



Entrée

Assiette de fromage manchego 24 mois **11,90€**

Assiette de jambon à l'os grillé «suprême» origine Luxembourg (be) **12,90€**

Assiette de jambon ibérique Pata Negra 48 mois **12,90€**

Asperges à la Flamande **13,90€**

Champignons des bois sautés (cèpes, chanterelles, trompette de la mort, piedde-mouton) **14,90€**

Salade de chèvre chaud sur un lit de roquette aux truffes noires **16,80€**

La véritable fondue aux fromages italiens gratinée au four & truffes noires
12,90€

Carpaccio di manzo (véritable carpaccio de boeuf fait à la main) **11,80€**

Carpaccio di manzo & tartufo nero (véritable carpaccio de boeuf fait à la main
& truffe) **16,80€**

Antipasti (légumes grillés parfumés à l'huile d'olive, ail, persil) **7,80€**

Carpaccio di salmone **11,80€**

Affettato misto (charcuterie italienne) **12,90€**

Planche de charcuteries & fromages **15,90€**

Mozzarella alla capresse (mozzarella, tomates, feuilles de basilic, huile d'olive)
9,20€

Noix de Saint-Jacques (sur un lit de champignons des bois) **14,40€**

Pâtes

- Spaghetti bolognaise **7,90€**
Spaghetti napolitain **7,90€**
Spaghetti aux scampis **12,90€**
Spaghetti aux fruits de mer **14,90€**
Spaghetti aux brocolis **8,90€**
Penne arrabiata (sauce tomate, ail, piments) **7,90€**
Penne 4 fromages **12,90€**
Spaghetti alle vongole (capellini, palourdes, huile d'olive, ail, persil) **15,90€**
Tagliatelles aux pointes d'asperges **12,90€**
Tagliatelles aux 4 champignons des bois (cèpes, chanterelles...) **16,90€**
Lasagne bolognaise **9,90€**
Parpadell con scampi & pomodoro (tagliatelles, scampis, tomates cerises, huile d'olive, ail) **12,90€**
Gran Raviolo parfumé à la truffe noire (tortellini 5 pâtes farcies à la ricotta, épinards, gratinés, mozzarella et tomates) **12,90€**

Viandes & Poissons

- Escalope milanaise + accompagnement* (viande de veau panée) **12,90€**
Escalope sorentina + accompagnement* (viande de veau, jambon de parme, mozzarella, sauce tomate, gratinée au four) **13,60€**
Carpaccio de boeuf **14,80€**
Entrecôte Vintage + accompagnement* (viande BBB, vin blanc et feuille de sauge) **16,80€**
Entrecôte Dianna + accompagnement* (viande BBB, champignons, sauce tomate, crème) **16,80€**

Entrecôte irlandaise + accompagnement* **18,80€**
Filet pur irlandais + accompagnement* **19,80€**
Pavé de saumon atlantique poêlé + accomp* **16,80€**
Cabillaud «SKREI» + accompagnement* **16,80€**
Noix de Saint-Jacques (sur un lit de champignon des bois) **19,80€**

*accompagnement: légumes ou pâtes ou pommes de terre rissolées.

Risotto

Risotto aux fruits de mer (palourdes, crevettes, bébés poulpes, scampis, huile d'olive, ail) **12,90€**

Risotto aux champignons des bois (cèpes, pied-de-mouton, chanterelles...)
12,90€

Risotto aux scampis **12,90€**

Risotto aux asperges & truffes noires **16,80€**

Tartines & Soupe

(uniquement au service du midi)

Croque-monsieur **6,50€**

Croque Vintage (pain, jambon de parme et fromage, salade) **7,20€**

Tartine ricotta **7,50€**

Tartine Vintage (ricotta, jambon de parme, olives, tomates séchées, salade)
8,50€

Toasts aux champignons des bois **12,90€**

Minestrone *6,80€*
Soupe du jour *6,80€*

Desserts



Dame Blanche (3 b. vanille, chantilly + chocolat chaud) *6,90€*
 Brésilienne (3 b. moka, chantilly + caramel) *6,90€*
Dame Noire (3 b. chocolat, chantilly + chocolat chaud) *6,90€*
 Coupe mixte *6,90€*
 Véritable moelleux au chocolat et boule de glace *6,90€*
 Assiette de fruits frais de saison *6,90€*
 Tiramisu *5,90€*
 Profiteroles au chocolat chaud *5,90€*
Tartufo nero gelato (truffe de chocolat noir, cacao, coeur de vanille) *5,90€*
 Sabayon (vin blanc, amaretto, royal) *7,60€*
 Fromaggi italiani *7,60€*
 Poures au vin *5,90€*