

Planche de Tapas
1 pers 9 € / 2 pers 16 €

Planche d'accras de morue
1 pers 9 € / 2 pers 16 €

Planche d'anti-pasti & charcuterie Italienne
1 pers 9 € / 2 pers 16 €

Planche de charcuterie Italienne
1 pers 9 € / 2 pers 16 €

ENTRÉES

"COCOSTAUD" Oeuf Bio Caux-Côte D'Albatre
Oeuf de 100 gr mollé, caponata de légumes,
émulsion au parmesan. 12 €

Gaspacho de melon aux 4 épices,
fraises concombre, sorbet de brebis. 12 €

Assiette de Jambon Culatello AOP, Burrata
et huile de basilic. 14 €

Terrine de Foie Gras maison à la Bénédictine,
chutney aux figues. 15 €

Saumon Gravlox, rosace de pommes de terre
et crème acidulée. 12 €

Tomate Mozzarella Bufala DOP et basilic 12 €

SALADES

Salade Caesar à notre façon 15 €

Salade de toasts de Camembert chaud ou Chèvre chaud,
miel, **lardons**, noix, oignons, vinaigrette de moutarde
à l'ancienne 14 €

Salade Gourmande
Foie Gras maison, speck, salade, oignons, toasts,
chutney aux figues 16 €

Salade Italienne
Beignets de mozzarella, aubergines et courgettes grillées,
olives noires, vinaigrette au pesto 15 €

Carpaccio de boeuf, huile de basilic,
salade de roquette, vinaigrette citron,
copeaux de parmesan. 16 €

PLATS

Demandez les suggestions du jour

Côte de veau rôtie, écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive et persil, jus de veau aux olives 25 €

Tartare de boeuf au couteau 16 €
(coupé minute, coeur de rumsteak frais)

Entrecôte, Beurre maître d'hôtel ou
sauce camembert, poivre ou gorgonzola 23 €

Hamburger classique du Spazio
(steak haché frais maison) 16 €

Hamburger au foie gras du Spazio
(steak haché frais maison) 22 €

*Poisson du marché
accompagnement du jour 24 €

Portion de *Frite 4 € - Supplément Garniture 3 €
Accompagnement, *frites fraîches, pâtes, salade, légumes du moment

* Selon arrivage - Viande V.O.F.

PÂTES

Linguines à la Ventricina et émincés de poulet,
jus de volaille crémé 15 €

Carbonara (Recette Italienne, sans crème)
Linguines, oeuf, parmesan, guanciale 14 €

Linguines au pesto frais, pignons de pin,
jambon de Parme, copeaux de parmesan 15 €

Gratin de macaronis,
légumes rôtis du moment 16 €

Malfatti tartufata
ravioles à la crème de truffe et ricotta,
sauce forestière, copeaux de parmesan 15 €

Fusillis à la Burrata, tomates confites, olives noires,
huile vierge, basilic frais et speck grillé 15 €

MENU ENFANT

(jusqu'à 8 ans) 10 € Plat Dessert Boisson

Pizza bambino (tomate, mozzarella, jambon),

Steak haché frais maison, Jambon, Nuggets

Acompagnement: Frites ou pâtes

Boisson: Verre de 25cl

Sirop à l'eau, jus d'orange, Coca, Ice tea, Orangina

Dessert: 2 boules de glace maison, Smarties

DESSERTS «MAISON»

Tiramisu aux framboises et spéculos 7,00 €

Tiramisu au café et amaretto 7,00 €

Panna cotta aux abricots confits au thym 7,00 €

Carpaccio d'ananas, infusion légère
au poivre de timut. 7,00 €

Pavlova aux figues rôties 8.50 €

Soupe de fruits rouges, infusion à la verveine 7,90 €

Cheesecake au Limoncello
et spéculos, coulis de fruits rouges 7,00 €

Sablé, crème citron basilic,
meringue et fraises fraîches 8,50 €

Dôme au chocolat noir et praliné 8,50 €

Île flottante, crème anglaise, caramel 6,80 €

Parfait glacé Bénédictine 7,50 €

*Pizza Nutella 8 €

*Pizza poire Nutella 9,00 €

*Pizza poire caramel chantilly 10 €
* à commander en début de repas

Glaces & Sorbets «Maison»

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Nutella, Citron vert,
Fraise, Fruits rouges, Passion, Banane, Mangue
1 boule 3 € / 2 boules 5,50 € / 3 boules 6,30 €

Café gourmand 8 € - Thé gourmand 9 €

Champagne gourmand 15 €