

## EN ENTRÉE

<b>Caponata Sicilienne</b> 🌿	7,90
<b>Arancino</b> Boulette de riz farcie sur lit de roquette 🌿	4,90
<b>Jambon de Parme</b>	8,90
<b>Tomates Mozzarella</b> (véritable mozzarella di buffala AOP) 🇮🇹	10,50
<b>Cassolette de Saint-Jacques et Scampi</b>	14,60
<b>Aubergines à la Parmigiana</b> parmesan, basilic, mozzarella, tomates 🌿	11,30
<b>Tartare de Saumon</b> au couteau à l'huile d'olive et zestes de citron	10,90
<b>Carpaccio de Bœuf</b>	9,90
<b>Scampis à l'ail</b> Tomates, ail, crème, vin blanc, persil	12,90

## LES SALADES

<b>Trentina</b> Salade, tomates, jambon de Parme, tomates confites, mozzarella panée œuf dur, émincé de dinde, oignons, olives	14,40
<b>Mixte &amp; Bruschetta</b> Tranche de pain de Toscane grillée garnie salade et jambon de Parme	13,50
<b>Chèvre chaud</b> Salade, tomates, pancetta grillée, lardons, œuf, chèvres panés, croûtons, oignons, olives	13,70
<b>Monte Carlo</b> Salade, tomates, artichauts à l'huile, oignons, tomates confites, speck, aubergines, mozzarella, pignons, chèvre chaud au miel, ananas, olives	14,90
<b>Méditerranéa</b> Salade, tomates, avocat, crevettes, tomates confites, oignons, asperges, saumon fumé en julienne, tarama sur blini, olives	14,90
<b>Italienne</b> Tomates, mozzarella di buffala AOP 🇮🇹, jambon de Parme, croûtons à l'ail, salade, roquette	14,60
<b>Trio de la mer</b> Salade, tomates, tartare de saumon, Saint-Jacques et scampis, avocat, crevettes	19,80

### MENU BAMBINO 8,80 (moins de 12 ans)

Mini Escalope Milanese **ou** Nuggets de Cabillaud  
**ou** Pizza Bambino (tomates, mozzarella, jambon)  
**ou** Mini Pâtes Bolognese **ou** Jambon/Beurre **ou** Kid Burger

Nos garnitures au choix : Frites ou Pâtes

Boisson comprise - DESSERT ET SURPRISE pour les enfants les plus sages !

### VIANDES, POISSONS, BOISSONS AU DOS

Nous recherchons des produits d'origine.  
Nous préférons manquer d'un plat à notre carte  
plutôt que choisir une qualité inférieure  
qui risquerait de vous déplaire.  
Merci de votre aimable compréhension.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris.

# PIZZA Sicilia

## LES PIZZAS

### LES CLASSIQUES

<b>5 Fromages</b> Tomate, mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Chèvre, Maroilles, crème	13,90
<b>Regina</b> Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan	11,90
<b>Diavola</b> Tomate, mozzarella, chorizo	11,50
<b>Romana</b> Tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	12,00
<b>Napolitana</b> Tomate, mozzarella, filets d'anchois, olives, ail, origan	10,90
<b>Calzone</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan	12,50
<b>4 Stagioni</b> Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, anchois, champignons, olives, origan	12,90
<b>Végétarienne</b> Tomate, mozzarella, artichauts, épinards, champignons, poivrons, origan	12,20
<b>Capricciosa</b> Tomate, mozzarella, champignons, saucisse, chorizo, olives	12,90

Formule DUO pour 2 personnes : une pizza au choix agrémentée d'une salade composée

Prix de la pizza + supplément pour 2 personnes 8,50

Supplément ingrédient 1,90 Supplément œuf 1,30

### LES PIZZAS SPÉCIALES

<b>Primavera</b> Tomate, mozzarella, poireaux, saumon fumé, oignons rouges, crème, tomates cerises, aneth	13,90
<b>Suprema</b> Tomate, mozzarella, crème, scampis, Saint-Jacques, saumon, moules (Nouvelle-Zélande)	17,90
<b>Cicciolina</b> Tomate, mozzarella, poireaux, crème, émincé de poulet, estragon	12,90
<b>Pancetta</b> Base crème, mozzarella, oignons, pancetta, tomates cerises, œuf, roquette	12,50
<b>Capretta</b> Base crème, mozzarella, chèvre	12,90
<b>Graziella</b> Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon, moules (Nouvelle-Zélande) câpres, poivrons, olives, anchois, origan	13,20
<b>Fabrizio</b> Tomate, mozzarella, hachis de bœuf, œuf battu avec parmesan, crème, persil	12,20
<b>Avesnoise</b> Tomate, mozzarella, pommes de terre, andouillette, Maroilles, crème à la moutarde à l'ancienne	13,50
<b>Scampi</b> Tomate, mozzarella, scampis, tomates fraîches, crevettes aneth, crème	16,60
<b>Giusi</b> Tomate, mozzarella, émincé de poulet, chorizo, ananas, olives	12,50
<b>Moza &amp; Parma</b> Tomate, jambon de Parme, roquette, tomates fraîches, basilic, mozzarella, olives, copeaux de parmesan	13,50
<b>Savoia</b> Base crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, Taleggio	12,90
<b>Palermo</b> Tomate, mozzarella, assortiment de charcuteries, saucisse italienne, œuf	12,50
<b>Deliziosa</b> Tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, crème, aneth	15,50
<b>Mafiosa</b> Tomate, mozzarella, thon, oignons, poivrons, olives, ail, origan	12,90
<b>Sicilia</b> Tomate, mozzarella, chorizo, câpres, oignons, poivrons, anchois, olives, origan	12,90
<b>Melenzana</b> Tomate, mozzarella, aubergines, hachis de bœuf, origan, tomates cerises, copeaux de parmesan	12,90
<b>Lorenzo</b> Tomate, mozzarella, chèvre, merguez, chorizo, olives, persillade, roquette	12,90
<b>Della Nonna</b> Tomate, mozzarella, hachis de bœuf, œuf, pommes de terre, origan	12,60
<b>Piedina à la Toto</b> Base fromage, émincé de poulet, salade mixte, tomate, persillade, Taleggio, tomates confites, mozzarella (variante possible au thon ou au jambon)	12,90

### MENU À 25,00

Tartare de Saumon **ou** Arancino **ou** Caponata  
Grand Ravioli à la crème de truffe **ou** Escalope Limone & Limoncello garnie pâtes  
**ou** Pizza Suprema  
Mousse au chocolat **ou** Crème brûlée **ou** Tarte meringuée au citron

## LES PÂTES

### LINGUINES

<b>Del Mare</b> Sauce tomate, scampis, crème, persil, ail	15,80
<b>Emincé de poulet &amp; Poireaux</b> Emincé de poulet, poireaux, parmesan, crème	13,90
<b>Au Saumon</b> Saumon fumé, vin blanc, crème	14,90
<b>A la Crème de Truffes et Pancetta grillée</b>	13,90
<b>Aux Saint-Jacques</b> Noix de Saint-Jacques, crème, vin blanc	16,40
<b>Parma &amp; Pesto</b> Sauce pesto, pignons, jambon de Parme	13,40
<b>Pavarotti</b> Emincé de poulet, julienne de légumes, citron, épices, mozzarella	13,90
<b>Aux Crevettes</b> Champignons, crevettes, tomates séchées de Sicile, ail, huile d'olive	13,50
<b>Alla Siciliana</b> Dés de jambon de Parme, artichauts, poivrons, tomates séchées de Sicile, champignons, câpres, olives, ail 🌿	12,90
<b>Alla Carbonara</b> Crème, lardons, parmesan, jambon, œuf	10,80
<b>Peperoncino e Capuliatto</b> Poivrons, ail, huile d'olive, tomates séchées de Sicile, persil, basilic 🌿	10,50
<b>Bolognese</b> Sauce tomate, hachis de bœuf	10,80

### RIGATONIS

<b>Trinacria</b> Sauce tomate, aubergines, olives, copeaux de parmesan 🌿	13,90
<b>Au Thon</b> Crème, estragon, tomates séchées, thon	13,60
<b>Monza</b> Tomates, olives, bolognese, légumes grillés, merguez	12,90
<b>Du Chef</b> Crème, bolognese, champignons, jambon	12,40
<b>Gratinés</b> Bolognese, crème, épinards, jambon, mozzarella	12,90
<b>Arrabiata</b> Tomate, ail, piment, basilic	10,30
<b>Aux 4 Fromages</b> Gorgonzola, mozzarella, Parmigiano, Taleggio, crème	12,90
<b>Saumon &amp; épinards</b> Saumon fumé, épinards, crème	13,90
<b>Pesto, Fromage &amp; dés de jambon de Parme</b>	13,20
<b>Au Maroilles, saucisse Italienne</b>	12,90

### LES PÂTES FARCIES

<b>Lasagnes</b> Bolognese, œuf dur, jambon, mozzarella, parmesan, béchamel	12,90
<b>Tortelloni du Chef</b> Bolognese, champignons, crème, jambon	14,40
<b>Tortelloni alla Coppa</b> Champignons, crème, coppa, tomates séchées	14,30
<b>Misto di Pasta</b> Lasagne, panzerotti, tortelloni, rigatoni forestiera	15,90
<b>Grand Ravioli à la crème de Truffe</b> Crème de truffe	14,90

## LES RISOTTOS et leur galette de parmesan

<b>Al Tartufo</b> Crème de truffe, parmesan, crème, Pancetta grillée, lardons	14,90
<b>Aux Champignons</b> Emincé de dinde, champignons, crème fraîche	14,90
<b>Aux Scampis</b> Sauce tomate, crème, scampis	15,90

### MENU DÉCOUVERTE À 31,90

Entrée : au choix à la carte

Plat au choix

Supplément Trilogie de Viandes, assiette Convivialité, Grigliata Mista ou assiette du Chef 5,00

Assiette de Fromages ou Dessert au choix

Café

## APÉRITIFS

<b>Coupe de Champagne</b> Collet Premier Cru Art Deco 12cl	7,90
<b>Coupe Asti spumante</b> 12cl	4,90
<b>Coupe Prosecco</b> 12cl	5,40
<b>Zibibbo</b> Vin muscat de Sicile 6cl	4,70
<b>Marsala</b> amande ou oeuf 6cl	4,90
<b>Vin d'orange Maison</b> 9cl	5,00
<b>Porto rouge</b> 6cl	4,60
<b>Martini</b> rouge, ou blanc 5cl	4,90
<b>Kir</b> mûre, cassis ou pêche 12cl	4,60
<b>Aperol, Campari, ou Suze</b> 5cl	4,90
<b>Baileys</b> 5cl	5,90
<b>Ricard</b> ou <b>Pastis</b> 2cl	4,20
<b>Malibu</b> 4cl	5,90
<b>Whisky</b> 4cl	6,60
<b>Whisky Prestige</b> 4cl	8,00
<b>Bourbon</b> 4cl	7,50

## LES COCKTAILS

<b>Signature</b> 9cl Baileys, Cointreau, Amaretto	8,60
<b>Lady Fragola</b> 12cl Vodka, purée de citron vert, purée de fraise, sirop de vanille	8,50
<b>Spritz</b> 16cl Aperol, Prosecco	7,00
<b>Pina Colada</b> 12 cl Rhum, lait de coco, jus d'ananas	7,60
<b>Cocktail du Chef</b> 12cl	6,90
<b>Sicilia</b> 12cl Prosecco, Amaretto, cerise amarena	6,30
<b>Royal Mojito</b> 14cl Champagne, rhum, citron vert, menthe	8,20
<b>Kir Royal</b> 12cl	7,80
<b>Picon Champagne</b> 12cl	7,20
<b>Cuba Libre</b> 12cl Bacardi, Coca, citron	6,60
<b>Cocktail des Iles</b> 12cl Jus de mangue, rhum	6,90
<b>Daïquiri</b> 12cl Rhum, purée de citron vert, sucre de canne	7,20
<b>Martini Gin</b> 6cl	6,20
<b>Malibu ananas</b> 12cl	6,50
<b>Vodka orange</b> 12cl	6,60
<b>Gin Fizz</b> 12cl Gin, purée de citron vert, sucre de canne	6,60
<b>Picon Bière</b> 25cl	5,60
<b>Picon Vin blanc</b> 12cl	4,90
<b>Vodka Red Bull</b> 12cl	7,80

## LES SANS ALCOOL

<b>Virgin Mojito</b> 14cl Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	5,90
<b>Virgin Colada</b> 16cl Jus d'ananas, crème de coco, orgeat	5,90
<b>Fragolino</b> 16cl Purée de fraise, purée de citron vert, menthe, perrier	6,20
<b>Cocktail de jus de fruits</b> 16cl Ananas, banane, mangue, sirop de grenadine	5,50
<b>Bitter sans alcool</b> 10cl	4,20

## LES SPÉCIALITÉS DE BIÈRES

Birra Moretti Bière italienne 33cl	4,90	Chimay bleue 33cl	6,40
Pression Loburg 25cl	3,90	Kwak 33cl	6,30
Leffe Pression 25cl	3,90	Tripel Karmeliet 25 cl	5,90
Leffe Pression 50cl	7,20	pression	
Pression Loburg 50cl	6,90	Corona 35,5cl	4,80
Bud 33cl	4,90	Paix Dieu 33cl	6,20
		Bière sans alcool 25cl	3,70

PIZZAS, PÂTES, SALADES AU DOS

## À PARTAGER ENTRE AMIS OU ENTRÉE

<b>Assiette de Convivialité</b> Assortiment de nos spécialités	23,00
<b>Beignets de Calamars</b>	9,70
<b>Planche Antipasti à la Sicilienne</b>	11,90
<b>Planche charcuterie et fromages Italiens</b>	10,80
<b>Bruschetta</b> Tranche de pain de Toscane grillée et garnie	8,90
<b>Fritto Misto</b> Enfarinés de calamars, crevettes, poulpes en friture	10,50



## LES VIANDES GARNIES

ACCOMPAGNEMENT PÂTES ET SALADE	
<b>Escalope à la Pugliese</b> Escalope de dinde gratinée, coppa et taleggio	16,50
<b>Milanese</b> Escalope de veau panée	15,90
<b>Escalope alla Parmigiana</b> Aubergine, basilic, tomate, mozzarella, parmesan, gratinée	16,90
<b>Aubergines à la Parmigiana</b> Parmesan, basilic, mozzarella, tomates	15,60
<b>Arancini</b> 2 boulettes de riz farcies, tomate, mozzarella, hachis de bœuf, petits pois, lit de salade	12,90
<b>Valdostana</b> Escalope de dinde, jambon, mozzarella, bolognese, gratinée	15,90
<b>Aiguillettes de poulet Croccanti</b> , sauce moutarde	15,90
<b>Escalope à l'ail</b> Garnie de linguines aux champignons et aux tomates séchées	16,50
<b>Escalope du Chef</b> Crème, bolognese, jambon, champignons	17,50
<b>Escalope Sicilia</b> Crème, échalotes, champignons, jambon	17,50
<b>Portafoglio</b> Veau farci, mozzarella, jambon, champignons, sauce tomate, parmesan, ail	17,30
<b>Piccata de veau au Marsala</b> Sauce crème, champignons, Marsala	16,90
<b>Saltimbocca Alla Romana</b> Escalope de veau, jambon de Parme, vin blanc, sauge, crème	17,40
<b>Escalope Limone &amp; Limoncello</b> Escalope de veau, sauce crémée	17,70
<i>Sauces au choix : Gorgonzola, au poivre, du chef, crème de truffe, Maroilles, moutarde</i>	2,90
ACCOMPAGNEMENT FRITES ET SALADE	
<b>Trilogie de viandes</b> Faux-filet, aiguillettes de poulet Croccanti, saucisse italienne	22,90
<b>Italian Burger</b> Steak haché, mozzarella, provolone, tomates, pancetta grillée	16,90
<b>Sicilian Chicken Burger</b> Pain hamburger, escalope de volaille panée, mozzarella, provolone, tomates, speck, aubergines, pesto	15,90
<b>Tartare de Bœuf</b> 180gr au couteau	15,90
<b>Saucisse Italienne grillée</b>	14,50
<b>Cœur de faux-filet grillé</b> 250 gr ou gratiné au Maroilles	19,60

## POISSONS ET CRUSTACÉS

GARNIS RISOTTO AU PARMESAN

<b>Grigliata Mista</b> steak de thon grillé, encornet, filet de rouget, Gambas grillées, sauce aioli	23,00
<b>Cassolette de St Jacques et Scampi</b>	19,90
<b>Tartare de Saumon</b> au couteau à l'huile d'olive et zestes de citron	16,90
<b>Assiette du Chef</b> Saint-Jacques et scampis à l'ail, beignets de calamars, sauce aioli	23,60
<b>Fritto Misto</b> Enfarinés de calamars, crevettes, poulpes, en friture, sauce aioli	16,90
<b>Beignets de calamars à la Romana</b>	15,70
<b>Scampis à l'ail</b> Tomates, ail, crème, vin blanc, persil	17,60
<b>Steak de thon grillé à la Sicilienne</b>	17,90

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris.

## LES VINS

### LES VINS ROUGES

	verre 12cl	bouteille 37,5 cl	bouteille 75 cl
VALPOLICELLA DOC		4,30	19,90
VALPOLICELLA RIPASSO Classico Superiore DOC SOLANE			37,50
LAMBRUSCO DI MODENA DOC « Righi »			17,90
CHIANTI CLASSICO Riserva DOCG « La Selvanella »			49,90
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC « Zaccagnini »			26,90
AIACE DOC Salice salentino Riserva			34,90
CANNANAU DI SARDEGNA Ossidiana DOC			29,90
CAMPO REALE Nero D'Avola Sicilia DOC « Rapitalà »	4,30		22,90
CHINON AC			18,90
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AC		14,20	19,20
GRAND RENOM Haut Médoc AOC			31,90
CHEMIN DES PÉLERINS Saint Mont AOC			22,90
CÔTES DE PROVENCE SIGNATURE IGP « La Sangliere »	4,30	16,90 (50cl)	22,90

### LES VINS ROSÉS

BARDOLINO CHIARETTO DOC			19,80
ERETICO Lambrusco Rosato demi-sec DOC - Civ & Civ			18,90
TERRE SICILIANE IGT « Rapitalà » Région Sicile.	4,30		22,90
DELL'ESTATE IGT Région Veneto.			19,50
CÔTES DE PROVENCE Signature IGP « La Sanglière »	4,30	16,90 (50cl)	22,90
Océanides AOC «Saint Mont»			18,90

### LES VINS BLANCS

GRILLO Terre Siciliane IGT Vino Biologico	4,20		24,50
CÔTES DE PROVENCE Signature IGP « La Sangliere »	4,30	16,90 (50cl)	22,90
Cépages : 60% Grenache blanc 40% Colombard			
GEWURZTRAMINER AC	4,30	8,20 (25cl)	24,50
POUILLY FUMÉ AC		19,90 (37,5cl)	29,90

### VINS EN PICHET SÉLECTION

Rosato Veronese Capurso IGT		25cl	50cl
Rosso Veronese Capurso IGT		4,90	8,90
Bianco Veronese Capurso IGT		4,90	8,90

## NOS CHAMPAGNES

CHAMPAGNE COLLET Premier Cru Art Deco		75cl	150cl
Magnum Champagne Collet Premier Cru Art Deco		58,00	82,00
ASTI SPUMANTE Vin doux et fruité pétillant			78,00
PROSECCO Brut pétillant		24,00	
		27,90	

## LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Vittel (100cl)	4,60	Schweppes tonic ou agrumes (25cl)	3,70
Vittel (50cl)	3,50	Coca Cola (25cl)	3,60
San Pellegrino (100cl)	4,80	Sirop à l'eau (25cl)	2,50
San Pellegrino (50cl)	3,60	Limonade (25cl)	3,20
Cidre (25cl)	3,90	Fanta Orange (25cl)	3,70
Jus de Fruits (20cl)	3,50	Red Bull (25cl)	5,50

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Italian ou lungo	1,90	Cappuccino Amaretto	5,60
Café Crème	2,00	Chocolat chaud	3,90
Décaféiné	1,90	Café Coretto Grappa ou Cognac 2 cl	4,50
Cappuccino	4,20	Grand Café	3,50
Café Amaretto	4,40	Irish Coffee, French Coffee, ou Marnissimo	6,80
		Thé ou Infusion	3,10