

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 €

Velouté de légumes de saison 12€

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

Terrine de Foie Gras maison à la Bénédictine,
chutney aux figues. 16 €

Saumon Gravlax, rosace de pommes de terre
et crème acidulée. 13 €

Tomate Mozzarella Bufala DOP et basilic 13 €

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 16 €

Salade Gourmande
Foie Gras maison, speck, salade, oignons, toasts,
chutney pomme raisin au cidre 17 €

Salade Italienne
Beignets de mozzarella, aubergines et courgettes grillées,
jambon de Parme, olives noires, vinaigrette au pesto 16 €

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

PLATS

Demandez les suggestions du jour

Saltimbocca de volaille et jambon de parme,
écrasé de pommes de terre aux condiments,
jus réduit. 22 €

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

Entrecôte, Beurre maître d'hôtel ou
sauce camembert, poivre ou gorgonzola (V.O.F) 23 €

Hamburger classique du Spazio
steak haché frais maison V.O.F) 17 €

Hamburger au foie gras du Spazio
steak haché frais maison (V.O.F) 23 €

*Poisson du marché
accompagnement du jour 25 €

Portion de *Frite 4 € - Supplément Garniture 4 €
Accompagnement, *frites fraîches, pâtes, salade, légumes du moment
* Selon arrivage - Viande V.O.F.

PÂTES

Linguines à la Ventricina et émincés de poulet (V.O.F),
jus de volaille crémé. 15 €

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. 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) 12 € 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, Smarties

DESSERTS « MAISON »

Tiramisu aux framboises et spéculoos 7,50 €

Panna cotta aux fruits de saison 7,50 €

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

Pavlova aux fruits de saison 10,00 €

Cheesecake au Limoncello
et spéculoos, coulis de fruits rouges 8,00 €

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

Brownie noisette et caramel au beurre salé 7,00 €

Dôme au chocolat noir et praliné 8,50 €

Île flottante, crème anglaise, caramel 7,00 €

Parfait glacé Bénédictine 8,00 €

*Pizza Nutella 8 €

*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 6,00 € / 3 boules 7,90 €

Café gourmand 9 € - Thé gourmand 10 €

Champagne gourmand 16 €