

Planche de Tapas
1 pers 8 € / 2 pers 14 €

Planche d'accras de morue
1 pers 8 € / 2 pers 14 €

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

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

ENTRÉES

Carpaccio de tomates et Burrata,
basilic frais, huile d'olive, vinaigrette balsamique 11 €

Terrine du moment 9 €

Terrine de Foie Gras maison à la Bénédictine,
chutney aux oignons confits et raisins secs 15 €

Saumon mariné à l'aneth et mesclun 12 €

Petites salades de fromages, Chèvre ou Camembert 9 €
(Même composition que nos salades en plat)

Douzaine d'escargots «Gros gris» 15 €
(La ferme aux escargots)

SALADES

Salade Normande
Émincés de poulet grillé, pommes, oeuf dur,
tomates cerises, sauce au camembert 14 €

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 oignons confits et raisins secs 16 €

Salade Italienne
(Beignets de mozzarella aux tomates séchées, olives
et jambon de Parme), aubergines et courgettes grillées,
vinaigrette au pesto 15 €

Salade Printanière
Tempura de Gambas, asperges vertes,
tagliatelles de concombre, radis, tomates cerises
vinaigrette balsamique 16 €

PLATS

Paillarde de volaille marinée et poivrons,
sauce crémée au citron, polenta 16 €

Souris d'agneau confite au miel et son jus réduit,
caviar d'aubergines, pommes de terre Grenaille 25 €

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

Entrecôte, sauce maison au choix
poivre vert, camembert 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 22 €

Portion de *Frite 3,50 € - Supplément: Sauce 1,50 € Garniture 3 €
Accompagnement, *frites fraîches, pâtes, salade, légumes du moment

* Selon arrivage - Viande V.O.F.

PÂTES

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

Pâtes aux asperges vertes, jambon de Parme,
pécorino rapé 16 €

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

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

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

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

MENU ENFANT

(jusqu'à 8 ans) 9,50 € 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 6,80 €

Panna cotta, poire caramel
au beurre salé 6,80 €

Carpaccio d'ananas frais à la grenadine 6,80 €

Crème renversée au caramel 6,80 €

Meringue aux deux sorbets fraises et fruits rouges,
fraises fraîches, coulis de fruits rouges 7,50 €

Cheesecake au Limoncello
et spéculos, coulis de fruits rouges 6,50 €

Tarte chocolat au caramel beurre salé,
copeaux de chocolat 7,50 €

Île flottante, crème anglaise, caramel 6,50 €

Parfait glacé Bénédictine 7,50 €

*Pizza Nutella 8 €

*Pizza poire Nutella 8,50 €

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

Glaces & Sorbets «Maison»

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

Café gourmand 8 € - Thé gourmand 9 €
Champagne gourmand 15 €