

## LES PLANCHES APÉRO

Planche de Tapas  
1 pers 10 € / 2 pers 18 €

Planche d'accras de morue "Maison"  
1 pers 10 € / 2 pers 18 €

Planche de charcuterie Italienne  
1 pers 10 € / 2 pers 18 €

## LES ENTRÉES

"COCOSTAUD" Oeuf Bio Caux-Côte D'Albatre  
Oeuf de 100 gr mollet, caponata de légumes,  
émulsion au parmesan. 14 €

Assiette de Jambon Culatello AOP, Burrata  
et huile de basilic. 16 €

Saumon Gravlax, rosace de pommes de terre  
et crème acidulée. 14 €

Tomate Mozzarella Bufala DOP et basilic 14 €

## LES SALADES

Salade Caesar à notre façon 17 €

Salade de toasts de Camembert chaud ou Chèvre chaud,  
miel, guanciale (joue de porc séchée), noix,  
oignons, vinaigrette de moutarde à l'ancienne 17 €

Salade Normande  
Emincé de poulet snacké, pommes de terre et  
camembert fondu, pomme granny, noix,  
oeuf mollet, tomates cerises, condiments,  
sauce au camembert 18 €

Salade Italienne  
Beignets de mozzarella, aubergines et courgettes grillées,  
jambon de Parme, olives noires, vinaigrette au pesto 17 €

## LES PLATS

Tartare de boeuf au couteau 18 €  
coupé minute, coeur de rumsteak frais (V.O.F)

Carpaccio de boeuf "maison" (V.O.F), huile de basilic,  
salade de roquette, vinaigrette citron, câpres,  
copeaux de parmesan, frites fraîches. 18 €

Entrecôte, Beurre maître d'hôtel ou  
sauce camembert, poivre ou gorgonzola (V.O.F) 27 €

Hamburger classique du Spazio  
steak haché frais maison V.O.F) 18 €

\*Poisson du marché  
accompagnement du jour 26 €

Accompagnement, frites fraîches, pâtes, salade, légumes du moment.

Supplément: Garniture 5 € - Portion de frites 4,50 € - Sauce 2 €

\* Selon arrivage - Viande V.O.F.

## LES PÂTES

Linguines à la Venticina et émincés de poulet (V.O.F),  
jus de volaille crémé. 16 €

Carbonara (Recette Italienne, sans crème)  
Linguines, oeuf, parmesan, guanciale. 15 €

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

Gratin de macaronis,  
légumes rôtis du moment. 17 €

Malfatti tartufata  
ravioles à la crème de truffe et ricotta,  
sauce forestière, copeaux de parmesan 16 €

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

## MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans) 12 €

Pizza bambino (tomate, mozzarella, jambon),  
Steak haché frais maison, Jambon, Nuggets

Frites ou pâtes - Boisson: Verre de 25cl

Sirop à l'eau, jus d'orange, Coca, Ice tea, Orangina  
Mousse au chocolat ou Glace et Smarties

## DESSERTS «MAISON»

Tiramisu aux framboises et spéculoos 8,00 €

Panna cotta aux fruits de saison 8,00 €

Carpaccio d'ananas, infusion légère  
au poivre de timut. 8,00 €

Pavlova aux fruits du moment 10,00 €

Cheesecake au Limoncello  
et spéculoos, coulis de fruits rouges 8,90 €

Nougat glacé fruits confits au Grand Marnier  
nougatine et coulis de fruits rouges 10,00 €

Brownie noisette et caramel au beurre salé 8,50 €

Dôme au chocolat noir et praliné 9,00 €

Île flottante, crème anglaise, caramel 7,50 €

Parfait glacé Bénédictine 8,90 €

\*Pizza Nutella 9 €

\*Pizza poire Nutella 10,00 €

\*Pizza poire caramel chantilly 12 €  
\* à commander en début de repas

## GLACES & SORBETS «Maison»

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Nutella, Citron vert,  
Fraise, Fruits rouges, Passion, Banane, Mangue  
1 boule 3,50 € / 2 boules 6,50 € / 3 boules 8,50 €

Supplément chantilly 1,50 €

Café gourmand 10 € - Thé gourmand 12 €  
Champagne gourmand 18 €