

# 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 Paï

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 Paï

**Buffet + Pizza ou  
Pâte enfant\* + un  
sirop à l'eau**

\*Demandez à notre équipe !

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

## BIÈRES

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

## COCKTAILS

|                                                               |      |              |
|---------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Spritz</b>                                                 | 20cl | <b>7.50€</b> |
| Prosecco (D.O.C), Apérol, eau gazeuse.                        |      |              |
| <b>Framboise</b> : Prosecco, crème de framboise, eau gazeuse. |      |              |
| <b>Pêche</b> : Prosecco, crème de pêche, eau gazeuse.         |      |              |
| <b>Limoncello</b> : Prosecco, limoncello, eau gazeuse.        |      |              |

|                                                           |      |              |
|-----------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Piña Colada</b>                                        | 20cl | <b>7.50€</b> |
| Rhum ambré agricole Saint-James, préparation piña colada. |      |              |

|                                                                                           |      |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Mojito</b>                                                                             | 20cl | <b>7.50€</b> |
| <b>Classique</b> : Rhum ambré agricole St James, jus de citron vert, eau gazeuse, menthe. |      |              |
| <b>Framboise</b> : au jus de framboise.                                                   |      |              |
| <b>Passion</b> : au jus de passion.                                                       |      |              |

|                                                                |    |            |
|----------------------------------------------------------------|----|------------|
| <b>A partager</b>                                              | 1L | <b>28€</b> |
| A choisir parmi les différentes recettes de Spritz et Mojitos. |    |            |

## COCKTAILS SANS ALCOOL

|                                                   |      |              |
|---------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Exotica</b>                                    | 20cl | <b>5.50€</b> |
| Cocktail de fruits exotiques, sirop de grenadine. |      |              |

|                                                             |      |              |
|-------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Virgin Mojito</b>                                        | 20cl | <b>6.50€</b> |
| <b>Classique</b> : jus de citron vert, eau gazeuse, menthe. |      |              |
| <b>Framboise</b> : au jus de framboise.                     |      |              |
| <b>Passion</b> : au jus de passion                          |      |              |

|                             |      |              |
|-----------------------------|------|--------------|
| <b>Virgin Colada</b>        | 20cl | <b>6.50€</b> |
| Jus d'ananas, lait de coco. |      |              |

**TOUS LES JOURS**  
**DE 17H À 19H\***

\*voir tarifs et condition en restaurant.



## VINS

|                                    |                           |                                 |
|------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Vins rouges                        | 12cl / 25cl / 50cl / 75cl |                                 |
| <b>DOC Montepulciano d'Abruzzo</b> | <b>5€</b>                 | <b>7€</b> <b>12€</b> <b>17€</b> |
| <b>IGT Puglia</b>                  | <b>5€</b>                 | <b>7€</b> <b>12€</b> <b>17€</b> |
| <b>Vin rouge sélection</b>         | <b>5€</b>                 | <b>7€</b> <b>12€</b>            |

|                                       |                           |                                 |
|---------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Vins blancs                           | 12cl / 25cl / 50cl / 75cl |                                 |
| <b>DOC Pinot grigio delle Venezie</b> | <b>5€</b>                 | <b>7€</b> <b>12€</b> <b>17€</b> |
| <b>IGT Venezie blanco</b>             | <b>5€</b>                 | <b>7€</b> <b>12€</b>            |

|                            |                           |                                 |
|----------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Vins rosés                 | 12cl / 25cl / 50cl / 75cl |                                 |
| <b>Bardolino Chiaretto</b> | <b>5€</b>                 | <b>7€</b> <b>12€</b> <b>17€</b> |
| <b>IGT Venezie rosato</b>  | <b>5€</b>                 | <b>7€</b> <b>12€</b>            |

## EAUX

|                       |           |              |              |
|-----------------------|-----------|--------------|--------------|
| <b>Vittel</b>         | 50cl / 1L | <b>3.60€</b> | <b>5.10€</b> |
| <b>San Pellegrino</b> | 50cl / 1L | <b>3.90€</b> | <b>5.30€</b> |
| <b>Perrier</b>        | 33cl      | <b>3.90€</b> |              |

## SOFTS

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

