



ROSSO BIANCO

VIVERE GUSTARE AMARE

LES COCKTAILS

Classiques



SPRITZ

Aperol, Campari, Saint Germain ou melon

9,00€

MOJITO

Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante

9,00€

CUBA LIBRE

Rhum, cola, citron vert

9,00€

PUNCH PLANTEUR

Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine

9,00€

PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

9,00€

SEX ON THE BEACH

Vodka, jus d'orange, jus de cranberry, liqueur de pêche

9,00€

PROMENCELLO

Limoncello, Prosecco, eau pétillante, zeste de citron

9,00€

LA VIE D'ADELÉ

Vodka, curaçao bleu, jus de citron, sirop sucré

9,00€

GIN TONIC

Gin, tonic, quartier de citron vert

9,00€

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, jus de citron vert

9,00€

Mocktails



VIRGIN SPRITZ

Soda orange, eau pétillante, sirop de fleur de sureau

6,00€

VIRGIN MARTINI

Jus d'ananas, jus de cranberry, citron vert

6,00€

MAI TAI

Jus d'ananas, jus d'orange, sirop d'orgeat, grenadine

6,00€

VIRGIN PINA COLADA

Jus d'ananas, crème de coco

6,00€

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante

6,00€

LES SOFTS

COCA-COLA | COCA ZÉRO |

SCHWEPPES TONIC | FANTA | SPRITE |

FUZETEA (33CL) 4,00€

JUS DE FRUITS (ORANGE, POMME, ANANAS, MULTIFRUIT, TOMATES)

4,00€

SIROP À L'EAU (MELON, VIOLETTE, GRENADE, MENTHE, CITRON)

4,00€

SUPPLÉMENT SIROP

0,50€

ST-AMAND (PLATE OU PÉTILLANTE)

50cl : 3,50€ - 100cl : 5,00€

LES BIÈRES

MOULIN D'ASCQ BLONDE - PRESSION

25 cl : 4,00€ - 33 cl : 5,40€ - 50 cl : 7,50€

TRIPPEL LEFORT - PRESSION

25 cl : 4,50€ - 33 cl : 5,50€ - 50 cl : 8,00€

AMBRÉE - BOUTEILLE (33 CL)

5,00€

BLANCHE - BOUTEILLE (33 CL)

5,00€

IPA - BOUTEILLE (33 CL)

5,00€

TRIPLE - BOUTEILLE (33 CL)

5,00€

BIÈRE SANS ALCOOL À 0.01 (33 CL)

4,00€

MONACO (33 CL)

5,00€

DIGESTIFS



LIMONCELLO	6,50€
AMARETTO GRAPPA	
GET 27 GET 31 GET 58	7,00€
ITALIAN IRISH JAMAICAN	9,00€
RUSSIAN COFFEE	

WHISKY

JAPONAIS - NIKKA FROM THE BARREL 51,4%	8,00€
MAIN FIELDS - BIO-DOUBLE DISTILLATION 40%	7,50€
MONKEY SHOULDER 40%	7,50€

RHUM

DIPLOMATICO RHUM BUMBU	9,00€
RHUM ARRANGÉ	6,50€
RHUM BACARDI CARTA ORO	7,00€

APÉRITIFS

MARTINI ROUGE - BLANC, PORTO (6 CL) RICARD (4 CL)	5,00€
VODKA GIN (4 CL)	6,50€
KIR (10 CL) MÛRE - FRAMBOISE - CASSIS	5,00€
VODKA ORANGE WHISKY COCA NÉGRONI	8,50€



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ - MALONGO	2,20€
CAFÉ CRÈME - MALONGO	2,60€
THE INFUSION (CARTE SUR DEMANDE)	4,00€
CAPPUCCINO CAFÉ VIENNOIS CHOCOLAT CHOCOLAT VIENNOIS	4,00€

LES DESSERTS



CH'TIRAMISU SPECULOOS	7,00€
TIRAMISU CAFÉ	7,00€
PANNA COTTA - FRUITS ROUGES OU MIEL	7,00€
CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	7,00€
PIZZA CHOCOLAT	11,00€
ŒUR COULANT ET SA BOULE DE GLACE	8,50€
BRIOCHÉ PERDUE ET SA BOULE DE GLACE	7,00€
CAFÉ, THE, CHOCOLAT GOURMAND (3 MINIS ASSORTIMENTS DE DESSERTS)	8,50€
IRISH JAMAICAN ITALIAN RUSSIAN COFFEE GOURMAND	13,50€
GLACES ARTISANALES ET LOCALES (VANILLE, FIOR DI LATTE, NOISETTE, PISTACHE, YAOURT, CAFÉ, CITRON, FRUIT DES BOIS, CHOCOLAT)	
1 boule : 3,50€ - 2 boules : 6,50€ - 3 boules : 9,50€	
COUPE AFFOGATO (1 BOULE VANILLE, UN CAFÉ RENVERSÉ)	5,00€
COUPE COLONEL (1 BOULE SORBET CITRON, 3 CL DE VODKA)	8,00€

LES PIZZAS

Rosso

MARGHERITA 11,00€

Mozzarella, basilic et olives.

SOFIA 13,90€

Mozzarella, jambon blanc, champignons et origan.

MONICA 13,50€

Aubergines, courgettes, poivrons, tomates et pesto.

ROCOCO 13,90€

Mozzarella, Chorizo, œuf et oignons.

SALCISSIA 15,50€

Mozzarella, saucisse au fenouil, tomates et basilic.

TOSCA 15,50€

Mozzarella, thon, poivrons, oignons, tomates et olives.

ROSSA 16,50€

Mozza di Bufala, Bœuf séché, tomates, pesto, Parmesan et salade de saison.

MARIO 17,50€

Mozzarella, Burrata, Jambon cru, tomates, salade de saison et pesto.

VITTORIA 14,00€

Aubergines, courgettes, tomates, pesto, salade de saison.

PISSALADIÈRE 14,50€

Mozzarella, anchois, oignons, herbes de Provence, olives, tomates.

CALZONE ROSSA 16,00€

Mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf.

Bianco

FLORA 13,50€

Pulpe de citron, romarin, fleur de sel et huile d'olive.

MARCO 14,50€

Coppa, Gorgonzola, tomates.

FELICE 15,50€

Maroilles, chèvre, Gorgonzola.

BELINDA 15,50€

Coppa, chèvre, tomates, pignons de pin et pesto.

BARBARA 16,00€

Saumon, courgettes, pesto et citron.

GIUELLETA 16,50€

Bœuf séché, Mozza di Bufala, aubergines, tomates, salade de saison, pesto, Parmesan.

BIANCA 16,50€

Mozzarella di Bufala, Jambon cru, tomates, salade de saison, Parmesan, huile d'olive.

CALZONE MAROILLES 16,00€

Mozzarella, jambon blanc, oignons, maroilles, œuf.



Ingrédient supplémentaire :

Légumes, fromages et oeufs 1,80€

Charcuteries 3,00€

Burrata 4,50€

MENU BAMBINO 10,00€

- Boisson (Sirope au choix)
- PIZZA RIGOLETTE (jambon blanc, sauce tomate, mozzarella, basilic, olives) ou pennes au jambon fromage
- Mini dessert OU 1 boule de glace



LES PLATS

LASAGNES BOLOGNAISE 15,50€

**RISOTTO CHORIZO,
COURGETTES,
CHAMPIGNONS** 17,00€

**ESCALOPE MILANAISE ET
SES PENNES A LA
NAPOLITAINNE** 19,00€

**RAVIOLES TOMATES
RICOTTA MOZZARELLA** 17,00€

**PÂTES AU CHEVRE ET
PESTO** 14,00€

PÂTES A L'ITALIENNE 17,00€

AUBERGINES PARMESANE 14,50€

PÂTES VEGETARIENNES 15,00€

ANTI PASTI

**BURRATA ET SES
TOASTS A L'AIL** 10,50€

PETITE ASSIETTE 12,00€

Charcuteries, fromages, légumes grillés.

GRANDE ASSIETTE 18,00€

Charcuteries, fromages, légumes grillés.

TAPAS 12,00€

Mozzarella stick, crevettes Tempura, bouchées de fromage.



LES SALADES

PETITE SALADE VERTE 2,50€

ROSITA 16,00€

Salade verte, saumon, tomates, légumes grillés, oignons rouges.

CAPO 17,00€

Salades, toasts de chèvre chaud au miel, Bœuf séché, légumes grillés, oignons rouges.

DIVINA 17,00€

Salades de saison, Jambon cru, Burrata, tomates séchées, oignons rouges.

**CARPACCIO DE BŒUF
SÉCHÉ** 17,00€

Salade de saison, légumes grillés, Parmesan et pain Ciabatta.

SALADE ITALIENNE 16,50€

Salade de saison, jambon cru, mozzarella di bufala, olives, tomates cerise, poivrons, concombres, vinaigre balsamique, huile d'olive.



SUGGESTION DU CHEF

DEMANDEZ CONSEIL AU
PERSONNEL

BUON APPETITO