

I Boissons chaudes

Café - Espresso	3.00€
Décaféiné	3.10€
Cappucino Chantilly	3.20€
Cappucino Italien *	3.80€
Latte Macchiato *	3.50€
Chocolat Chaud Maison	3.60€
Chocolat Chaud Viennois	3.90€
Italian Coffee à l'Amaretto	9.50€
Irish Coffee au J&B	9.50€
French Coffee (Cognac ou Grand Marnier)	9.50€
*possibilité d'aromatiser avec différents sirops	+ 0,10€



I Thés



/ HOT CINAMMON SPICE Mélange de thé noir, de trois types de cannelle, de clous de girofle et d'écorces d'oranges. Sans sucre ajouté	3.50€
/ PARIS Thé noir à la bergamote	3.50€
/ BANGKOK Thé vert aux arômes exotiques de noix de coco, gingembre et citron	3.50€
/ MINT VERBENA Tisane de menthe et verveine citronnée. Sans théine	3.50€
/ CAMOMILLE Tisane relaxante composée des meilleures fleurs de camomille égyptienne. Sans théine	3.50€
/ SENCHA JAPANESE Thé vert japonais	3.50€
/ DRAGON PEARL JASMINE Thé vert avec perles de jasmin	4.50€



I Desserts enfants Jusque 12 ans uniquement

/ CREPE AU SUCRE - Chantilly	5.00€
/ GAUFRE AU SUCRE - Chantilly	5.00€
/ PETITE DAME BLANCHE Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	5.00€
/ COUPE MAYA Glace vanille, glace banane, caramel, chantilly	5.00€
/ COUPE CLOWN Sorbet fruits des bois, glace vanille, ananas, coulis, chantilly, billes de couleur	5.00€
/ COUPE PINOCCHIO Sorbet fruits des bois, glace schtroumph, chantilly, billes de couleur	5.00€

I Milk-shakes

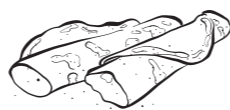
VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, COCO, BANANE, SPECULOOS...	7.00€
---	-------



I Crêpes

/ CRÊPES AUX TROIS SUCRES Sucre blanc, blond et brun, chantilly	8.00€
/ CRÊPES MIKADO Chocolat chaud, chantilly	9.00€
/ CRÊPES AL CIOCCOLATO Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	12.00€
/ CRÊPES FLAMBÉES AU GRAND MARNIER Grand Marnier, chantilly	12.00€
/ CRÊPES NORMANDES Glace vanille, pommes caramélisées et Calvados, chantilly	12.00€
/ CRÊPES BANANA SPLIT Glace vanille, banane chocolat chaud, chantilly	12.00€
/ CRÊPES COMÉDIE FRANCAISE Glace vanille, flambées au Grand Marnier, zestes d'oranges chantilly	12.00€
/ CRÊPES CAPRICCIO Panaché de glaces, fruits frais, coulis et liqueur, chantilly	12.00€

Nous utilisons des œufs de ferme pour la préparation de nos crêpes et gaufres.



I Gaufres « Maison »

/ GAUFRES AU SUCRE Sucre impalpable, chantilly	8.00€
/ GAUFRES CHANTILLY	10.00€
/ GAUFRES CHANTILLY ET GLACE	12.00€
/ GAUFRES BIANCO NERO Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	12.50€
/ GAUFRES BELLE HELENE Glace vanille, poire fraîche au sirop, amandes grillées, chocolat chaud, chantilly	12.50€
/ GAUFRES BANANIER Glace vanille, banane, advokaat, chantilly	12.50€
/ GAUFRES CAPRICCIO Panaché de glaces, fruits frais, coulis, chantilly	12.50€

I Glaces classiques

/ COUPE MIXTE (+ de 18 parfums au choix) 1 ^{ère} boule Boule suivante	3.00€ 2.00€
/ DAME BLANCHE Glace vanille, copeaux de chocolat, chocolat chaud, chantilly	9.00€
/ DAME NOIRE Glace chocolat, copeaux de chocolat, chocolat chaud, chantilly	9.00€
/ BRESILIENNE Glace vanille, glace moka, caramel, noisettine, chantilly	9.00€
/ CAFE GLACE Glace vanille, glace moka, café froid, grains de café, sirop de café, chantilly	10.00€
/ CAFE VIENNOIS Glace moka, glace praliné, café froid, liqueur de café, grains de café, sirop de café, chantilly	11.00€
/ POIRE BELLE HELENE Glace vanille, chocolat chaud, poire fraîche au sirop, amandes grillées, chantilly	12.00€
/ BANANA SPLIT Glace vanille, chocolat chaud, banane, amandes grillées, chantilly	12.00€



I Glaces spécialités d'hiver

/ COUPE COMO Glace vanille, glace moka, glace tiramisu, glace noisette, chocolat chaud, biscuits, copeaux de chocolat, chantilly	12.00€
/ COUPE SARONNO Glace fleur de lait, glace tiramisu, glace kinder, glace du jour, liqueur Amaretto, biscuits amaretti, chantilly	12.00€
/ COUPE CATANIA Glace stracciatella, glace kinder, glace noisette, glace coco, chocolat chaud, copeaux de chocolat, meringue, chantilly	12.00€
/ COUPE MESSINA Glace kinder, glace spéculoos, glace coco, glace vanille, caramel, amandes douces, chantilly	12.00€
/ COUPE ISOLABELLA Deux boules de glace vanille, deux boules de glace coco, Batida de coco, chocolat chaud, coco râpée, chantilly	12.00€
/ COUPE BERGAMO Glace vanille, glace noisette, glace kinder, glace fleur de lait, biscuits, caramel, meringue, chantilly	12.00€

/ COUPE VERONA Glace stracciatella, glace coco, glace kinder, glace fleur de lait, noisettine, caramel, chocolat chaud, chantilly	12.00€
/ COUPE BRESCIA Glace chocolat, glace stracciatella, glace kinder, glace du jour, chocolat kinder, chocolat chaud, chantilly	12.00€

I Coupes de fruits frais

/ COUPE JAMAICA Glace fleur de lait, glace banane, sorbet passion, sorbet citron, fruits frais, coulis, chantilly	12.00€
/ COUPE SAN MARINO Panaché de glaces, meringue, fruits frais, liqueur, chantilly	12.00€
/ COUPE JIOCONDA Sorbet fruits des bois, glace amarena, glace fleur de lait, glace coco, fruits fruits des bois, coulis, chantilly	12.00€
/ COUPE CAPRICCIO Glace amarena, glace fleur de lait, sorbet fruits des bois, sorbet citron, brochettes de fruits, coulis, chantilly	13.00€
/ PALETTE DU PEINTRE Panaché de sorbets et de glaces, fruits frais, coulis, chantilly	13.00€
/ COUPE VALENTINO (deux personnes) Panaché de glaces, fruits frais, liqueur, meringue, chantilly	19.00€
/ COUPE LEMONCINO Trois boules de sorbet citron, limoncello, chantilly	12.00€
/ COUPE AMARENA Trois boules de glace amarena, cerise amarena, chantilly	12.00€
/ SALADE DE FRUITS FRAIS + COULIS	10.00€

Toute modification dans la composition des coupes sera majorée d'un supplément de 0,70€.



Boissons rafraîchissantes

Coca-Cola - Coca-Cola zéro	3.20€
Limonade Italienne (Cedrata, Ginger, Cola, Mela zen)	3.50€
Fuze tea - Sprite - Oasis	3.20€
Esta (thé pêche ou citron)	3.50€
Citronade italienne	3.50€
Orangeade italienne	3.50€
Chinotto	3.50€
Royal Bliss tonic ou agrumes	3.20€
San Pellegrino 1/4L	3.50€
San Pellegrino 1/2L	5.50€
San Pellegrino 1L	7.50€
Eau plate 1/2L	5.50€
Eau plate 1L	7.50€

Jus de fruits pressés

Orange - Citron - Pamplemousse	7.50€
Cocktail de fruits pressés	9.50€

Jus

Orange - Pêche - Pomme cerises - Poire...	3.50€
---	-------

Vins du patron

Blanc - Rosé - Rouge	
Le verre	4.50€
Le pichet 1/4L	6.00€
Le pichet 1/2L	12.00€
Le pichet 1L	20.00€

Bières

Maes, Carlsberg	3.30€
Clausthaler (sans alcool)	3.30€
Ciney blonde, brune	4.20€
Chimay bleue	4.20€
Hoegaarden blanche ou rosée	4.20€
Peroni, Moretti, Ichnusa	4.20€
Boyard	4.50€

Digestifs

Amaretto - Grappa - Cognac - Calvados	7.50€
Limocello - Sambucca	

Apéritifs

Apérol Spritz	9.50€
Amaretto	7.50€
Porto blanc ou rouge - Kir	7.50€
Campari orange - Pisang orange	8.50€
Batida	8.50€
Martini blanc ou rouge	8.50€
Pineau des Charentes	8.50€
Cynar	8.50€
Whisky J&B	8.50€
Pastis	8.50€
Picon vin blanc	11.00€
Picon bière	10.00€
Accompagnement: Tonic - Soda - Vin blanc - Coca	3.20€



Antipasti

Plancha de charcuteries (min 2 pers.)	8.50€ (pp)
Plancha de jambon italien (min 2 pers.)	8.50€ (pp)
Burrata des Pouilles 250gr	12.00€
Bruschetta (6 pièces)	9.00€

A partager

Gins

/ JAPANESE DREAM	12.00€
Framboises, myrtilles, pétale de roses, tonic dirty soul, Gin floral	
/ SPRING IS IN THE AIR	12.00€
Coriandre, poivre blanc, branche de romarin, tonic dirty soul, Gin épicé	
/ WAITING FOR THE SUN	12.00€
Agrumes déshydratés (orange, citron), tonic méditerranéa, Gin fruité plein de fraîcheur	
/ BABY DON'T CRY	12.00€
Clous de girofle, anis étoilé, bâton de cannelle, tonic ginger potion ale, Gin épicé	



Pizzas

Nous utilisons des œufs de ferme et de la mozzarella fior d'Agerola pour la préparation de nos pizzas. Une pizza par personne.

/ MARGHERITA	12.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, basilic	
/ MARINARA	10.00€
Tomates, ail frais, origan	
/ RUCCOLA	19.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, rondelles de tomates, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan, burrata	
/ SALCICCIA	19.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, roquette saucisses italiennes, olives taggiasche, burrata, pistaches et noisettes	
/ NAPOLETANA	14.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, anchois, olives taggiasche, câpres	
/ REGINA	14.50€
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon, poivrons, champignons	
/ CAMPAGNOLA	14.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon	
/ 4 STAGIONE	15.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, artichauts, jambon, olives, câpres, anchois, champignons	
/ PARMIGIANA	15.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan	
/ GIARDINO	15.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts	
/ CAPRICCIO	16.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, artichauts, anchois, olives, câpres, pancetta, œuf mi-cuit	
/ 4 FROMAGES	15.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan	
/ POPEYE	14.50€
Tomates, mozzarella fior di latte, épinards, jambon	
/ RIMINI	14.50€
Tomates, mozzarella fior di latte, thon, oignons	
/ TYROLIENNE	15.00€
Tomates, brie, pancetta, champignons, câpres	
/ MILANO	14.50€
Tomates, mozzarella fior di latte, salami	
/ DIAVOLA	15.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, salami piquant, poivrons, basilic	
/ VESUVIO	16.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, lardons, viande hachée, œuf mi-cuit	

/ FRUITS DE MER	16.50€
Tomates, mozzarella fior di latte, fruits de mer, ail, origan	
/ SALMONE	18.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, champignons, saumon fumé	
/ SCAMPIS	18.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, champignons, scampis, crevettes, ail	
/ HAWAI	14.50€
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon, ananas	
/ CHÈVRE	16.50€
Tomates, tomates cerises, chèvre, lardons, olives	
/ CHICONS	15.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, lardons, jambon, chicons	

Calzones

/ CAMPAGNOLA	15.50€
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon	
/ CALZONE 4 FROMAGES	15.50€
Tomates, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan	

Plats

/ SALADE CAMPAGNOLA	19.00€
Salade, tomates, maïs, haricots verts, croûtons, œufs durs, vinaigrette, lardons	
/ SALADE SAN MARINO	19.00€
Salade, tomates, maïs, haricots verts, croûtons, œufs durs, vinaigrette, blanc de poulet	
/ SALADE TOMATES BURRATA PESTO & JAMBON DE PARME	19.00€
/ CASSOLETTE DE SCAMPIS «CAPRICCIO»	18.00€
Tomates, ail, crème	
/ CASSOLETTE SCAMPIS AIL	18.00€
Champignons, ail	
/ Accompagnement pâtes	+3.50€

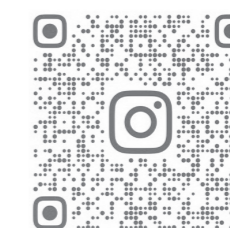
Escalopes

Jambon, fromage, gratinées et accompagnées de tagliatelles

/ ESCALOPES SAUCE FLORENTINE	22.00€
Tomates, crème, ail	
/ ESCALOPES SAUCE MEXICAINE	22.00€
Tomates, poivrons piquants	
/ ESCALOPES CHAMPIGNONS CRÈME	22.00€
/ ESCALOPES PIEMONTESE	22.00€
Épinard, crème gratinée	



- Pour les allergènes, veuillez consulter le responsable de salle.
- A la suite de l'augmentation du prix des emballages un supplément de 0,80€ vous sera facturé pour le Doggy bag.
- 1 plat par personne



Suivez-nous sur



Plats enfants

Jusque 12 ans uniquement

/ 1/2 PENNE DU CHEF	9.00€
/ 1/2 PENNE CAMPAGNOLA	9.00€
/ 1/2 PIZZA CAMPAGNOLA	9.00€

Pâtes

/ PACCHERI AUX SCAMPIS	19.50€
Sauce légèrement crémée, scampis, saumon fumé, légumes	
/ GNOCCHI AL TARTUFFO & TRUFFE FRAÎCHE	24.00€
/ RAVIOLE RICOTTA & BURRATA SAUCE NAPOLETANA	19.50€
/ LASAGNE BOLOGNAISE	15.50€
/ PENNE 4 FROMAGES	15.00€
/ PENNE CAPRICCIO	15.00€
Tomate, crème, champignons, petits pois, jambon	
/ TAGLIATELLES BOLOGNAISE	15.00€

Dolci

/ TIRAMISU DU CHEF	8.50€
/ PEZZI ALLA NUTELLA (10 pièces)	9.00€
Délicieux morceaux de pizza recouverts de Nutella, pistaches et noisettes	