

LE MENU 18.90 €

Buffet Entrée & Dessert à VOLONTÉ*
+ 1 plat au choix

*Hors boisson

LE MENU 13.90 €

Buffet Entrée & Dessert à VOLONTÉ*
uniquement

*Hors boisson, hors plat

PIZZA BASE ROUGE

Margherita

Mozzarella, olives noires.

Reine (classique ou en calzone)

Mozzarella, jambon, champignons.

Jambonella

Mozzarella, jambon, oeuf.

Burrata & Tomates

Mozzarella, tomates cerises, Burrata, ricotta, pesto.

Oranaise

Mozzarella, merguez, œuf, oignon rouge.

Pizza Pai

Mozzarella, jambon, chorizo, lardons, œuf, olives noires.

Capricciosa estivale

Mozzarella, légumes grillés, champignons, jambon, olives noires.

Cannibale

Mozzarella, chorizo, haché de bœuf VBF, émincé de poulet rôti, crispy bacon, sauce barbecue.

Pizza du moment

Demandez la recette du moment à notre équipe !

PIZZA BASE CRÈME

Pollo Coppa

Mozzarella, émincés de poulet, coppa, roquette.

4 fromages (classique ou en calzone)

Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Grana Padano DOP.

Chèvre miel

Mozzarella, chèvre, miel.

Pesca Gorgonzola

Mozzarella, pêche, jambon cru, gorgonzola, miel, roquette.

Américaine

Mozzarella, haché de bœuf, cheddar, tomate, oignon, sauce américaine.

Piccante

Mozzarella, poulet, chorizo, Grana Padano DOP, tabasco.

Poulet Maroilles

Mozzarella, émincé de poulet rôti, maroilles

Saumon

Mozzarella, saumon fumé*, pesto, roquette.

*Le saumon est d'origine Atlantique. DOP :
Dénomination d'Origine Protégée.

Menu P'tit Pai

Pour les enfants de moins de 10 ans

Sirop à l'eau +
Buffet Entrées & Desserts +

• Pizza Triolo

Sauce tomate, mozzarella et 3 ingrédients au choix :
jambon, lardons, champignon, chèvre, poulet,
merguez, œuf, tomate, chorizo et olive.)

• ou Pâtes enfant

Carbonara ou bolognaise

5.90 €



Suppléments : garniture +1€ / viande +2€



PASTAS

Pesto

Rigatoni, pesto, Grana Padano DOP, roquette.

Carbonara

Linguine, lardons, crème, jaune d'œuf, Grana Padano DOP, roquette.

Bolognaise

Linguine, sauce bolognaise, Grana Padano DOP, roquette.

Marinara

Linguine, crème, crevettes marinées, roquette.

Poulet Maroilles

Rigatoni, crème, émincé de poulet rôti, maroilles.

Saumon

Linguine, saumon, crème, roquette, Grana Padano DOP, roquette.

Pâtes ou Gnocchis du moment

Demandez la recette du moment à notre équipe !

GRATINS

Tomate & Ricotta

Rigatoni, sauce tomate, ricotta, mozzarella.

Lasagne

à la bolognaise.

Mac & Cheese

Coquillettes, crème, cheddar râpé.

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Jus de tomate	25cl	4€
Kir au vin blanc	12cl	4.20€
Cassis, mûre, pêche ou framboise.		
Kir au Prosecco (D.O.C)	12cl	4.20€
Cassis, mûre, pêche ou framboise.		
Ricard	2cl	4.20€
Martini Bianco / Rosso	5cl	4.20€
Picon bière	25cl	5.20€
Picon vin blanc	15cl	5.20€
Whisky Cutty Sark 40°	4cl	5.20€
Whisky irlandais Bushmills	4cl	6.20€
10 ans single mat		
Prosecco (D.O.C) 11°	(bouteille) 75cl	18€

BIÈRES

Bières en pression	25cl / 33cl / 50cl	
Affligem blonde	4.60€	5.60€ 7.30€
Bière du moment	4.60€	5.60€ 7.30€
Anostéké blonde	4.90€	6€ 7.60€
Bières en bouteille		
Anostéké IPA	33cl	6€

COCKTAILS

Spritz 20cl **7.50€**
 Prosecco (D.O.C), Apérol, eau gazeuse.
Framboise : Prosecco, crème de framboise, eau gazeuse.
Pêche : Prosecco, crème de pêche, eau gazeuse.
Limoncello : Prosecco, limoncello, eau gazeuse.

Piña Colada 20cl **7.50€**
 Rhum ambré agricole Saint-James, préparation piña colada.

Mojito 20cl **7.50€**
Classique : Rhum ambré agricole St James, jus de citron vert, eau gazeuse, menthe.
Framboise : au jus de framboise.
Passion : au jus de passion.

A partager 1L **28€**
 A choisir parmi les différentes recettes de Spritz et Mojitos.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Exotica 20cl **5.50€**
 Cocktail de fruits exotiques, sirop de grenadine.

Virgin Mojito 20cl **6.50€**
Classique : jus de citron vert, eau gazeuse, menthe.
Framboise : au jus de framboise.
Passion : au jus de passion

Virgin Colada 20cl **6.50€**
 Jus d'ananas, lait de coco.

VINS

Vins rouges	12cl / 25cl / 50cl / 75cl	
DOC Montepulciano d'Abruzzo	5€	7€ 12€ 17€
IGT Puglia	5€	7€ 12€ 17€
Vin rouge sélection	5€	7€ 12€
Vins blancs	12cl / 25cl / 50cl / 75cl	
DOC Pinot grigio delle Venezie	5€	7€ 12€ 17€
IGT Venezie blanco	5€	7€ 12€
Vins rosés	12cl / 25cl / 50cl / 75cl	
Bardolino Chiaro	5€	7€ 12€ 17€
IGT Venezie rosato	5€	7€ 12€



EAUX

Vittel	50cl / 1L	3.60€	5.10€
San Pellegrino	50cl / 1L	3.90€	5.30€
Perrier	33cl	3.90€	

SOFTS

Pepsi, Pepsi Zéro, 7Up	33cl	3.70€
Oasis Tropical, Lipton Ice Tea, Orangina, Schweppes Agrumes, Jus de fruits* (orange, pomme)	25cl	3.50€
*à base de concentré		

CAFÉS & CIE

Espresso, déca, ristretto, lungo	2.10€
Double espresso, double déca	2.70€
Thés et infusions	2.80€
Cappuccino	3.50€
Boisson chocolatée	3.70€
Irish coffee	6.70€
Avec du whisky.	
Italian coffee	6.70€
Avec de la grappa.	
Amaretto coffee	6.70€
Avec de l'amaretto.	
Affogato	6.20€
2 boules de glace vanille, double espresso, crème fouettée.	
Café ou thé gourmand	7.70€