



bar ā pizza

RESTAURANT • PIZZERIA



Bar à Pizza

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de le signaler à notre personnel lors de votre commande.

Table de plus de 10 personnes, maximum 4 plats différents. Possibilité de prendre le menu du moment.

BOISSONS

ALCOOLS & APÉRITIFS

Campari orange	11,00€
Gordon's Gin	9,00€
Gin Bulldog	10,00€
Gin Gray	10,00€
Bacardi	9,00€
Vodka	9,00€
Cynar	9,00€
Ricard	9,00€
Pineau des Charentes	9,00€
Martini blanc/rouge	9,00€
Porto rouge	9,00€
JB	9,00€
Johnnie Walker	9,00€
Rhum brun local (Irum man)	9,00€
Jack Daniel's	9,00€
Kir	10,00€
Porto rouge 10 ans	12,00€
Kir royal	12,00€
Picon vin blanc	11,00€
Coupe de prosecco	8,50€
Bouteille de prosecco	39,00€
Supplément soda	3,50€

BIÈRES

Douce 22 bière de Wavre	5,50€
Douce 22 Triple de Wavre	6,00€
Porette 30cl	4,50€
Carlsberg 0%	4,90€
Kriek Liefmans	4,50€
St Hubertus blanche 5,2 vol	5,50€

COCKTAILS

Apéro maison <i>Aperol, Gin, Martini, jus d'orange</i>	12,00€
Casoni Spritz <i>Aperol, prosecco, eau pétillante</i>	12,00€
Campari Spritz <i>Campari, prosecco, eau pétillante</i>	12,00€
Limoncello Spritz <i>Limoncello, prosecco, soda lemon</i>	12,00€
Spritz amarena <i>Prosecco, cerise d'amarena, Sprezza, eau pétillante</i>	12,00€
Hugo Spritz <i>Prosecco, liqueur de sureau, eau pétillante</i>	12,00€
Cuba libre <i>Rhum brun au choix, coca cola, citron vert</i>	12,00€
Pisang orange <i>Pisang, jus d'orange</i>	12,00€
Negroni <i>Campari, Vermouth, Gin</i>	12,00€
Mojito	12,00€
Pornstar Martini <i>Vodka, fruits de la passion, vanille</i>	12,00€
Lazy Red Cheeks <i>Vodka, framboise, violette</i>	12,00€

MOCKTAILS 0%

Spritz	10,00€
Gin Virgin	10,00€
Pisang 0% orange	10,00€
Mojito 0%	11,00€
Pornstar Martini 0% <i>Passion, citron, vanille</i>	11,00€
Lazy Red Cheeks 0% <i>Framboise, citron, violette</i>	11,00€

SOFTS

Ice Tea Maison (camomille, basilic, coriandre)	6,00€
Coca-Cola	3,80€
Coca-Cola Zero	3,80€
Fanta	3,80€
Fuze Tea pétillant	3,80€
Fuze Tea pêche	3,80€
Canada Dry	3,80€
Indian Tonic	3,80€
Pink pomelo tonic	3,80€
Jus de pomme	4,00€
Eau Margherita plate 44cl	6,00€
Eau Margherita pétillante 44cl	6,00€
Eau Margherita plate 80cl	9,00€
Eau Margherita pétillante 80cl	9,00€

ANTIPASTI

Figliata 500 gr	33,00€
<i>Burrata géante avec billes de mozzarella à l'intérieur, pesto maison, tomates cerises.</i>	
Mozzarella di bufala	19,50€
<i>Di bufala, jambon de Parme, figues.</i>	
Planche San Daniele, tresse de mozzarella coupée à table	35,00€
Poulpe frit	32,00€
<i>Houmous aux poivrons, poulpe frit, persil, ail, tomates confites.</i>	



ENTRÉES

LES ENTRÉES SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES EN PLAT PRINCIPAL AU PRIX DE L'ENTRÉE * 1,5.

ENTRÉES FROIDES

Trio de bruschetta	23,00€
<i>Tomates fraîches, tapenade d'artichaut, tapenade d'olives noires.</i>	
Burrata al pomodoro	18,50€
<i>Burrata, tomates, ail, basilic, croûtons maison.</i>	
Salade Burrata	22,00€
<i>Salade, pommes, pêche, grenade, tomates d'antan, fraises, noisettes, vinaigrette au Sarti, burrata.</i>	
Vitello tonnato	21,50€
<i>Tranches de veau cuit basse température, mayonnaise au thon, câpres frit, caperons, roquette.</i>	
Carpaccio di manzo	21,50€
<i>Carpaccio de bœuf tranché sur place, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, balsamique.</i>	

ENTRÉES CHAUDES

Fondu au parmesan artisanale	1 pc 9,50€ / 2 pcs 16,00€
Croquette de crevette artisanale	1 pc 10,00€ / 2 pcs 18,00€
Croquette mixte	2 pcs 17,50€
Scampis à l'ail	19,50€
<i>6 scampis, ail, beurre.</i>	
Scampis maison	19,50€
<i>6 scampis, sauce tomate, crème, ail</i>	
Scampis à la ventricina	20,00€
<i>6 scampis, tomates, crème salami piquant, nduja.</i>	

Table de plus de 10 personnes, maximum 4 plats différents. Possibilité de prendre le menu du moment.

PIZZAS

MARGHERITA	13,50€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic.</i>	
PROSCIUTTO	16,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit.</i>	
FUNGHI	16,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, ail.</i>	
HAWAÏ	17,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, ananas.</i>	
CAPRICCIOSA	17,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons.</i>	
4 FORMAGGI	19,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmesan.</i>	
4 STAGIONI	19,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, champignons, salami, jambon, olives, artichauts.</i>	
PARMIGIANA	19,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, parmesan.</i>	
PIZZAIOLO	19,90€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, oignons, champignons, jambon, poivrons, oeuf cru.</i>	
BARBECUE	21,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, oignons, pancetta, boulettes de viande, sauce barbecue.</i>	
NAPOLI	19,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, câpres, olives, anchois.</i>	
PIZZA GIARDINIERA	19,50€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, champignons, poivrons, artichauts, oignons, olives.</i>	
COSA NOSTRA	22,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette, jambon de Parme, copeaux de parmesan, crème balsamique.</i>	
BAR À PIZZA	22,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, roquette, jambon de Parme, crème au parmesan, tomates confites.</i>	
CREMOSA BURRATA	23,50€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, burrata, pignons de pin, huile au basilic.</i>	
ESPLOSIONE	22,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, nduja calabrese piquant, peperoni, piment rouge.</i>	
VESUVIO	19,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon, peperoni, oeuf cru.</i>	
FRUTTI DI MARE	21,00€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, cocktail de fruits de mer, scampis.</i>	
CALZONE MAISON	20,50€
<i>Base tomate, mozzarella fior di latte, oeuf cru non cuit, oignons, champignons, salami, jambon.</i>	
CALZONE NDUJA	22,00€
<i>Tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons, stracciatella, nduja.</i>	

PIZZAS BLANCHES

MORTAZZA	24,00€
<i>Base crème, mozzarella fior di latte, mortadelle, burrata, pesto de pistache.</i>	
DI BUFALA	21,00€
<i>Base crème, mozzarella fior di latte, roquette, tomates cerises, mozzarella di bufala, huile au basilic.</i>	
TARTUFO	21,50€
<i>Base crème tartufata, mozzarella fior di latte, champignons, roquette, pignons de pin, copeaux de parmesan.</i>	
BURRATINA	25,00€
<i>Base crème tartufata, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, roquette, 4 mini burrata, crème balsamique.</i>	
CAPRA E MIELE	21,00€
<i>Base crème, mozzarella fior di latte, oignons, pancetta, chèvre, miel.</i>	
CHE FIGATA	24,00€
<i>Base crème, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, coulis de burrata, pistaches, figue fraîche.</i>	
PIZZA SORRENTO	23,00€
<i>Base crème, mozzarella fior di latte, scampis, pesto, tomates confites, mozzarella di bufala.</i>	
PIZZA PERLA	25,00€
<i>Base crème-pesto, saumon fumé non cuit, stracciatella, ciboulette, citron.</i>	
PIZZA GINA	23,00€
<i>Base crème/pesto, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, mozzarella di bufala, tomates confites, basilic.</i>	



PIZZA STELLA (en forme d'étoile)

PIZZA STELLA PARMA.....26,00€

Base tomate, ricotta dans les pointes, mozzarella, jambon de Parme, burrata, tomates cerises, roquette, crème balsamique.

PIZZA STELLA PISTACHIO 27,00€

Base crème, ricotta dans les pointes, mozzarella, mortadelle, burrata fumée, pistaches.



PÂTES AU FOUR

Lasagne al ragù20,50€

Feuille de lasagne avec ragù maison, jambon, béchamel, parmesan, mozzarella.

Lasagne végétarienne20,50€

Feuille de lasagne, aubergines grillées, poivrons grillés, courgettes grillées, béchamel, mozzarella.

Lasagne al tartufo 23,00€

Feuille de lasagne avec béchamel à la truffe, haché porc et bœuf, jambon de Parme, champignons, mozzarella.

Lasagne aux deux saumons23,00€

Saumon fumé, filet de saumon, persil, béchamel.

Cannelloni viande20,50€

Cannelloni farcis au ragù maison, crème, tomate, mozzarella.

PLATS ENFANTS

Penne bolognaise10,00€

Penne jambon fromage10,00€

Pizza margherita10,00€

PÂTES

RIGATONI



- Rigatoni quattro formaggi20,50€
Crème, gorgonzola, taleggio, parmesan et mozzarella.
Rigatoni alla bolognese19,00€
Bolognaise maison.
Rigatoni carbonara alla romana 25,00€
Guanciale, jaune d'œuf, pecorino, poivre noir.

MAFALDINE



- Mafaldine al scampi26,00€
Scampis, bisque de homard, crème, sauce tomate, tomates cerises, ail, persil.
Mafaldine pistachio26,00€
Pesto de pistache, jaune d'œuf, stracciatella, guanciale, crème.
Mafaldine tartufo 26,50€
Saucisse fraîche, crème, truffe, burrata.
Mafaldine salmone26,00€
Saumon, crème, fines herbes, petits pois.

PACCHERI



- Paccheri carbonara al tartufo 26,00€
Pancetta, crème, tartufata, jaune d'œuf, poivre noir.
Paccheri polpette 29,00€
Boulettes de veau, ail, persil, oignons rouges de Tropea, tomates confites, sauce fond de veau.
Paccheri poulpe32,00€
Poulpe grillé à l'ail et persil, tomates cerises confites, olives taggiashe, ail, persil, câpres frits.

SPAGHETTI



- Spaghetti carbonara à la crème 20,00€
Pancetta, crème, jaune d'œuf, poivre noir.
Spaghetti pesto de courgettes26,00€
Pesto de basilic et courgettes, pecorino, parmesan, pignons de pin, huile d'olive, scampis.

LINGUINE



- Linguine al mare25,00€
Poêlée de fruits de mer, ail, tomates fraîches, persil, huile d'olive.
Linguine alle vongole25,00€
Palourdes, ail, persil, tomates cerises, vin blanc.

MEULE DE PECORINO PRÉPARÉ À TABLE

MAFALDINE OU SPAGHETTI

- Carbonara27,00€
Cacio e pepe22,00€



VIANDES & ESCALOPE

Pavé de bœuf 250gr	30,00€
<i>Pavé de bœuf, mesclun de salade.</i>	
Tartare à l'italienne (coupé à la main)	32,00€
<i>Bœuf cru, roquette, parmesan, huile d'olive, tomates demi-séchées, pignons de pin, huile d'olive.</i>	
Osso buco	32,00€
Tagliata di manzo	33,00€
<i>Emincé de boeuf, lit de roquette avec copeaux de parmesan, tomates demi-séchées, huile d'olive, crème balsamique de Modena.</i>	
Escalope Bar à Pizza	30,00€
<i>Escalope farcie aux épinards et gorgonzola avec sauce tomate maison.</i>	
Escalope parma	30,00€
<i>Escalope gratinée avec aubergines grillées et jambon de Parme servie avec une sauce tomate à la crème.</i>	
Escalope valdostana	30,00€
<i>Escalope farcie au jambon cuit et mozzarella avec une sauce crème champignon.</i>	
Escalope milanaise	28,00€
<i>Escalope panée à la milanaise servie avec une salade.</i>	
Escalope burrata	32,00€
<i>Escalope milanaise, roquette, tomates cerises, burrata, huile au basilic, oignons rouges.</i>	

Sauce poivre vert, béarnaise, champignon crème, gorgonzola, pizzaiola + 3,90€

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes ou frites. Suppléments pâtes ou frites +3,00€



Table de plus de 10 personnes, maximum 4 plats différents. Possibilité de prendre le menu du moment.

PLATS SIGNATURES

ENTRÉE :

Ceviche de thon rouge. 22,00€

Thon rouge cru, lait de coco aux agrumes, huile au basilic, mangue, oignons rouges.

PLAT :

Poulpe grillé 35,00€

Poulpe grillé à l'ail et persil, légumes grillés, croquette de polenta, purée de patate douce et carottes.

DESSERT :

Tiramisu pistache fait minute à table 13,50€



Table de plus de 10 personnes, maximum 4 plats différents. Possibilité de prendre le menu du moment.

DIGESTIFS

Limoncello	9,00€
Amaretto	9,00€
Sambuca	9,00€
Averna	9,00€
Baileys	9,00€
Cointreau	9,00€
Grappa	10,00€
Grappa Barolo	14,00€
Irish coffee	12,00€
Italian coffee	12,00€

CAFÉS & THÉS

Espresso	4,00€
Double espresso	6,00€
Café	4,00€
Décaféiné	4,00€
Cappuccino	5,00€
Café latte	5,00€
Thé vert, citron/gingembre, menthe, camomille ...	5,00€

DESSERTS

Boule de glace vanille	2,50€
Tiramisu fait minute à table	12,00€
Tiramisu pistache fait minute à table	13,50€
Cannolo sicilien préparé à table (<i>Chocolat, caramel, pistache.</i>)	12,00€
Crème brûlée	11,00€
Calzone Nutella	13,00€
Sabayon	10,00€
Sabayon boule de glace vanille	12,00€
Dame blanche	12,00€
Dame noire	12,00€
Coupe brésilienne	12,00€
Coupe Amarena	12,00€
Café gourmand (<i>dessert du jour</i>)	12,00€
Colonel sorbet citron, vodka	11,00€
Affogato (<i>café, 2 boules de glace vanille, crème fraîche</i>)	12,00€



«Le digestif ne sera offert qu'à l'achat d'un digestif à la carte sauf irish et italian coffee»

MENU DU MOMENT

APÉRITIF :

Apéritif maison

ou

Lazy Red 0%

MENU
55€
/personne

ENTRÉE :

Carpaccio de bœuf

ou

Scampis à l'ail

PLAT :

Cosa Nostra

ou

Paccheri carbonara truffe

DESSERT :

Tiramisu

LE MENU DOIT ÊTRE PRIS PAR TOUTE LA TABLE.

