

ROUGE - - BASILIC

Bistrot di ispirazione italiana



DA CONDIVIDERE

Planche mixte

.20€

charcuteries & fromages italiens

Bruschetta a mangiare con amici

.12€

Planche de Scampi fritti

.19€

Planche végétarienne

.20€

bouquet de légumes croquants, fromage frais aux herbes,
mini bruschetta, aranchini, buratta

L'ANTIPASTO

Velouté Gourmet

.9€

recette du moment!

Salade de riz à la Vénitienne

.9€

poulpe & jambon de Parme

Scampi fritti

.9,5€

beignets de crevettes, sauce tartare

Gravlax de Saumon

.9,5€

saumon mariné et séché assaisonné avec de l'aneth

Oeuf parfait

.8€

crème de chorizo

Carpaccio de tomates Burrata

.13€

IL RISOTTO

Risotto végétarien

.14€

tomates séchées, courgettes, poivrons marinés & pignons de pins

Risotto aux cèpes & moules

.16€

Risotto alla Spagnola

.18€

chorizo, seiche, gambas, poulet





LA PASTA

Spaghetti à l'ail & gambas	.18€
Spaghetti Carbonara	.14€
Lasagnes bolognaises	.14€
Lasagnes chèvre & épinards	.15€
Spaghetti végétariennes au pesto	.14€
Ravioli crème de truffe & canard	.22€

L'INSALATA

Cesare **.14€**

salade, croutons, tomates, parmesan, poulet

Puglia **.14€**

salade, mozzarella, jambon cru, olives, croutons, tomates cerises, poivrons

Norvégese **.18€**

salade, saumon gravlax, tomates, croutons, gambas panées

LA CARNE

Burger con frites **.15€**

pain, boeuf haché, tomates, mozzarella & pesto

Carpaccio e Burrata **.22€**



LA PIZZA



cuites au feu de bois

Le Classiche

MARGHARITA..... 10,00€
(tomates, mozzarella & olives)

REINE..... 12,00€
(tomates, champignons, jambon cuit, mozzarella & olives)

4 FROMAGES..... 14,00€
(crème de ricotta, grana parano, gorgonzola, mozzarella, olives)

CARBONARA..... 15,00€
(crème fraîche, jambon, oeuf, mozzarella & olives)

POULET QUI BELE..... 15,00€
(crème fraîche, poulet ou chorizo, chèvre, miel, mozzarella)

4 SAISONS..... 14,50€
(tomates, courgettes, artichauts, poivrons & pesto)

CALZONE..... 15,00€
(tomates, champignons, jambon, crème fraîche, oeuf & mozzarella)

FJORD..... 16,50€
(crème fraîche, champignons, saumon fumé, roquette & mozzarella)

PARME..... 17,00€
(tomates, jambon italien, burrata, roquette, mozzarella)

*Aspetta...
È più basso!*

NAPOLITAINE..... 12,00€
(tomate, anchois, olives, câpre, mozzarella)

I Speciali

LA COLONEL..... 15,00€
(tomates, merguez, chorizo, oeuf, poivrons, mozzarella, olives)

CANARD DANS LE BOIS..... 16,50€
(crème de truffe, champignons, magret de canard fumé, roquette & mozzarella)

BARBECUE..... 15,50€
base tomate, poulet, merguez, viande hachée, sauce barbecue, mozzarella et olives)

MONTAGNARDE..... 15,00€
(base tomate, fromage a raclette, viande hachée, pommes de terre, oignons, mozzarella et olives)



I DOLCI

Tiramisù	.8€
Pana Cotta ai frutti del momento	.8€
Pizza Nutella con gelato alla vaniglia	.8€
Crostata tatina	.8€
Crème brûlée	.8€
Insalata di frutti con gelato al limone	.8€



I GELATI

Crème : vanille, chocolat, café, caramel, menthe chocolat, coco
Soberts : citron, fraise, framboise

1 boule	2,50€
2 boules	4,00€
3 boules	6,00€
Supplément chantilly ou chocolat chaud	1,50€
Dame blanche	8,50€
<i>(3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes)</i>	
Chocolat, café, ou Caramel Liégeois	8,50€
<i>(3 boules de glaces, nappage, chantilly, amandes)</i>	
Rouge Basilic	8,50€
<i>(Glace framboise, fraise, menthe chocolat, meringue, coulis de fruits rouge, chantilly)</i>	
Amarena	8,50€
<i>(3 boules vanille, cerise amarena, coulis de cerise, chantilly)</i>	
Nutella	8,50€
<i>(Boules vanille, chocolat, caramel, nutella, chantilly)</i>	
L'after Eight	8,50€
<i>(3 boules menthe chocolat, get 27)</i>	
Profiteroles au chocolat	8,50€

ARRIVEDERCI!

Boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2,00€	Chocolat chaud	3,90€
Noisette	2,20€	Chocolat ou Café Viennois	5,00€
Thé ou Infusion	3,50€	Grog	7,50€
Cappuccino	3,90€	Irish Coffee	8,50€
Café Crème	3,90€		

“

Giudico un ristorante dal suo pane e dal suo caffè

Je juge un restaurant à son pain & son café

”

Digestifs

Un digestif est une boisson, alcoolisée ou non, qui se prend habituellement à la fin d'un repas, et qui est censée faciliter la digestion et revigorer à la fin d'un long repas. ... On parle aussi familièrement de pousse-café lorsqu'il accompagne ce dernier

6,00€	Limoncello (4cl)
6,50€	Cognac VS, Grappa (4cl)
13,00€	Cognac fine napoléon (4cl)
6,00€	Get 27 ou 31 (5cl)
6,00€	Eaux de vie de poire William (4cl)
6,00€	Amaretto (4cl)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

I MENU

Midi

Plat du jour	9,50€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert du jour	12,50€
Pizza de la Semaine	12,50€
Menu gourmand (plat + café gourmand)	15,50€
Menu complet (entrée + plat + dessert du jour)	16,00€

Bambino

(pour les enfants de moins de 12 ans)

Verre de coca, jus d'orange, limonade, ou sirop
Pizza jambon fromage, spaghetti alla Bolognese, burger de boeuf frites
1 Boule de glace ou 1 mousse au chocolat et 1 surprise

10,00€

Formule du Restaurant

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 23,00€ Entrée & Plat & Dessert 29,00€

Entrée au choix :

Œuf parfait crème chorizo
Petite salade César
Scampi fritti
Velouté du moment

Plat au choix :

Risotto végétarien
Spaghetti Carbonara
Pizza au choix 'Les Classiques' sauf Fjord & Parme
Burger Italien

Dessert au choix à la carte

**Tous les desserts sont disponibles,
hormis l'Assiette de fromages**

Buon Appetito!

Paiements acceptés : espèces, CB, chèques vacances, tickets & chèques restaurants
(monnaie non rendue sur ces deux derniers). Chèques non acceptés. Prix TTC, service compris