



La carte d'ici



Cuisiné par nos Chefs,
sur place, chaque jour.

Fraîche, Saine et Gourmande

Pour Partager
& se Régaler !

ASSIETTE DE TAPAS 16,00

Rabas panés, houmous, tapenade
d'olives noires, rice thaï balls,
copeaux jambon cru, croûtons, billes
de mozzarella et tomates cerises
*Breaded rabas, houmous, olives
tapenade, rice thaï balls, raw ham
shavings, croûtons, mozzarella &
cherry tomatoes*



GARLIC BREAD 4,50

Tranches de pain
grillées beurre
d'ail confit,
persillade
*Roasted slices of
bread, garlic butter,
parsley & garlic*



Entrées - Starters

WRAP DE LÉGUMES GRILLÉS ✨ 8,50

Mesclun au pesto sicilien (pistache, amandes, herbes fraîches, huile d'olive, zestes d'agrumes, jus de citron)

Grilled vegetables wrap, mixed salad, Sicilian pesto (pistachio, almonds, fresh herbs, olive oil, citrus zests, lemon juice)

CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD

AU THYM ET SON

CARPACCIO DE BŒUF

12,90

Warm goat's cheese crisp with thyme and beef carpaccio

FRITTO MISTO, SAUCE AÏOLI 11,00

Légumes et fruits de mer panés

Breaded vegetables and seafood, with aioli sauce

VARIÉTÉS DE TOMATES À L'ANCIENNE

À LA MAROCAINE & SA

MOZZARELLA BURRATA

14,50

Différentes tomates plein champs suivant arrivage (Coeur de boeuf, ananas, Noire de Crimée, cornue des Andes, green zebra, rose de berne), mozzarella burrata, huile d'olive, échalote, menthe et curry

Several varieties of tomatoes (depending on availability), mozzarella buratta, olive oil, shallots, mint & curry

CARPACCIO DE CONCOMBRES

TZATZIKI

13,00

Crème citronnée, oignons rouges, radis, roquette et tartare de saumon

Cucumber carpaccio with tzatziki sauce

Lemon cream, red onions, radish, arugula, salmon tartar



Salades - Salads

	Petite Small	Grande Large
--	-----------------	-----------------

SALADE BELL' ITALIA 10,50 17,00

Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, tranches de pancetta grillées, mozzarella di bufala, pesto, parmesan, focaccia à la tapenade d'olives noires, gressin

Mixed salad, cherry tomatoes, red onions, grilled slice of, pancetta, mozzarella di bufala, pesto, parmesan, focaccia with black olives tapenade, gressino

SALADE NIÇOISE 10,50 17,00

Salade, poivrons, radis, oignons rouges, tomates, céleri, thon grillé, oeuף, anchois, olives

Salad, peppers, radish, red onions, tomatoes, celery, grilled tuna, egg, anchovies, olives

SALADE CAESAR 10,50 17,00

Salade romaine, aiguillettes de poulet pané, tomates cerises, parmesan, oeuף, croûtons, sauce caesar

Salad, breaded chicken aiguillettes, cherry tomatoes, parmesan cheese, egg, croutons, Caesar sauce



Recette végétarienne
Vegetarian recipe

Moules - Mussels

MOULES À LA MARINIÈRE, FRITES

14,50

Oignons, persil, ail, céleri et vin blanc
*Mussels with onions, parsley, garlic, celery and white wine,
served with french fries*

MOULES À LA PROVENÇALE, FRITES

14,90

Oignons, poivrons, sauce tomate et basilic
*Mussels with onions, peppers, tomato sauce and basil
served with french fries*



Pâtes - Pasta

LINGUINE À LA BOLOGNAISE

12,50

Pastas with minced beef and tomato sauce

LINGUINE À LA CARBONARA

12,50

Pasta with diced bacon, cream & egg

LINGUINE AU PESTO ET LÉGUMES

11,90

Pasta with pesto and vegetables

GNOCCHIS SAUTÉS AUX POINTES D'ASPERGES

19,00

Crème de parmesan aromatisée à l'huile de truffes,
copeaux de jambon cru italien

Sautéed gnocchis with asparagus tips

Parmesan cream flavoured with truffle oil, raw Italian ham shavings



Recette végétarienne
Vegetarian recipe

Les Viandes - Meats

ENTRECÔTE 350g, frites & salade 23,00

Sauce poivre ou Béarnaise ou Roquefort
*Rib steak 350g, served with french fries & salad
Pepper or Béarnaise ou Roquefort sauce*

CHEESEBURGER 18,00

Steak haché frais 150g, salade iceberg, tomate, oignons rouges, cheddar, pickles, compotée d'oignons au jus de veau
Minced beef 150g, salad, tomato, red onions, cheddar, pickles, onions sauce with veal juice

CHICKEN BURGER 18,00

Filet de poulet pané, salade iceberg, tomate, oignons rouges, cheddar, pickles, sauce caesar
Breaded chicken fillet, salad, tomato, red onions, cheddar, pickles, caesar sauce

TRAVERS DE PORC LAQUÉS MAISON 19,50

Sauce barbecue, potatoes
Home made ribs marinated with barbecue sauce, potatoes

TARTARE DE BŒUF, frites et salade 19,50
Beef tartare served with French fries and salad

POKE BOWL DE CANARD 19,90

Magret de canard grillé au miel, graines de sésame, avocat, jeunes oignons, mangue caramélisée, gingembre, huile de sésame et riz
Duck breast grilled with honey, sesame seeds, avocado, young onions, caramelized mango, ginger, sesame oil and rice



Les Poissons - Fishes

FILET DE DAURADE GRILLÉE À LA PLANCHA 24,50

Sauce vierge, légumes du soleil
Grilled sea bream fillet «à la plancha», virgin sauce, vegetables

WOK DE GAMBAS 22,00

Gambas risotto

PLANCHA DU MARINIER ET SON AÏOLI 27,00

Gambas, saumon, thon, filet de bar, légumes frais
*Fishes cooked à la plancha with aioli sauce
King prawns, salmon, tuna, fillet of seabass, fresh vegetables*



ASSIETTE DE FRITES OU SALADE MÉLANGÉE ✨ 5,00

French fries platter or mixed salad



Recette végétarienne
Vegetarian recipe

Les Classiques // // // // //

BAMBINO 8,00

Tomate, fromage, jambon
Tomato, cheese, ham

MARGARITA ✨ 9,00

Tomate, fromage, origan
Tomato, cheese, oregano

ROMANA 10,00

Tomate, fromage, jambon
Tomato, cheese, ham

REINE 10,50

Tomate, fromage, jambon,
champignons
Tomato, cheese, ham, mushrooms

HAWAÏENNE 10,50

Tomate, fromage, jambon, ananas
Tomato, cheese, ham, pineapple

NAPOLITAINE 11,00

Tomate, fromage, anchois,
câpres, olives
Tomato, cheese, anchovies,
capers, olives

4 FROMAGES ✨ 12,50

Tomate, mozzarella, emmental,
gorgonzola, chèvre
Tomato, mozzarella, emmental,
gorgonzola, goat's cheese

Pizzas - Pizzas

FITNESS ✨ 11,50

Sauce tomate, mozzarella, oignons,
poivrons, champignons, courgettes
grillées, tomates cerises, copeaux de
parmigiano reggiano, roquette
Tomato sauce, mozzarella, onions,
peppers, mushrooms, grilled
courgettes, cherry tomatoes,
parmigiano reggiano shavings,
arugula

AL SALMON 13,00

Tomate, mozzarella, basilic,
après cuisson : tartare de saumon
et roquette / Tomato, mozzarella,
basil, after cooking : salmon tartare
and arugula

MEXICAINE 12,50

Tomate, fromage, bœuf haché
mariné, piment, poivrons, sauce
barbecue
Tomato, cheese, marinated
minced beef, peppers, chili pepper,
barbecue sauce

MEAT LOVER 13,00

Tomate, fromage, chorizo, viande
hachée, poulet et œuf
Tomato, cheese, chorizo, minced
meat, chicken and egg

FERMIÈRE 12,50

Tomate, mozzarella, chèvre, jambon
cru, poivrons, persillade, origan
Tomato, mozzarella, goat's cheese,
raw ham, peppers, parsley & garlic,
oregano

Les Originales // // // // //

CALZONE 13,00

En chausson : Tomate, fromage,
jambon, champignon, œuf
Half-moon shape : Tomato, cheese,
ham, mushrooms, egg

NAÏADES 14,50

Tomate, fromage, chorizo,
mozzarella di bufala, roquette,
tomates cerises, copeaux de
parmesan
Tomato, cheese, chorizo,
mozzarella di bufala, arugula,
cherry tomatoes, parmesan shavings

LES SUPPLÉMENTS *Extra*

Classique : 1,00

Jambon, œuf, fromage
Ham, egg, cheese

Supérieur : 2,00

Jambon cru,
mozzarella di bufala, saumon
Raw ham,
mozzarella di bufala, salmon

Deluxe : 3,00

Gambas
King prawns



Nos Formules Our Menus



FORMULE MIXTE 14,50€

Uniquement au déjeuner / Only at lunch

Petite Salade

*Salade Caesar ou Bell'Italia
Small Caesar or Bell'Italia salad*

+

1/2 Pizza Classique

1/2 Classic pizza



FORMULE ITALIENNE 15,50€

Pizza Classique au choix

Classic pizza of your choice

+

Coupe de glace (3boules)

Ice cream cup (3 scoops)

Desserts - Desserts

COEUR COULANT AU CHOCOLAT

7,00

Glace caramel au beurre salé
Chocolate fondant, salted caramel ice cream

SAVARIN AU RHUM, SALADE D'ANANAS, SORBET COCO

7,50

Rum savarin, pineapple salad, coconut sorbet

TARTE AUX FRUITS DE SAISON MAISON

7,90

Jus de fruits rouges
Homemade seasonal fruits pie, red fruits juice

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

6,50

Crème brûlée, vanilla flavour

TIRAMISU AUX FRAISES ET CITRON VERT

7,00

Strawberry and lime tiramisu

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

9,50

Fresh fruits platter

MOUSSE AU CHOCOLAT

6,50

Chocolate mousse

PROFITEROLES GOURMANDES

7,50

3 choux fourrés à la glace vanille, caramel beurre salé et praline,
chocolat chaud, chantilly et amandes effilées
*3 choux buns stuffed with vanilla, salted caramel, praline ice creams,
warm chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds*



CAFÉ GOURMAND 8,50€

Expresso ou thé servi avec 5 mignardises du moment
Expresso or tea served with 5 mini pastries

Les Glaces - Ice creams

Les Classiques

DAME BLANCHE 7,50

Glace vanille, chocolat chaud, Chantilly
Vanilla ice cream, warm chocolate, whipped cream

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,50

Glace chocolat, chocolat chaud, Chantilly
Chocolate ice cream, warm chocolate, whipped cream

CAFÉ LIÉGEOIS 7,50

Glace café, café chaud, Chantilly
Coffee ice cream, warm coffee, whipped cream

BANANA SPLIT 7,90

Glaces vanille, fraise, chocolat, banane fruit,
sauce chocolat, chantilly
*Vanilla, strawberry, chocolate ice creams,
banana fruit, chocolate sauce, whipped cream*

Les Originales

COUPE DES ÎLES 7,90

Sorbets mangue, framboise, citron,
coulis fruits rouges, Chantilly
*Mango, raspberry and lemon sorbets,
red fruits coulis, whipped cream*

LA VENISE 7,90

Glace tiramisu, glace mascarpone parfum Limoncello,
sauce caramel, Chantilly
*Tiramisu ice cream, mascarpone ice cream Limoncello
flavoured, caramel sauce, whipped cream*

LA SAINT HONORÉ 7,90

Glaces caramel beurre salé, pralinée aux éclats
de noisettes, nutty façon pâte à tartiner,
sauce caramel, Chantilly
*Salted butter caramel ice cream, praline with hazelnuts
chunks ice cream, nutty spread-style ice cream, caramel
sauce, whipped cream*

COOKIES BURGER 7,90

Cookies, glace noix de coco, chocolat chaud,
Chantilly, amandes grillées
*Cookies, coconut ice cream, warm chocolate,
whipped cream, toasted almonds*

RED FRUITS SPLIT 7,90

Glaces fraise, cerise & framboise, sauce fruits rouges,
fruits rouges, chantilly
*Strawberry, cherry & raspberry ice creams, red fruits
sauce, red fruits, whipped cream*

VERGER 7,90

Sorbet fraise, tentation meringuée vanille framboise
avec des morceaux de meringue enrobés de chocolat
blanc, coulis de fruits rouges, Chantilly
*Strawberry sorbet, vanilla and raspberry ice cream
with meringue chunks coated with white chocolate, red
fruits coulis, whipped cream*

NOS COUPES DE GLACE

2 boules / 2 Scoops of ice cream 3,50

3 boules / 3 Scoops of ice cream 5,00

Parfums : vanille, fraise, café, chocolat, citron, Rhum
raisin, pistache, framboise, citron vert, noix de coco
*Flavours : vanilla, strawberry, coffee, chocolate, lemon,
Rum raisin, pistachio, raspberry, lime, coconut*

SUPPLÉMENT Extra 1,00

Chantilly, chocolat chaud ou coulis
Whipped cream, warm chocolate or coulis

COLONEL 7,90€

Sorbet plein fruit citron et Vodka (2 cl)
Lemon sorbet, Vodka (2cl)



Prix nets affichés en Euros, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Le registre des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant.