



La Bruschetta  
RESTAURATION ITALIENNE

La carte



## Apéritifs

Apéritif Maison (sans alcool)	4.50
Martini (blanc ou rouge)	5.00
Pineau	5.00
Gancia	5.00
Cynar	5.00
Marsala	5.00
Porto (blanc ou rouge)	5.00
Ricard	5.50
Picon vin blanc	5.50
Campari orange	5.50
Kir	5.50
Vodka	5.50
Pisang orange	5.50
Maison (Gin, jus d'orange, ananas, grenadine)	5.50
Prosecco	5.50
Coupette	5.50
Coupe	8.00
Spritz (Prosecco, Aperol)	7.50

## Suppléments

Jus d'orange	1.00
Red Bull	1.00

## Cocktails

Cuba Libre	6.50
Gin Fizz	6.50
Tequila sunrise	6.50
Mai Tai	6.50

## Boissons soft

Chaudfontaine 1/4l	2.40
Chaudfontaine 1/2l	4.00
Chaudfontaine 1l	6.00
Perrier	2.40
San Pellegrino 1/2l	4.00
Coca-Cola	2.40
Coca-Cola Zero	2.40
Fanta Orange	2.40
Ice Tea Pêche	2.40
Ice Tea Pétillant	2.40
Jus d'orange	2.40
Jus d'ananas	2.40
Jus de pomme, cerise	2.40
Sprite	2.40
Schweppes Tonic	2.40
Sirop de grenadine	0.50
Sirop de menthe	0.50

## Bières

Stella	2.20
Blanche Hoegaarden	2.80
Blanche Rosé	2.80
Carlsberg	2.80
Chimay Bleue	3.50
Duvel	3.50
Leffe Blonde	3.50
Kriek	3.50
Westmalle Triple	3.50

## Vin du patron

Verre (rouge, blanc ou rosé)	3.00
1/4 vin	5.00
1/2 vin	9.90
Champagne maison	50.00
Champagne Mumm	70.00

## Alcools & digestifs

Get 27	5.50
Vodka blanche	5.50
Vodka rouge	5.50
Baileys	5.50
J&B	6.00
Sambuca	6.00
Cognac	6.00
Amaretto	6.00
Limoncello	6.00
Gin	6.00
Grappa Blanche	6.00
Grappa Invecchiata (en Barrique)	7.00
Cointreau	7.00
Jack Daniel's	7.00
Chivas	7.00

## Boissons chaudes

Expresso	2.20
Café	2.20
Déca	2.20
Thé	2.50
Cappuccino	2.50
Irish Coffee	6.50
Café Italien	6.50
Baileys coffee	6.50

# Bruschetta

Bruschetta tomate & mozzarella	5.00
Bruschetta jambon de Parme	5.50
Bruschetta au saumon	5.50
Bruschetta au chèvre & miel	5.50
Bruschetta végétarienne	5.50
Assortiment de charcuterie (Antipasti)	14.00

# Entrées froides

Tomate mozzarella	10.00
Saumon fumé mariné	12.00
Jambon de Parme aux fruits de saisons	12.00
Carpaccio de boeuf	14.00
Assiette gourmande du chef (Foie gras, jambon de Parme, saumon fumé et scampis)	16.00

# Entrées chaudes

Fondue au parmesan	8.00
Croquettes de crevettes	12.00
Calamars à la Romaine	12.00
Brochette de scampis grillés (6 pièces)	13.00
Scampis à l'Italienne	14.00
Saint Jacques flambées au Limoncello	16.50
<b>Supplément</b> : Toute entrée prise en plat	+ 5.00

# Salades

Exotique au poulet	21.00
Chèvre chaud	21.00
Salade jambon de Parme	21.00
Salade du chef (scampis & miel)	22.00
Salade de noix de St. Jacques	22.00
Salade au saumon et crevettes grises	22.00

# Pâtes

Spaghetti Bolognaise	11.50
Spaghetti Carbonara	11.50
Pennes 4 fromages	12.00
Lasagne à la viande	13.00
Linguine végétarienne	13.00
Penne Toscana (tomate & jambon de Parme)	13.50
Penne Genovese (poulet & pesto)	13.50
Lasagne au saumon et aux épinards	13.50
Tagliatelles au saumon	13.50
Tagliatelles aux scampis et courgettes	16.50
Tagliatelles aux scampis curry	16.50
Linguine aux noix de St. Jacques sauce curry	17.00
Raviolis frais farcis (Ricotta e spinaci, sauce truffe)	17.50

# Poissons

Brochette de scampis grillés (10 pièces)	18.50
Pavé de saumon et risotto au mascarpone	18.50
Calamars grillés sur filet d'huile d'olive à l'ail	21.00
Médallions de filets de sole aux crevettes grises sauce safranisée	21.00

# Risotto

Risotto aux scampis et truffe	17.50
-------------------------------	-------

# Viandes

Escalope de poulet sauce curry & champignons	14.50
Escalope de poulet gratinée au jambon de Parme	15.50
Escalope Milanese	15.50
Carne Del Padrino (fine tranche de boeuf braisé) pommes sautées & crudités	16.00
Escalope de poulet gratiné au chèvre sauce gorgonzola	16.50
Pavé de boeuf	16.50
Escalope Romaine (jambon, champignons, tomate & crème)	16.50
Escalope Florentine (gratinée aux épinards)	16.50
Escalope du chef (marsala & crème)	16.50
Escalope Parmigiana (gratinée aux aubergines)	16.50
Brochette de boeuf	17.00
Saltimboca à la Romana (jambon de Parme, Mozzarella, vin blanc & crème)	17.00
Entrecôte	17.50
Tagliata di Manzo (fine tranche de boeuf, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique)	19.90
Osso Bucco della casa	22.00

**Accompagnements :** Frites, pommes de terre sautées, croquettes ou pâtes

<b>Sauces froides :</b> Mayo, ketchup & cocktail	0.50
<b>Sauces chaudes :</b> Champignons, poivres & gorgonzola	2.50

# Pizzas

Margarita (tomate, mozzarella & origan)	9.50
Bolognaise (tomates, jambon, mozzarella & origan)	10.00
Napolitaine (tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres & olives)	11.00
Rimini (tomate, mozzarella, champignon, origan & jambon)	11.00
Hawaï (tomate, mozzarella, origan, jambon & ananas)	11.00
Calzone (tomate, mozzarella, origan, jambon, champignons, oignons & oeuf)	11.50
Salami Piquant (tomate, mozzarella, origan, salami piquant)	11.50
Paysanne (tomate, mozzarella, origan, crème fraîche, lardons, oeufs & oignons)	12.00
Canadienne (mozzarella, origan, jambon, crème fraîche, ail, oeufs, oignons & pommes de terre)	12.00
Quatre fromages	12.00
Quatro Stagioni (tomate, mozzarella, origan, jambon, champignons, artichauts, anchois & olives)	12.50
Fruti di mare (tomate, mozzarella, origan, ail & fruits de mer)	12.50
Orientale (tomate, mozzarella, origan, merguez, olives, oignons & champignons)	12.50
Al Tono (tomate, mozzarella, origan, thon & oignons)	13.00
Chèvre & miel (tomate, mozzarella, chèvre, miel & origan)	13.00
Saumon (saumon, tomate fraîche, mozzarella, origan, roquette & copeaux de parmesan)	14.90
Ortolano (tomate fraîche, mozzarella, jambon de Parme, roquette & copeaux de parmesan)	14.90
Scampis (tomate fraîche, mozzarella, scampis, ail, roquette & copeaux de parmesan)	14.90
Carpaccio (tomate fraîche, mozzarella, boeuf, roquette & copeaux de parmesan)	14.90

# Desserts

Coupe junior	2.50
Dame blanche ou noire	6.50
Sorbet	6.50
Crème brûlée	6.50
Profiteroles	6.50
Fondant au chocolat et sa boule de glace	6.50
Mousse au chocolat maison	6.50
Tiramisu della casa	7.00
Café gourmand	10.00

**Paiement par carte : Minimum 15 euros.**