



# 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

+ 12€

Boisson sans alcool

+

Glace enfant, compote

ou mini mousse choco

