



La carte

Collection Eté 2024

Par Nicolas
Vansteenkiste



POUR COMMENCER

A PARTAGER

Salade de poulpe façon Napolitaine..... 8€

Morceaux de poulpe poêlés, persil, fenouil, pommes de terre, citron, vinaigrette à l'italienne

Capuccino de légumes..... 6€

Soupe froide aux légumes variés, chantilly salée

Tartine d'été..... 7€

.Spianata, crémeux chorizo/poivrons , pain toasté

"La" Planche..... 20€

Charcuterie, Fromages affinés ou Mixte

Cornet de frites..... 5€

Sauces: Ketchup / Mayonnaise / BBQ maison

PLATS

DESSERTS

Poisson du marché *Sur ardoise*

Pièce du boucher *Sur ardoise*

Sauce au choix : Poivre, beurre maître d'hôtel ou sauce BBQ maison

Tartare de hareng fumé.....18€

Hareng fumé, pomme granny, concombre, oignon rouge, pommes de terre

La salade Niçoise au thon fumé 18€

Tomate, salade, poivron, fèves, thon fumé, olives noires, basilic, radis, oeuf dur, vinaigrette au vin rouge

Burger'ita..... 19€

Bun noir, steak haché, mozzarella, jambon de Bayonne, pesto, salade, tomate, oignon

Les ribs du chef..... 21€

Ribs marinés aux épices douces, salade de pommes de terre et haricots verts, sauce BBQ maison

Merveilleuse mousse au chocolat..... 8€

Crème brûlée d'été..... 8€

A l'Italicus

Douceur aux 2 citrons, meringue..... 8€

Biscuit, crémeux aux 2 citrons, meringue

Tiramisu d'été..... 8€

Tiramisu à la mangue et aux fruits de la passion

Café/Thé gourmand..... 8€

Plaisir glacé (glace artisanale)..... 8€

3 boules au choix parmi : vanille /chocolat /café / fraise / framboise /citron / autres parfums du moment, chantilly

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites ou de riz façon pilaf (sauf la salade)

NOS PLATS SONT FAITS MAISON

LES MENUS

Le Midi

Plat du jour 14€

Plat du jour + Dessert du jour 19€

Uniquement le midi

Du mercredi au vendredi

Menu enfant

Tender de poulet pané, fish and chips,
ou steak haché

+

Boisson sans alcool

+

Glace enfant, compote

ou mini mousse choco

12€

