

Vu les circonstances actuelles, tous nos plats sont réalisés à la minute. Un temps d'attente plus long peut donc être observé. Pour toute allergie ou intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel.

Entrées

Planche de salaison et sa burrata - min. 2 pers	12 €/pers
Carpaccio de saumon cru, huile d'olive citronné et baies roses	18 €
Carpaccio de bœuf HOLSTEIN et copeaux de parmesan	18,50 €
Scampis à l'ail & Nduja - Légèrement pimenté	17,50 €
Noix de St Jacques à la pizzaiola – Sauce tomate, olives, câpres	20 €

Plats enfants

Pâtes al ragù (la vraie sauce Bolognaise) ou Carbonara	14 €
Escalope panée ou Steak pur bœuf Junior	16 €

Pâtes

Spaghetti alle vongole	Entrée ou plat	20 € // 26 €
Linguini alla putanesca	Entrée ou plat	16 € // 20 €
Sauce tomate, anchois, câpres, olives		
Paccheri alla vittorio	Entrée ou plat	16 € // 20 €
Sauce tomate montée au beurre et au parmesan		

Plats

Scaloppine al Talegio, miel & noix - Sucré-salé	24 €
Tagliata de bœuf, roquette & parmesan	32 €
Entrecôte du chef sauce au choix (Gorgonzola – poivre vert – archiduc)	30 €
Poisson du Jour	prix du jour €

Accompagnements au choix : Frites ☼ , Croquettes ☼ , Purée ☼ , Purée truffée ☼ , pommes de terre rôties ail et romarin ☼ , pâtes , salade

Desserts

Carpaccio d'ananas et sa boule de glace Fiore Di Latte	9 €
Tiramisu ☼	8 €
Pain perdu façon du chef	12 €
Dame blanche // Bresilienne	10 €
Boule de sorbet	3 €
citron, framboise, fraise, passion, poire, pomme verte	
Boule de glace	3 €
vanille - chocolat belge – fraise - stracciatella – mocha - caramel beurre salé	

La Villa

Apéritifs

Les Apéritifs classiques	7 €
Gins Spéciaux – Demandez-nous conseil	12 €
Coupe de Prosecco Nature ou Rosé	5.50€
Spritz	9 €
Verre de vin	5 €

Softs

Coca, Coca Zéro, Fanta, Ice Tea	2.50 €
Eau Plate / San Pelligrino ¼ l.	2.50 €
Eau Plate / San Pelligrino ½ l.	4.50 €
Eau Plate / San Pelligrino 1 l.	7 €

Bières

Jupiler, Calsberg	3 €
Leffe, Orval, Chimay, Chimay Dorée	5 €

Champagne

Le Chant d'Eole	40 €
Marie Demets	45 €
Ruffus	40 €

Boissons chaudes

Café – Espresso – Déca	2,5 €
Cappuccino	3,5 €
Thé	4 €
Irish Coffee	8 €

Digestifs

Digestifs classiques	6,5 €
Digestifs spéciaux (Rhum, Whisky)	9 €

Les Blancs Italiens

Abruzzo – Pinot Grigio Caldora	22 €
Puglia – Tormaresca Chardonnay	30 €
Sicilia – Altavilla	16 € // 30 €
Toscana – Vernaccia Di Gimignano	24 €

Les Blancs Français

Languedoc – Oppidum Chardonnay	26 €
Loire – Sancerre	19.50 € // 39 €

Les Rosés Italiens

Abruzzo – Cerasuolo	28 €
Puglia – Salice Salentino	13 € // 26 €

Les Rouges Italiens

Abruzzo – Sangiovese Caldora	23 €
Abruzzo – Palio	27 €
Lombardia – Pinot Nero	29 €
Lombardia – Lambrusco	25 €
Puglia – Malvasia	30 €
Puglia – Primitivo Di Manduria	32 €
Sardegna – Blasio Cannonau	38 €
Toscana – Chianti	31 €
Toscana – Rosso di Montepulciano	35 €
Veneto – Valpolicella Ripasso	16 € // 31 €
Veneto – Amarone Della Valpolicella	54 €

Les Rouges Français

Alsace – Pinot Noir	16 € // 32 €
Bordeaux – Graves	15 € // 30 €
Bordeaux – St Emilion Château Mangot	45 €
Loire – St Nicolas de Bourgueil	32 €
Rhône – 45 ^{ème} Parallèle	28 €