

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

"COCOSTAUD" Oeuf Bio Caux-Côte D'Albatre
Oeuf de 100 gr, mollé et frit déclinaison de courgettes,
émulsion au parmesan. 12 €

Eventail de melon, jambon de Parme
et pignons de pin 12 €

Assiette de Jambon Culatello AOP et Burrata 14 €

Terrine de Foie Gras maison à la Bénédictine,
chutney de pommes et raisins acidulés au cidre 15 €

Saumon mariné à l'aneth et roquette 12 €

Tomate Mozzarella Bufala 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 de pommes et raisins acidulés au cidre 16 €

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

Salade de Tempura de poulet, salade croquante
légumes du moments et vinaigrette aux agrumes 16 €

PLATS

Demandez les suggestions du jour

Milanaise de veau, jus marengo citronné,
pommes de terre écrasées aux condiments
(olives noires et tomates). 19 €

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

Entrecôte, sauce maison au choix
camembert, poivre vert, échalote 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 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, pancetta 14 €

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

Mafaldines à l'Arabiata, copeaux de parmesan
et speck 16 €

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) 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 spéculoos 7,00 €

Panna cotta, poire caramel au beurre salé 7,00 €

Carpaccio d'ananas frais à la grenadine 7,00 €

Couronne meringuée sorbet fraise
et fruits rouges, fruits frais 8.50 €

Crème renversée au caramel 6,80 €

Gros macaron du moment 8,50€

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

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 €