, spa citron	12,00 €
Mojito Menthe - Framboise +1€ - Royal +2€	10,00 €
Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe, soda water	
Mocktail Virgin Mojito Spa citron, citron, menthe, suc. canne	10,00 €

RESTAURANT (12H-14H30/18H-21H30)

PLEASE MAX 6 DIFFERENT DISHES EACH TABLE

LUNCH (12H-14H30) LUNDI-VENDREDI
ENTRÉE + PLAT DU JOUR 20,00€

PARTAGER SUPPLEMENT FOCCACCIA : 5,00 €

Degustazione di Pizza da 4 à 6 ps 35,00 €
Pizza dégustation, Calabrese, Vege, Toscana 12 morceaux
Pizza focaccia degustation

Tuttomisto della casa 4 à 6 ps 39,00 €
La bella planche de fromages et charcuterie itaniens, focaccia chaude, olives, noix Pizza dégustation
seulement fromages ou charcuterie 25,00€

Italian cheeses and cold cuts, olives, warm focaccia, nuts, salade

Trio di crocchette 3 pcs 25,00 €

Trio de croquettes, parmesan, volaille , crevettes grises
Trio of croquettes, parmesan, ham and cheese, grey shrimps

2 crevettes 18,00€ / 2 parmesan 15,00€ / 2 volaille 16,00€

ANTIPASTI SUPPLEMENT FOCCACCIA : 5,00 €

Carpaccio di manzo – Venezia 18,00 €
Carpaccio de bœuf, sauce Palmarés (mayonnaise, worchester, citron, poivre) roquette, parmesan
Beef carpaccio, Palmarés sauce, rucola, parmesan

Scampi XXL – Napoli 20,00 €
Scampi, ail, huile extra vierge, persil, baby tomates, fleur de sel, poivre en grains
Scampis, garlic, extra vierge olive oil, flat persil, baby tomatoes, salt, peppercorns

Scampi alla diavola - Napoli 20,00 €
Scampi, ail, crème, piment, persil
Scampis, garlic, cream, spicy, flat persil

LA PASTA

Penne alla norcina - Umbria 17,00 €
Penne, saucisse, crème, truffes, poivre noir, parmesan
Penne, sausage, cream, truffle, black pepper, parmesan

Linguine alla carbonara - Roma 17,00 €
Pâtes carbonara: guanciale (joue de porc affinée), oeufs, pecorino, parmesan, poivre noir
Pasta carbonara: guanciale (cured pork cheek), eggs, pecorino, parmesan, black pepper

Paccheri agli scampi in padella – Napoli 25,00 €
Paccheri aux scampis, scampis poêlés, jus de crustacés, échalotes, ail, crème, epinard, fleur de sel
Paccheri with scampi, shallots, garlic, cream, spinach, fleur de sel

Tagliatelle con polpette al sugo (Ricetta della nonna) 18,50 €
Pates tagliatelle, boulettes maison, sauce tomate, huile extra vierge, parmesan, basilic
Pasta tagliatelle, homemade meatballs, tomatoe sauce, extra vierge olive oil, parmesan, basilic

Cannelloni con carne di vitello – Napoli 18,50 €
Cannelloni viande de veau, basilic, aromates, crème, parmesan et tomate sauce
Cannelloni with veal meat, aromatics, tomato cream

Cannelloni vegetariani – Napoli 18,50 €
Cannelloni ricotta, épinard, basilic, aromates, crème, parmesan et tomate sauce
Cannelloni with ricotta and spinach, basilic, aromatics, tomato cream

LA CARNE

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE PÂTES OU DE POMMES DE TERRE AU CHOIX

Tagliata di filetto di manzo 300gr - Toscana	30,00 €
Tagliata de boeuf 300gr, roquette, tomates confites, copeaux reggiano, huile truffe blanche extra vierge, balsamique Filet of beef, tagliata style, rucola, tomato confit, reggiano shavings, extra virgin white truffle oil, balsamic	
Stinco di maiale arrosto - Toscana	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	
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	
Scaloppina Milanese de veau	25,00 €
Escalope panée, tomates confites, parmesan, roquette Pan-fried cutlet, tomato confit, 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,	

IL PESCE

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE PÂTES OU DE POMMES DE TERRE AU CHOIX

Scampi XXL – Napoli	26,00€
Scampis, ail, huile olive extra vierge, persil plat, baby tomates, fleur de sel, poivre en grains Scampis, garlic, extra virgin olive oil, flat parsley, baby tomatoes, salt, peppercorns	
Scampi alla diavola - Napoli	26,00 €
Scampis, ail, crème, piment, persil Scampis, garlic, cream, spicy, flat persil	

CROQUES

Croque italienne: jambon de Parme, mozzarella, tomate cerises, pesto et roquette	12,00 €
Croque portugaise : légumes, fromage, roquette et tomate	12,00 €
Croque belge: jambon à l'os, fromage, tomates	12,00 €
Croque espagnol : jambon, fromage de chèvre, tomate, pesto rouge	12,00 €
<i>Croque version madame : focacia au choix + oeuf. Supplement +1€.</i>	13,00 €

DOLCI – DESSERTS

Tortino alle mele, gelato, caramel, panna	8,50 €
Tarte tatin aux pommes, glace vanille, caramel Apple pie, vanilla ice cream, caramel	
Tiramisù della casa, mascarpone, mandorle, caffè siciliano	8,50 €
Tiramisù maison, mascarpone, amandes, café sicilien Housemade tiramisù, mascarpone, almonds, sicilian coffee	
Fondente al cioccolato	8,50 €
Fondant au chocolat, vanille, coulis, sauce anglaise Chocolate fudge, vanilla, coulis, English sauce	
Dame blanche / Dame noire / Brésilienne	8,00 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly / Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly / Glace vanille, croquants, caramel, chantilly Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream / Vanilla ice cream, crackers, caramel, whipped cream / Vanilla ice cream, crackers, caramel, whipped cream	

PIZZAS

Pizza Margherita	14,00 €
Tomate, mozzarella, basilic Tomato, mozzarella, basil	
Pizza Palmarès	18,00 €
Tomate, mozzarella, jambon Serrano, roquette, balsamique, origan Tomato, mozzarella, Serrano ham, rucola, balsamic, oregano	
Pizza Vegetariana	16,00 €
Tomate, mozzarella, légumes grillés, huile d'olive extra vierge, basilic Tomato, mozzarella, grilled vegetables, extra virgin olive oil, basil	
Pizza Toscana	18,00 €
Tomate, mozzarella, saucisse de Sienne, champignons, truffes, olives, origan Tomato, mozzarella, Siena sausage, mushrooms, truffles, olives, oregano	
Pizza Calabrese	18,00 €
Tomate, mozzarella, oignons cuits, saucisson piquant, olives, anchois, capres Tomato, mozzarella, grilled onions, spicy sausage, olives, anchovies, capers	
Pizza Norcina	18,00 €
Tomate, mozzarella, jambon à l'os, artichauts à la romaine, origan, roquette Tomato, mozzarella, ham, artichokes roman style, oregano, rucola	
Pizza Carpaccio	25,00 €
Tomates fraîches, mozzarella di bufala, câpres, basilic, roquette, carpaccio de bœuf, huile de truffes Fresh tomatoes, mozzarella di bufala, capers, basil, rucola, beef carpaccio, truffle oil	
Pizza Cacio	18,00 €
Tomate, fromages italiens, mozzarella, origan, tomates confites Tomato, Italian cheeses, mozzarella, oregano, candied tomatoes	
Pizza Bosco	18,00 €
Tomate, mozzarella, champignons des bois, oignons, ail, jambon à l'os, pancetta Tomato, mozzarella, wild mushrooms, onions, garlic, ham, pancetta	
Pizza di Parma	18,00 €
Tomate, mozzarella, aubergines, jambon de Parme, pesto Tomatoes, Mozzarella, Eggplants, Parma Ham, pesto	
Pizza Luna	18,00 €
Tomate, mozzarella, champignons, jambon à l'os, artichaut, oeuf, origan Tomato, mozzarella, mushrooms, ham on the bone, artichoke, egg, oregano	
Pizza Tropico	16,00 €
Tomate, mozzarella, jambon à l'os, ananas Tomato, mozzarella, ham on the bone, pineapple	
Pizza Tonno	18,00 €
Tomate, mozzarella, oignons, thon, câpres, origan Tomato, mozzarella, onions, tuna, capers, oregano	
Pizza Vulcano	16,00 €
Tomate arrabbiata, olives, salami piquant, paprika, câpres, huile pimentée, origan Tomato arrabbiata, olives, spicy chorizo, paprika, capers, spicy oil, oregano	

Prosecco & Champagne

Prosecco Brut Loredan Gasparini "Casabianca" 38,00 €
Veneto, Glera

Champagne Pommery brut royal 89,00 € / Magnum 185,00 €
Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne Brut Gold « Armand de Brignac » 425,00 €
Champagne, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

LA CARTE DES VINS VINS BLANC

• **Grillo - Vanita** 27,00 €
Sicile – Grillo
Aperitif - Soupe de poisson- crustacées- paccheri aux scampis, rue de parmesan

Lou Lou – Domaine Terres Georges 25,00 €
Vin de France – Muscat Petits Grains- Roussanne- Vermentino
Aperitif - Soupe de poisson- crustacées- paccheri aux scampis, rue de parmesan

Hateau l'Hospital – Graves Blanc 49,00 €
Bordeaux – Semillon Sauvignon Blanc

Mythique Languedoc Blanc- Vignerons de la Méditerranée 29,00 €
Languedoc – Grenache Blanc, Marsanna
Aperitif - Soupe de poisson- crustacées- paccheri aux scampis, rue de parmesan

- **Carizza Insolia Sicilia - Feudo Principi di Buttera** 33,00 €
Sicile – Insolia
Soupe de poisson- crustacées- paccheri aux scampis, rue de parmesan

- **Parpinello – Sessantaquattro – Vermentino di sanguigna** 41,00 €
Sardegna – Vermentino
Note de fruit et agrumes, denotation d'amande

- **Sauvignon Blanc- Tocornal** 25,00 €

- **Sancerre – Domaine Reverdy Ducroux – Moulin les Lys** 48,00 €
Loire - Sauvignon Blanc
Planche apertive- poisson en sauce, truite, dorade, saumon au four- vitello tonnato- betterave avec burrata miel

• **Saint Véran – Domaine des Poncetys** 42,00 €
Bourgogne – Chardonnay
Poisson en sauce, saumon, salade de chevre, filet de truite

- **Côte du Rhône – Vidal Fleury – Blanc Viogniern** 38,00 €
Côte du Rhône – Viognier
Poissons en crème, volaille, fois de veau, salade cesar, pizza tonno

• **Côte Chalonnaise – Buissonier** 29,00 €
Bourgogne – Chardonnay
Poissons au four, carbonara, escaloppes du veau : milanese, parmigiana, valdostane

- **Beaujolais Blanc- Château de Durette – Chardonnay** 32,00 €
Beaujolais – Chardonnay
Poissons en sauce et poisson au four – trio de croquette – salade cesar

- **Chablis – Louis Moreau** 49,00 €
Bourgogne – Chardonnay

LA CARTE DES VINS VINS ROUGES

- **Appassimento Collefriso** - Fruité, concentré, puissant
Abruzzo, Montepulciano, Sangiovese, Merlot 46,00 €

- **Ripasso Superiore, corte Figaretto "Acini Ameni"** - Boisé, puissant, tanins
Veneto, Corvina, Corvinone, Rondinella 46,00 €

- **Vino Nobile di Montepulciano, DEI** - Complexe, boisé, rond
Toscana, Montepulciano 49,00 €

- **Barbera di Monteferrato – Silvio Morando**
Piemonte – Barbera 42,00 €
Risotto, champignons, boeuf, carbonnades - Viande rouge et blanche, fromage

 - **Gamay Noir – Château de Durette – Régnié – vieilles Vignes Les Bruyères**
Beaujolais -Gamay Noir 38,00 €

 - **Morgon Corcelette – Famille Chasselay**
Beaujolais – Gamay 45,00 €
Volaille, viande blanche, cannelloni veau, carbonnade de bœuf

 - **Samur Champigny Bio – Château de Villeneuve**
Loire – Cabernet Franc 38,00 €
Viande blanche, veau, fois de veau, penne Norcina

- **Vacqueyras – Vidal Fleury – Syrah Grenache**
Cote du Rhone – Grenache, Syrah 48,00 €
Côte de bœuf – Tagliata de bœuf – Carbonnade de bœuf – Agneau

- Pinot Noir – Charlotte Deturckheim – Robe rubis, racé, notes fruitées**
Alsace – Pinot noir 38,00 €



Découvrez également notre
Luxury Spa Hôtel – Motorsport et Luxury Spa Hôtel – Ardennes.
Avec 20 chambres, un parking privé et un service de taxi,
nous offrons un séjour luxueux et confortable
Pour info réservations contacter le +32 483471138

