

EN ENTRÉE

Caponata Sicilienne 🌿	7,90
Arancino Boulette de riz farcie sur lit de roquette 🌿	5,90
Jambon de Parme	8,90
Tomates Mozzarella (véritable mozzarella di Bufala AOP) 🇪🇺	10,90
Cassolette de Saint-Jacques et Scampi	14,90
Aubergines à la Parmigiana parmesan, basilic, mozzarella, tomates 🌿	11,50
Tartare de Saumon au couteau à l'huile d'olive et zestes de citron	10,90
Carpaccio de Bœuf	9,90
Scampis à l'ail Tomates, ail, crème, vin blanc, persil	13,90

LES SALADES

Trentina Salade, tomates, jambon de Parme, tomates confites, mozzarella panée, œuf dur, émincé de dinde, oignons, olives	15,40
Mixte & Bruschetta Tranche de pain de Toscane grillée garnie salade et jambon de Parme	13,90
Chèvre chaud Salade, tomates, pancetta grillée, lardons, œuf, chèvre sur toast, croûtons, oignons, olives	15,40
Monte Carlo Salade, tomates, artichauts à l'huile, oignons, tomates confites, speck, aubergines, mozzarella, pignons, chèvre chaud au miel, ananas, olives	15,90
Méditerranée Salade, tomates, avocat, crevettes, tomates confites, oignons, saumon fumé en julienne, tarama sur blini, olives	15,90
Italienne Tomates, mozzarella di Bufala AOP 🇪🇺, jambon de Parme, croûtons à l'ail, salade, roquette	15,90
Trio de la mer Salade, tomates, tartare de saumon, Saint-Jacques et scampis, avocat, crevettes	21,50

MENU BAMBINO 9,50 (moins de 12 ans)

Mini Escalope Milanese* **ou** Nuggets de Cabillaud*
ou Pizza Bambino (tomates, mozzarella, jambon)
ou Mini Pâtes Bolognese **ou** Jambon/Beurre **ou** Kid Burger*

Nos garnitures au choix* : Frites ou Pâtes

Boisson comprise - DESSERT ET SURPRISE pour les enfants les plus sages !

VIANDES, POISSONS, BOISSONS AU DOS

**Nous recherchons des produits d'origine.
 Nous préférons manquer d'un plat à notre carte
 plutôt que choisir une qualité inférieure
 qui risquerait de vous déplaire.
 Merci de votre aimable compréhension.**



RESTAURANT PIZZA Sicilia

LES PIZZAS

LES CLASSIQUES

5 Fromages Tomate, mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Chèvre, Maroilles, crème	14,20
Regina Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan	12,50
Diavola Tomate, mozzarella, chorizo	12,50
Romana Tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	12,50
Napolitana Tomate, mozzarella, filets d'anchois, olives, ail, origan	11,90
Calzone Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan	13,10
4 Stagioni Tomate, mozzarella, jambon, artichauts, anchois, champignons, olives, origan	13,50
Végétarienne Tomate, mozzarella, artichauts, épinards, champignons, poivrons, origan	12,90
Capricciosa Tomate, mozzarella, champignons, saucisse, chorizo, olives	13,50

Formule DUO pour 2 personnes : une pizza au choix agrémentée d'une salade composée

Prix de la pizza + supplément pour 2 personnes 8,50

Supplément ingrédient 1,90 Supplément œuf 1,30

LES PIZZAS SPÉCIALES

Primavera Tomate, mozzarella, poireaux, saumon fumé, oignons rouges, crème, tomates cerises, aneth	14,20
Suprema Tomate, mozzarella, crème, scampis, Saint-Jacques, saumon, moules (Nouvelle-Zélande)	17,90
Davide Tomate, saumon, épinards, œuf battu avec crème parmesan	14,90
Pancetta Base crème, mozzarella, oignons, pancetta, tomates cerises, œuf, roquette	12,90
Capretta Base crème, mozzarella, chèvre	13,90
Graziella Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon, moules (Nouvelle-Zélande) câpres, poivrons, olives, anchois, origan	13,90
Fabrizio Tomate, mozzarella, hachis de bœuf, œuf battu avec parmesan, crème, persil	13,50
Scampi Tomate, mozzarella, scampis, tomates fraîches, crevettes aneth, crème	16,60
Giusi Tomate, mozzarella, émincé de poulet, chorizo, ananas, olives	13,90
Moza & Parma Tomate, jambon de Parme, roquette, tomates fraîches, basilic, mozzarella, olives, copeaux de parmesan	13,90
Savoia Base crème, mozzarella, oignons, lardons, pommes de terre, Taleggio	13,50
Palermo Tomate, mozzarella, assortiment de charcuterie, saucisse italienne, œuf	13,50
Deliziosa Tomate, mozzarella, saumon fumé, crevettes, crème, aneth	15,90
Mafiosa Tomate, mozzarella, thon, oignons, poivrons, olives, ail, origan	13,90
Sicilia Tomate, mozzarella, chorizo, câpres, oignons, poivrons, anchois, olives, origan	13,90
Melenzana Tomate, mozzarella, aubergines, hachis de bœuf, origan, tomates cerises, copeaux de parmesan	13,60
Lorenzo Tomate, mozzarella, chèvre, merguez, chorizo, olives, roquette, pesto	13,60
Della Nonna Tomate, mozzarella, hachis de bœuf, œuf, pommes de terre, origan	13,60
Piedina à la Toto Base fromage, émincé de poulet, salade mixte, tomate, Taleggio, tomates confites, mozzarella (variante possible au thon ou au jambon)	13,50

MENU À 28,00

Tartare de Saumon **ou** Arancino **ou** Caponata
 Grand Ravioli à la crème de truffe **ou** Saltimbocca alla romana
ou Pizza Suprema
 Tiramisu **ou** Mousse au speculoos **ou** Tarte meringuée au citron

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris.
 Participation Doggy Bag 0,50 cts

LES PÂTES

LINGUINES

Del Mare Sauce tomate, scampis, crème, persil, ail	15,90
Emincé de poulet & Poireaux Emincé de poulet, poireaux, parmesan, crème	13,90
Au Saumon Saumon fumé, vin blanc, crème	14,90
À la Crème de Truffes et Pancetta grillée	13,90
Aux Saint-Jacques Noix de Saint-Jacques, crème, vin blanc	16,60
Parma & Pesto Sauce pesto, pignons, jambon de Parme	13,40
Pavarotti Emincé de poulet, julienne de légumes, citron, épices, mozzarella	13,90
Aux Crevettes Champignons, crevettes, tomates séchées de Sicile, ail, huile d'olive	13,70
Alla Siciliana Dés de jambon de Parme, artichauts, poivrons, tomates séchées de Sicile, champignons, câpres, olives, ail 🌿	13,50
Alla Carbonara Crème, lardons, parmesan, jambon, œuf	11,60
Peperoncino e Capuliatto Poivrons, ail, huile d'olive, tomates séchées de Sicile, persil, basilic 🌿	10,50
Bolognese Sauce tomate, hachis de bœuf	10,90

RIGATONIS

Trinacria Sauce tomate, aubergines, olives, copeaux de parmesan 🌿	13,90
Au Thon Crème, estragon, tomates séchées, thon	13,60
Monza Tomates, olives, bolognese, légumes grillés, merguez	12,90
Du Chef Crème, bolognese, champignons, jambon	12,90
Gratinés Bolognese, crème, épinards, jambon, mozzarella	13,20
Arrabiata Tomate, ail, piment, basilic	10,50
Aux 4 Fromages Gorgonzola, mozzarella, Parmigiano, Taleggio, crème	13,20
Saumon & épinards Saumon fumé, épinards, crème	13,90
Pesto, Fromage & dés de jambon de Parme	13,50
Au Maroilles, saucisse Italienne	13,20

LES PÂTES FARCIES

Lasagnes Bolognese, jambon, mozzarella, parmesan, béchamel	12,90
Tortelloni du Chef Bolognese, champignons, crème, jambon	14,60
Tortelloni alla Coppa Champignons, crème, coppa, tomates séchées	14,50
Misto di Pasta Lasagne, raviolis au cèpes, tortelloni, rigatoni forestiera	16,50
Grand Ravioli à la crème de Truffe Crème de truffe	15,40

LES RISOTTOS et leur galette de parmesan

Al Tartufo Crème de truffe, parmesan, crème, Pancetta grillée, lardons	14,90
Aux Champignons Emincé de dinde, champignons, crème fraîche	14,90
Aux Scampis Sauce tomate, crème, scampis	15,90

MENU DÉCOUVERTE À 33,90

Entrée : au choix à la carte

Plat au choix

Supplément Trilogie de Viandes, assiette Convivialité, Grigliata Mista ou assiette du Chef 5,00

Assiette de Fromages ou Dessert au choix

Café

🌿 Ce logo renvoie aux spécialités typiquement siciliennes

APÉRITIFS

Coupe de Champagne Collet Premier Cru Art Deco 12cl	8,50
Coupe Asti spumante 12cl	5,50
Coupe Prosecco 12cl	6,00
Zibibbo Vin muscat de Sicile 6cl	5,50
Marsala amande ou oeuf 6cl	4,90
Vin d'orange Maison 9cl	5,50
Porto rouge 6cl	4,60
Martini rouge, ou blanc 5cl	5,30
Kir mûre, cassis ou pêche 12cl	4,90
Aperol, Campari, ou Suze 5cl	5,60
Baileys 5cl	5,50
Ricard ou Pastis 2cl	4,20
Malibu 4cl	5,90
Whisky 4cl	6,90
Whisky Prestige 4cl	8,00
Bourbon 4cl	7,50

LES COCKTAILS

Signature 9cl Baileys, Cointreau, Amaretto	8,60
Lady Fragola 12cl Vodka, purée de citron vert, purée de fraise, sirop de vanille	8,50
Spritz 16cl Aperol, Prosecco	7,00
Pina Colada 12 cl Rhum, lait de coco, jus d'ananas	7,60
Cocktail du Chef 12cl	7,20
Sicilia 12cl Prosecco, Amaretto, cerise amarena	6,60
Royal Mojito 14cl Champagne, rhum, citron vert, menthe	8,20
Kir Royal 12cl	7,80
Picon Champagne 12cl	7,20
Cuba Libre 12cl Bacardi, Coca, citron	6,90
Cocktail des Iles 12cl Jus de mangue, rhum	7,20
Daïquiri 12cl Rhum, purée de citron vert, sucre de canne	7,50
Martini Gin 6cl	6,60
Malibu ananas 12cl	6,90
Vodka orange 12cl	6,60
Gin Fizz 12cl Gin, purée de citron vert, sucre de canne	6,60
Picon Bière 25cl	5,60
Picon Vin blanc 12cl	4,90
Vodka Red Bull 12cl	7,80

LES SANS ALCOOL

Virgin Mojito 14cl Citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	5,90
Virgin Colada 16cl Jus d'ananas, crème de coco, orgeat	5,90
Fragolino 16cl Purée de fraise, purée de citron vert, menthe, perrier	6,20
Cocktail de jus de fruits 16cl Ananas, banane, mangue, sirop de grenadine	5,50
Bitter sans alcool 10cl	4,20

LES SPÉCIALITÉS DE BIÈRES

Birra Moretti Bière italienne 33cl	4,90	Chimay bleue 33cl	6,40
Pression Loburg 25cl	3,90	Kwak 33cl	6,30
Pression Loburg 50cl	7,20	Tripel Karmeliet 25 cl pression	5,90
Leffe Pression 25cl	4,20	Liefmans Fruitesse 25cl	5,10
Leffe Pression 50cl	7,50	Paix Dieu 33cl	6,90
		Bière sans alcool 25cl	4,10

PIZZAS, PÂTES, SALADES AU DOS

À PARTAGER ENTRE AMIS OU ENTRÉE

Assiette de Convivialité Assortiment de nos spécialités	23,00
Beignets de Calamars	9,70
Planche Antipasti à la Sicilienne	11,90
Planche charcuterie et fromages Italiens	10,80
Bruschetta Tranche de pain de Toscane grillée et garnie	8,90
Fritto Misto Enfarinés de calamars, crevettes, poulpes en friture	10,50



LES VIANDES GARNIES

ACCOMPAGNEMENT PÂTES ET SALADE	
Escalope à la Pugliese Escalope de dinde gratinée, coppa et taleggio	16,50
Milanese Escalope de veau panée	15,90
Escalope alla Parmigiana Aubergine, basilic, tomate, mozzarella, parmesan, gratinée	16,90
Aubergines à la Parmigiana Parmesan, basilic, mozzarella, tomates	15,60
Arancini 2 boulettes de riz farcies, tomate, mozzarella, hachis de bœuf, petits pois, lit de salade	13,90
Valdostana Escalope de dinde, jambon, mozzarella, bolognese, gratinée	16,20
Tenders de Poulet Croccanti , sauce moutarde	15,90
Escalope à l'ail Garnie de linguines aux champignons et aux tomates séchées	16,50
Escalope du Chef Crème, bolognese, jambon, champignons	17,50
Escalope Sicilia Crème, échalotes, champignons, jambon	17,50
Portafoglio Veau farci, mozzarella, jambon, champignons, sauce tomate, parmesan, ail	17,30
Piccata de veau au Marsala Sauce crème, champignons, Marsala	16,90
Saltimbocca Alla Romana Escalope de veau, jambon de Parme, vin blanc, sauge, crème	17,40
Escalope Limone & Limoncello Escalope de veau, sauce crémée	17,70
Supplément sauces : Gorgonzola, au poivre, du chef, crème de truffe, Maroilles, moutarde	2,90
ACCOMPAGNEMENT FRITES ET SALADE	
Trilogie de viandes Faux-filet, tenders de poulet Croccanti, saucisse italienne	22,90
Italian Burger Steak haché, mozzarella, provolone, tomates, pancetta grillée	16,90
Sicilian Chicken Burger Pain hamburger, escalope de volaille panée, mozzarella, provolone, tomates, speck, aubergines, pesto	15,90
Tartare de Bœuf 180gr au couteau	15,90
Saucisse Italienne grillée	14,50
Cœur de faux-filet grillé 250 gr ou gratiné au Maroilles	21,90

POISSONS ET CRUSTACÉS

GARNIS RISOTTO AU PARMESAN

Grigliata Mista Saint-Jacques, encornet, filet de rouget, Gambas grillées, sauce aioli	24,90
Cassolette de St Jacques et Scampi	21,50
Tartare de Saumon au couteau à l'huile d'olive et zestes de citron	16,90
Assiette du Chef Saint-Jacques et scampis à l'ail, beignets de calamars, sauce aioli	23,60
Fritto Misto Enfarinés de calamars, crevettes, poulpes, en friture, sauce aioli	16,90
Beignets de calamars à la Romana	15,70
Scampis à l'ail Tomates, ail, crème, vin blanc, persil	18,50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets en euros, service compris. Participation Doggy Bag 0,50 cts

LES VINS

LES VINS ROUGES

	verre 12cl	bouteille 75 cl
NERO D'AVOLA BIO	4,90	21,90
VALPOLICELLA RIPASSO Classico Superiore DOC SOLANE		38,50
LAMBRUSCO DI MODENA DOC sec ou doux		18,60
CHIANTI CLASSICO Riserva DOCG « La Selvanella »		49,90
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC « Zaccagnini »		27,90
CANNONAU DI SARDEGNA Ossidiana DOC		29,90
ALTO REALE Nero D'Avola Sicilia DOC « Rapitalà »		24,90
CHINON AC		21,90
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AC		21,50
CHÂTEAU MASCARD Haut- Médoc AOC		31,90
CHEMIN DES PÉLERINS Saint Mont AOC		22,90
CÔTES DE PROVENCE SIGNATURE IGP « La Sangliere »	4,90	23,90

LES VINS ROSÉS

BARDOLINO CHIARETTO DOC		21,90
ERETICO Lambrusco Rosato demi-sec DOC - Civ & Civ		18,90
TERRE SICILIANE IGT « Rapitalà » Région Sicile.	4,90	23,90
VIN D'ÉTÉ IGT Région Veneto.	4,90	19,90
CÔTES DE PROVENCE Signature IGP « La Sanglière »	4,90	23,90
OCÉANIDES AOC «Saint Mont»		19,90

LES VINS BLANCS

GRILLO Terre Siciliane IGT Vino Biologico	4,90	24,50
CÔTES DE PROVENCE Signature IGP « La Sangliere »	4,90	23,90
Cépages : 60% Grenache blanc 40% Colombard		
GEWURZTRAMINER AC	4,90	24,50
POUILLY FUMÉ AC		29,90

VINS EN PICHET SÉLECTION

Rosato Veronese Capurso IGT	25cl	50cl
Rosso Veronese Capurso IGT	5,40	9,10
Bianco Veronese Capurso IGT	5,40	9,10

NOS CHAMPAGNES

CHAMPAGNE COLLET Premier Cru Art Deco	75cl	150cl
ASTI SPUMANTE Vin doux et fruité pétillant	58,00	82,00
PROSECCO Brut pétillant		24,00
		27,90

LES RAFRAÎCHISSEMENTS

Vittel (100cl)	4,90	Schweppes tonic ou agrumes (25cl)	3,90
Vittel (50cl)	3,80	Coca Cola, Coca Zéro, Coca Cherry (33cl)	3,90
San Pellegrino (100cl)	4,90	Sirop à l'eau (25cl)	2,50
San Pellegrino (50cl)	3,80	Limonade (25cl)	3,50
Cidre (25cl)	3,90	Fanta Orange (25cl)	3,90
Jus de Fruits (20cl)	3,50	Red Bull (25cl)	5,50

LES BOISSONS CHAUDES

Café Italian ou lungo	1,90	Cappuccino Amaretto	5,60
Café Crème	2,00	Chocolat chaud	3,90
Décaféiné	1,90	Café Coretto Grappa ou Cognac 2 cl	4,50
Cappuccino	4,20	Grand Café	3,50
Café Amaretto	4,40	Irish Coffee, French Coffee, ou Marnissimo	7,60
		Thé ou Infusion	3,10