

I Boissons fraîches

Coca-Cola - Coca-Cola zéro	3.80€
Limonade Italienne (Cedrata, Ginger, Cola, Mela zen)	4.50€
Fuze tea	3.80€
Esta thé (pêche ou citron)	4.50€
Citronnade italienne	4.50€
Orangeade italienne	4.50€
Chinotto	4.50€
Sprite - Oasis - Bliss Tonic - Bliss Agrumes	3.80€
San Pellegrino 1/4L	4.20€
San Pellegrino 1/2L	6.00€
San Pellegrino 1L	8.00€
Eau plate 1/2L Chaudfontaine	6.00€
Eau plate 1L Chaudfontaine	8.00€

I Jus de fruits pressés

Orange - Citron - Pamplemousse	9.00€
Cocktail de fruits pressés	12.00€

I Jus

Orange - Pêche - Pomme cerises - Poire...	3.80€
---	-------

I Vins du patron

Blanc - Rosé - Rouge	
Le verre	6.00€
Le pichet 1/4L	7.00€
Le pichet 1/2L	13.00€
Le pichet 1L	24.00€

I Bières

Maes	3.60€
Ciney blonde - Leffe brune	4.60€
Chimay bleue - Chimay blanche - Carlsberg	4.60€
Hoegaarden blanche ou rosée	4.60€
Peroni - Moretti - Ichnusa	4.60€
Boyard	4.60€
Leffe blonde NA - brune NA	4.60€
Carlsberg NA	4.60€
Clausthaler NA	4.60€

I Digestifs

Amaretto - Grappa - Cognac - Calvados	8.50€
Limoncello - Sambucca	
Amaretto NA	8.50€

I Apéritifs

Aperitivo Spritz	11.00€
Porto blanc ou rouge - Kir	8.50€
Bitter Tradizionale Italiano orange	8.50€
Pisang orange - Batida	8.50€
Vermouth di Torino GAMONDI Roso o Bianco	8.00€
Pineau des Charentes	8.50€
Whisky J&B	8.50€
Pastis	8.50€
Picon vin blanc	11.00€
Pisang NA - Campari NA	8.50€
Accompagnement: Bliss Tonic - Vin blanc - Coca-Cola	3.80€
Coca-Cola zéro - Jus d'orange	

I Antipasti

Plancha de charcuteries (min 2 pers.)	10.00€ (pp)
Plancha de jambon italien (min 2 pers.)	10.00€ (pp)
Plancha de fromages (min 2 pers.)	10.00€ (pp)
Burrata des Pouilles 250gr	12.50€
Bruschetta (6 pièces)	11.00€

I Gins italiens

/ JAPANESE DREAM	12.00€
Framboises, myrtilles, pétales de rose, 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	

I 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	VEGE	13.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, basilic		
/ MARINARA	VEGE	11.00€
Tomates, ail frais, origan		
/ RUCOLA		20.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, rondelles de tomates, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan, burrata		
/ SALCICCIA		20.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, roquette saucisses italiennes, olives taggiasche, burrata, pistaches et noisettes, parmesan		
/ NAPOLETANA		16.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, anchois, olives taggiasche, câpres		
/ REGINA		17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon, poivrons, champignons		
/ CAMPAGNOLA		16.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon		
/ 4 STAGIONE		17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, artichauts, jambon, olives, câpres, anchois, champignons		
/ PARMIGIANA	VEGE	17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan		
/ GIARDINO	VEGE	17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts		
/ CAPRICCIO		18.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, artichauts, anchois, olives, câpres, pancetta, œuf mi-cuit		
/ 4 FROMAGES	VEGE	17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan		
/ POPEYE		17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, épinards, jambon		
/ RIMINI		18.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, thon, oignons		
/ TYROLIENNE		18.00€
Tomates, brie, pancetta, champignons, câpres		
/ MILANO		17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, salami		
/ DIAVOLA		17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, salami piquant, poivrons, basilic		
/ VESUVIO		18.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, lardons, viande hachée, œuf mi-cuit		

/ FRUITS DE MER	20.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, fruits de mer, ail, origan	
/ SALMONE	21.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, champignons, saumon fumé	
/ SCAMPIS	21.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, champignons, scampis, crevettes, ail	
/ HAWAI	17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon, ananas	
/ CHÈVRE	18.00€
Tomates, tomates cerises, chèvre, lardons, olives	
/ CHICONS	17.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, lardons, jambon, chicons	

I Calzones

/ CAMPAGNOLA	19.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon	
/ CALZONE 4 FROMAGES	VEGE 19.00€
Tomates, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan	

I Plats

/ SALADE CAMPAGNOLA	21.00€
Salade, tomates, maïs, haricots verts, croûtons, œufs durs, vinaigrette, lardons	
/ SALADE SAN MARINO	21.00€
Salade, tomates, maïs, haricots verts, croûtons, œufs durs, vinaigrette, blanc de poulet	
/ SALADE TOMATES BURRATA PESTO & JAMBON DE PARME	21.00€
/ CASSOLETTE DE SCAMPIS CAPRICCIO	22.00€
Tomates, ail, crème	
/ CASSOLETTE SCAMPIS AIL	22.00€
Champignons, ail, tomates cerises	
/ Accompagnement pâtes ou frites	+4.00€

I Escalopes

Jambon, fromage, gratinées et accompagnées de pâtes ou frites	
/ ESCALOPES SAUCE FLORENTINE	25.00€
Tomates, crème, ail	
/ ESCALOPES SAUCE MEXICAINE	25.00€
Tomates, poivrons piquants	
/ ESCALOPES CHAMPIGNONS CRÈME	25.00€
/ ESCALOPES PIEMONTESE	25.00€
Épinard, crème gratinée	

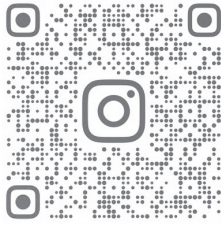


- Pour les allergènes, veuillez consulter le responsable de salle.

- 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

- Une addition par table



Suivez-nous sur



I Plats enfants

Jusque 12 ans uniquement	
/ PENNE DU CHEF	10.00€
/ PENNE CAMPAGNOLA	10.00€
/ PIZZA CAMPAGNOLA	10.00€

I Pâtes

/ RIGATONI AUX SCAMPIS	25.00€
Sauce légèrement crémée, scampis, saumon fumé, légumes	
/ GNOCCHI AL TARTUFFO & TRUFFE FRAÎCHE	VEGE 25.00€
/ RAVIOLE RICOTTA & BURRATA SAUCE NAPOLETANA	VEGE 25.00€
/ LASAGNE BOLOGNAISE	18.00€
/ PENNE 4 FROMAGES	VEGE 17.50€
/ PENNE CAPRICCIO	17.50€
Tomate, crème, champignons, petits pois, jambon	
/ TAGLIOLINI BOLOGNESE	17.50€

I Dolci

/ TIRAMISU DU CHEF	10.00€
--------------------	--------

I Boissons chaudes

Café - Espresso	3.40€
Décaféiné	3.50€
Cappuccino Chantilly	3.60€
Cappuccino Italien *	4.10€
Latte Macchiato *	4.60€
Chocolat Chaud Maison	4.50€
Chocolat Chaud Viennois	5.00€
Italian Coffee à l'Amaretto	12.00€
Irish Coffee au J&B	12.00€
French Coffee (Cognac ou Grand Marnier)	12.00€
*possibilité d'aromatiser avec différents sirops	+ 0,10€



I Thés

/ HOT CINAMMON SPICE	4.50€
Mélange de thé noir, de trois types de cannelle, de clous de girofle et d'écorces d'oranges. Sans sucre ajouté	
/ PARIS	4.50€
Thé noir à la bergamote	
/ BANGKOK	4.50€
Thé vert aux arômes exotiques de noix de coco, gingembre et citron	
/ MINT VERBENA	4.50€
Tisane de menthe et verveine citronnée. Sans théine	
/ CAMOMILLE	4.50€
Tisane relaxante composée des meilleures fleurs de camomille égyptienne. Sans théine	
/ SENCHA JAPANESE	4.50€
Thé vert japonais	
/ DRAGON PEARL JASMINE	5.00€
Thé vert avec perles de jasmin	



I Desserts enfants

/ CREPE AU SUCRE - Chantilly	8.00€
/ GAUFRE AU SUCRE - Chantilly	8.00€
/ PETITE DAME BLANCHE	8.00€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
/ COUPE MAYA	8.00€
Glace vanille, glace banane, caramel, chantilly	
/ COUPE CLOWN	8.00€
Sorbet fruits des bois, glace vanille, ananas, coulis, chantilly, billes de couleur	
/ COUPE PINOCCHIO	8.00€
Sorbet fruits des bois, glace schtroumph, chantilly, billes de couleur	

I Milk-shakes

VANILLE, CHOCOLAT, MOKA, COCO, BANANE, SPECULOOS...	10.00€
---	--------



I Crêpes

/ CRÊPES AUX TROIS SUCRES	12.50€
Sucre blanc, blond et brun, chantilly	
/ CRÊPES MIKADO	14.00€
Chocolat chaud, chantilly	
/ CRÊPES AL CIOCCOLATO	14.50€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
/ CRÊPES FLAMBÉES AU GRAND MARNIER	14.00€
Grand Marnier, chantilly	
/ CRÊPES NORMANDES	14.50€
Glace vanille, pommes caramélisées et Calvados, chantilly	
/ CRÊPES BANANA SPLIT	14.50€
Glace vanille, banane chocolat chaud, chantilly	
/ CRÊPES COMÉDIE FRANCAISE	14.50€
Glace vanille, flambées au Grand Marnier, zestes d'oranges chantilly	
/ CRÊPES CAPRICCIO	15.00€
Panaché de glaces, fruits frais, coulis et liqueur, chantilly	
/ CRÊPES AUX FRAISES	15.00€
Glace vanille, fraises, coulis et chantilly	
Nous utilisons des œufs de ferme pour la préparation de nos crêpes et gaufres.	



I Gafres « Maison »

/ GAUFRES AU SUCRE	12.50€
Sucre impalpable, chantilly	
/ GAUFRES CHANTILLY	13.50€
/ GAUFRES CHANTILLY ET GLACE	14.50€
/ GAUFRES BIANCO NERO	14.50€
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
/ GAUFRES BELLE HELENE	14.50€
Glace vanille, poire fraîche au sirop, amandes grillées, chocolat chaud, chantilly	
/ GAUFRES BANANIER	14.50€
Glace vanille, banane, advokaat, chantilly	
/ GAUFRES CAPRICCIO	15.00€
Panaché de glaces, fruits frais, coulis, chantilly	
/ GAUFRES AUX FRAISES	15.00€
Glace vanille, fraises, coulis et chantilly	

I Glaces classiques

/ COUPE MIXTE (+ de 18 parfums au choix)	
1 ^{ère} boule	3.50€
Boule suivante	2.50€
/ DAME BLANCHE	13.00€
Glace vanille, copeaux de chocolat, chocolat chaud, chantilly	
/ DAME NOIRE	13.00€
Glace chocolat, copeaux de chocolat, chocolat chaud, chantilly	
/ BRESILIENNE	13.00€
Glace vanille, glace moka, caramel, noisettine, chantilly	
/ CAFE GLACE	13.00€
Glace vanille, glace moka, café froid, grains de café, sirop de café, chantilly	
/ CAFE VIENNOIS	14.00€
Glace moka, glace praliné, café froid, liqueur de café, grains de café, sirop de café, chantilly	
/ POIRE BELLE HELENE	14.50€
Glace vanille, chocolat chaud, poire fraîche au sirop, amandes grillées, chantilly	
/ BANANA SPLIT	14.50€
Glace vanille, chocolat chaud, banane, amandes grillées, chantilly	



I Glaces spécialités d'été

/ COUPE FIRENZE	14.50€
Glace fleur de lait, glace spéculoos, glace praliné, glace stracciatella, noisettine, amandes douces, caramel, chantilly	
/ COUPE VENEZIA	14.50€
Glace speculoos, glace stracciatella, glace zupa inglese, glace chocolat, chocolat chaud, caramel, copeaux, noisettine, chantilly	
/ COUPE PISA	14.50€
Glace fleur de lait, glace moka, glace tiramisu, glace zuppa inglese, biscuits, liqueur de café, chantilly	
/ COUPE ISOLABELLA	14.50€
Deux boules de glace vanille, deux boules de glace coco, Batida de coco, chocolat chaud, coco râpée, chantilly	
/ COUPE VESUVIO	14.50€
Glace fleur de lait, glace fraise, glace amarena, sorbet framboise, fruits des bois, coulis, chantilly	
/ COUPE SARONNO	14.50€
Glace zuppa inglese, glace fleur de lait, glace tiramisu, glace praliné, biscuit amaretti, liqueur Amaretto, chantilly	
/ COUPE MANTOVA	14.50€
Glace chocolat, glace pistache, glace zuppa inglese, glace moka, chocolat chaud, liqueur Amaretto, biscuits, copeaux, chantilly	

I Coupes de fruits frais été

/ COUPE SORRENTO	14.50€
Glace fraise, sorbet framboise, sorbet citron, sorbet passion, fruits frais, coulis, chantilly	
/ COUPE ROMA	14.50€
Sorbet passion, sorbet citron, glace coco, glace banane, fruits frais, coulis, chantilly	
/ COUPE TAORMINA	14.50€
Glace vanille, sorbet framboise, glace banane, glace fraise, fruits frais, coulis, chantilly	
/ COUPE MONTEBIANCO	14.50€
Glace vanille, glace banane, glace fleur de lait, glace coco, meringue, fruits frais, chantilly	
/ COUPE CAPRICCIO	14.50€
Panaché de glaces, meringue, fruits frais, liqueur, chantilly	
/ PALETTE DU PEINTRE	15.00€
Panaché de sorbets et de glaces, fruits frais, coulis, chantilly	
/ COUPE LEMONCINO	14.50€
Trois boules de sorbet citron, limoncello, chantilly	
/ COUPE AMARENA	14.50€
Trois boules de glace amarena, cerises amarena, chantilly	
/ DÉLICE AUX FRAISES	14.50€
Glace vanille, glace fraise, fraises, amandes grillées, coulis, chantilly	
/ SUPREME AUX FRAISES	14.50€
Glace vanille, glace fraise, fraises, amandes grillées, coulis, liqueur «Fraise des bois», chantilly	
/ SALADE DE FRUITS FRAIS + COULIS	13.00€
Toute modification dans la composition des coupes sera majorée d'un supplément de 0,70€.	

