

The logo features a central gold cross with a textured surface and a dark red outline. The cross is set within a larger, double-lined gold diamond shape. The bottom arm of the cross is replaced by a bundle of seven vertical gold pasta strands. The entire design is centered on a dark red background.

**PASTA  
FORTUNA**

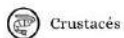




**Nos produits sont frais et réalisés à la minute  
dans nos cuisines.**

**Nous ne modifions pas nos plats.  
N'hésitez pas à nous solliciter sur la provenance de nos produits**

**Prix indiqués en euros-service et taxes compris.**



Crustacés



Moutarde



Céleri



Oeufs



Lait



Sulfites



Poissons



Gluten



Mollusques



Arachides



Fruits à coque



Sésame

Les sulfites = agents conservateurs, réactions asthmatiques ou intolérance

# Antipasti

**Tartare de tomates et straciatella de burrata** 10.50

Tomates coeur de boeuf, straciatella de burrata, basilic, roquette, crème balsamique

**Carpaccio di manzo e parmigiano** 11.00

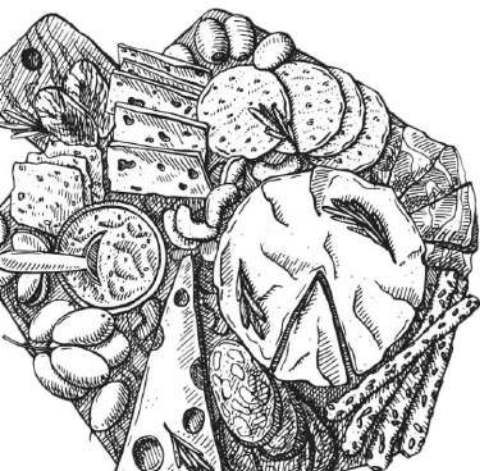
Carpaccio de bœuf fumé, roquette, caprons, parmesan, sauce verte

**Tartare de saumon** 12.00

Tartare de saumon, sauce sésame et agrumes

**Planche de Charcuterie Italienne** 22.00

Ventricina, coppa, mortadelle speck, jambon blanc truffé



# Focaccia

**Focaccia Margherita** 🌿🍷🍷 6.50

Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

**Focaccia Calabreze** 🌿🍷🍷 7.50

Sauce tomate, mozzarella, ventricina (chorizo piquant)

**Focaccia Tartufo** 🍷🍷🍷 10.00

Crème de truffe, mozzarella, jambon blanc truffé, copeaux de truffe d'été, roquette, tomates cerises, straciatella

**Focaccia Quattro Formaggi** 🌿🍷🍷 8.50

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, olives, origan



# Piatti

**Milanese con linguine gorgonzola** 🌱🥚🥛🍷 19.00

Escalope de veau milanaise et linguine gorgonzola

**Hamburger et ses frites** 🌱🥚🥛🍷 20.00

Pain Burger, steak haché, emmental, tomates, oignons caramélisés, salade  
*Sauce gorgonzola ou barbecue*

**Chipirons à la persillade** 🌱🥚 21.00

Chipirons à la persillade, purée de patates douces et ses petits légumes

**Pièce du boucher et ses frites** 🌱🥚🥛🍷 23.00

Pièce du boucher selon arrivage, frites  
*Sauce au choix : poivre, gorgonzola, champignons*








# Gnocchi Fatti Casa

## Gnocchis maison

**Gnocchi Pomodoro e Parmigiano**     **17.00**

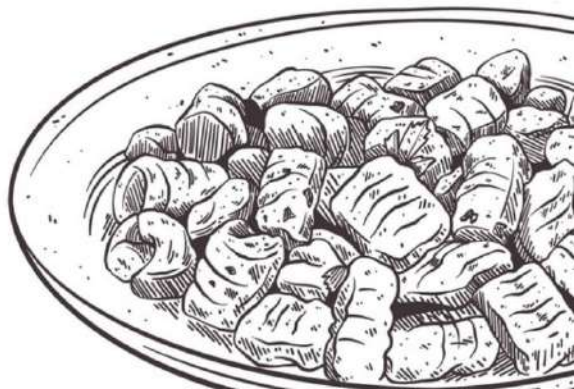
Gnocchis maison, sauce tomate, basilic, parmesan

**Gnocchi Gorgonzola e Noci**      **19.00**

Gnocchis maison, gorgonzola, noix

**Gnocchi alla Crema di Tartufo e Stracciatella**     **22.50**

Gnocchis maison, crème de truffe, stracciatella, parmesan



# Desserts

Tire-moi vers le haut	🌿🍷🍷🍷	9.00
Tiramisu		
Mousse au chocolat blanc	🍷🍷	9.00
Baba au rhum	🍷🍷🍷🍷	9.00
Panettone façon pain perdu et caramel beurre salé maison	🍷🍷🍷🍷	9.00

## Les sorbets

La boule : 3.00 / chantilly maison 1.50  
Citron basilic / Fraise Sengana / Framboise  
Clémentine IGP Corse / Pêche de vigne de la vallée du Rhône

## Les glaces

La boule : 3.00 / chantilly maison 1.50  
Café 100% Arabica / Caramel beurre salé de Guérande  
Chocolat Noir / Pistache de Sicile / Noisette d'Italie  
Cerise Amarena / Vanille Bourbon de Madagascar

## Les coupes

Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Caramel Liégeois,  
Dame Blanche 9.00



# Les menus

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT • 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT • 25€

## Antipasti

Tartare de saumon, sauce sésame et agrumes

OU

Carpaccio de bœuf fumé, roquette, caprons,  
parmesan, sauce verte

OU

Entrée du jour

## Piatti

Pièce de boeuf et ses frites maison  
(Sauce poivre, gorgonzola, champignons)

OU

Chipirons à la persillade, purée de patates douces  
et ses petits légumes

OU

Plat du jour

## Desserts

Tiramisu

OU

Mousse au chocolat blanc

OU

Dessert du jour



# Formule plaisir

35€



MENU

Entrée - Plat - Dessert

+

Coupe de champagne

+

10€ en ticket de jeu

Pièce d'identité - 18 ans obligatoire - limité à 1 par personne pour un plat minimum

# Menu Bambino

*jusqu'à 11 ans*

11.50



**Gnocchis OU Pâtes**

Sauce tomate, jambon blanc, parmesan

**OU**

**Focaccia Margherita**

**Une boule de glace**

**Une boisson**

Jus d'orange, ananas, pomme, coca cola, fuze tea,  
sirop, limonade, diablo, eau pétillante

# Les softs

<b>Sirop à l'eau</b>	<b>2.00</b>
Menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat	
<b>Orangina, Limonade, Fuze tea 25cl</b>	<b>3.50</b>
<b>Coca, Coca Zéro, Perrier 33cl</b>	<b>4.00</b>
<b>Diabolo</b>	<b>4.30</b>
Menthe, citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat	
<b>Jus de fruits</b>	<b>3.50</b>
Ananas, pomme, orange	
<b>Redbull</b>	<b>5.00</b>

# Les eaux

<b>Perrier fines bulles, Vittel 50cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Perrier fines bulles, Vittel 1l</b>	<b>6.00</b>

# Boissons chaudes

<b>Café, Noisette,</b>	<b>2.00</b>	<b>Café crème</b>	<b>3.00</b>
<b>Décaféiné</b>		<b>Cappucino</b>	<b>3.50</b>
<b>Café double</b>	<b>3.50</b>	<b>Chocolat chaud</b>	<b>3.50</b>
<b>Thé</b>	<b>3.50</b>	<b>Café / chocolat</b>	<b>4.50</b>
<b>Infusion</b>	<b>3.50</b>	<b>viennois</b>	

# Cocktails

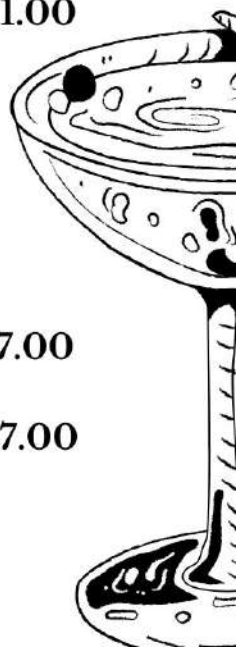
<b>Gin Tonic</b> Gin, tonic, baie de genièvre, citron	9.00	<b>Americano</b> Martini rouge, Campari, Perrier	9.00
<b>Mojito (Fraise, passion)</b> Rhum, sucre de canne, menthe, Perrier, citron vert	9.00	<b>Caïpirhina</b> Cachaça, sucre, citron	9.00
<b>Piña Colada</b> Rhum, ananas, crème de coco	9.00	<b>Margarita</b> Tequila, Cointreau, citron	9.00
<b>Sex on the beach</b> Vodka, orange, cranberry, crème de pêche	9.00	<b>Caïpiroska</b> Vodka, sucre de canne, citron vert	9.00

## Les Spritz

<b>Apérol</b> Aperol, Prosecco, Perrier	9.00	<b>Limoncello</b> Limoncello, Prosecco, Perrier	9.00
<b>Manzana</b> Manzana, Prosecco, Perrier	9.00	<b>St Germain</b> Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, Perrier	11.00

# Mocktails

<b>Virgin Colada</b> Ananas, crème de coco, sucre de canne	7.00	<b>Sunlime</b> Ananas, orange, cranberry, Pulco, purée de passion	7.00
<b>Virgin Mojito</b> Limonade, sucre de canne, menthe, Perrier, citron vert	7.00	<b>Afterglow</b> Orange, ananas, sirop de grenadine	7.00



# Bières

Pression Carlsberg	25cl - 3.50	50cl - 6.00
Pression Grimbergen	25cl - 4.00	50cl - 7.00
Panaché, Monaco	25cl - 3.80	50cl - 6.50
Galopin		25cl - 2.50
Eguzki Blanche, Blonde, Ambrée		33cl - 5.00
Desperados		33cl - 5.00
Heineken 0.0°		33cl - 5.00
+ Supplément sirop		0.30

# Apéritifs

<b>Kir</b> Cassis, mûre, pêche, griotte, framboise	4.50	<b>Kir Royal</b> Cassis, mûre, pêche, griotte, framboise	9.50
Punch maison	4.00	Sangria	4.00
Ricard	4.00	Suze	4.00
Porto blanc	5.00	Porto rouge	5.00
Martini blanc	5.00	Martini rouge	5.00
Coupe de champagne	9.00		



# *Digestifs & Spiritueux*

Bailey's	7.00	Get 27	7.00
Izarra vert/jaune	7.00	Patxaran	7.00
Manzana	7.00	Calvados	7.00
Limoncello	7.00	Tequila Olmeca	8.00
Malibu	7.00	Cognac Hennessy	9.00

## *Les Whiskies*

Ballantine's	7.00	Jack Daniel's	8.00
Jameson	8.00	Four Roses	8.00
Nikka	10.00	Angel's Envy	11.00

## *Les Rhums*

Havana blanc	7.00	Havana ambré	7.00
Santa Teresa	9.00	Zacapa	9.00

## *Les Vodkas*

Absolut	8.00	Absolut Elyx	10.00
---------	------	--------------	-------

Supplément Soft : 1,50 €  
Supplément RedBull : 2,50 €

# Vins Rouges

Añares Crianza	Rioja	18.00
Big	Côtes de Gascogne	18.00
Château de la Bouyère	Bordeaux	20.00
Mignaberry	Irouléguay	24.00
Viña Alberdi Reserva	Rioja	28.00
Le Bec en Sabot	Pessac Leognan	28.00
La Chapelle aux Moines	Saint Emilion Grand Cru	32.00
Frank Phélan	Saint Estèphe	46.00
Minuty Rouge & Or	Côtes de Provence	55.00
Pommard Tavannes Pillo	Bourgogne	72.00
Nuits St Georges	Bourgogne	78.00

## Vins au verre

Añares Crianza	Rioja	4.00
Château de la Bouyère	Bordeaux	6.00

# Vins Rosés

Rosé d'enfer	Saint Mont	18.00
Pastel	Costières de Nîmes	19.00
Château Cavalier	Côtes de Provence	28.00
Domaine Roy	Bandol	42.00
Minuty Rosé & Or	Côtes de Provence	50.00

## Vins au verre

Rosé d'enfer	Saint Mont	4.00
L'esprit	Béarn	4.00



# Vins Blancs

Domaine Lasserre	Jurançon sec	20.00
Charmes de Colombelle	Côtes de Gascogne	21.00
Domaine Lasserre	Jurançon doux	24.00
Château de Sancerre	Sancerre	42.00
Château du Levant	Sauternes	42.00
Minuty Blanc & Or	Côtes de Provence	50.00

## Vins au verre

Domaine Lasserre	Jurançon sec	4.00
Charmes de Colombelle	Côtes de Gascogne doux	4.00
Domaine Lasserre	Jurançon doux	5.00

# Champagnes

## Lanson

75cl 75.00

## Moët & Chandon

150cl 190.00  
300cl 500.00

## Armand de Brignac

75cl 380.00

## Dom Perignon

75cl 320.00  
150cl 900.00