

# Apéritifs



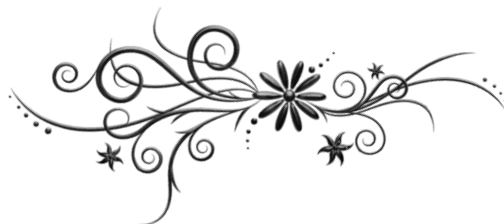
<i>Apéritif maison</i>	8,50 €
<i>Le Spritz Aperol</i>	9,00 €
<i>Mojito</i>	9,50 €
<i>Martini rouge ou blanc</i>	7,50 €
<i>Campari orange ou soda</i>	8,00 €
<i>Porto rouge</i>	6,50 €
<i>Picon vin blanc</i>	7,50 €
<i>Pisang orange</i>	7,50 €
<i>Pineau des Charentes</i>	7,50 €
<i>Pineau des Charentes « 12 ans » Grez-Doiceau</i>	10,50 €
<i>Ricard ou Cynar</i>	7,50 €
<i>Batida au jus d'orange ou jus de pomme</i>	7,50 €
<i>Kir</i>	7,00 €
<i>Kir Royal</i>	9,50 €
<i>Limoncello Spritz</i>	10,50 €
<i>Coupe de Franciacorte Millésimé</i>	9,50 €

# *Apéritifs sans alcool*



<i>Pisang sans alcool et jus d'orange</i>	5,50 €
<i>Mojito</i>	5,50 €
<i>Spritz sans alcool</i>	5,50 €
<i>Gin Nona</i>	9,50 €

## *Bières*



<i>Nastro Azzuro sans alcool</i>	3,50 €
<i>Bière Sarde Ichnusa 33cl</i>	3,00 €
<i>Bière citron Dreher 33cl</i>	3,00 €
<i>Poretti 3 non-filtre 33cl</i>	3,00 €
<i>Moretti Grand Cru 75 cl</i>	7,50 €
<i>Leffe blonde</i>	4,00 €
<i>Jupiler</i>	2,50 €
<i>La Ramée blonde ou ambrée</i>	4,00 €
<i>Orval</i>	5,50 €
<i>La Grézienne</i>	4,50 €
<i>La Waterloo</i>	4,50 €

# Les Softs



<i>Grenadine en petit pot</i>	1,20 €
<i>Ice Tea - Ice Tea peach</i>	3,00 €
<i>Coca Cola - Coca Cola Zéro - Fanta</i>	3,00 €
<i>Tonic</i>	3,00 €
<i>Cedrata - limonade "diamante" de Calabre -</i>	2,50 €
<i>Jus d'orange, pomme, pêche</i>	3,00 €
<i>Lurisia aranciata - fanta - 27,5 cl "orange de Pouilles"</i>	2,50 €
<i>Lurisia limonade 27,5 cl "3 fleurs de citron méditerranéen"</i>	2,50 €
<i>Lurisia gazzosa 27,5 cl "limonade des côte amalfitaine"</i>	2,50 €
<i>Lurisia chinotto 27,5 cl</i>	2,50 €
<i>San Pelligrino plate ou légèrement pétillante ¼ L.</i>	2,50 €
<i>San Pelligrino plate ou légèrement pétillante ½ L.</i>	4,50 €
<i>San Pelligrino plate ou légèrement pétillante 1 L.</i>	8,00 €

# Entrées froides



*Carpaccio de bœuf parfumé à l'huile de truffes* 15,50 €

*Carpaccio de St Jacques, vinaigrette d'agrumes,  
caviar et copeaux de foie gras* 18,50 €

*Antipasto de L'Arch en Grez* 16,50 €

# Entrées chaudes



*Poêlée de scampis maison ou scampis à l'ail* 16,50 €

*Croquettes de burratina fumée - maison* 14,00 €

*Croquettes de crevettes de la Mer du Nord - maison* 16,00 €

*Noix de Saint-Jacques sautées au beurre noisette,  
foie gras poêlé et sa crème de truffe* 19,50 €

*Poêlée de champignons de bois* 14,50 €

# *Pâtes fraîches maison*



<i>Lasagne maison</i>	16,50 €
<i>Cannelloni légumes et Taleggio</i>	17,50 €
<i>Panciotti de Saint Jacques et crevettes</i>	24,50 €
<i>Spaghetti - bigoli - aux fruits de mer</i>	21,50 €
<i>Spaghetti - bigoli - carbonara à l'italienne</i>	17,50 €
<i>Spaghetti - bigoli - aux palourdes</i>	19,00 €
<i>Fusilloni végétarien</i>	16,50 €
<i>Fusilloni saucisse toscane et pleurotes</i>	17,50 €
<i>Mafaldine bolognaise</i>	14,50 €
<i>Mafaldine et crème de truffe</i>	18,00 €

# *Poissons*



<i>Filet de sole et baby langouste meunière</i>	31,00 €
<i>Poulpe à la Luciana - spécialité des Pouilles -</i>	25,00 €

# Viandes



<i>Tartare de Bœuf à la truffe et copeau de foie gras</i>	21,50 €
<i>Magret de canard à l'orange</i>	24,00 €
<i>Selle d'agneau, légumes de saison</i>	26,00 €
<i>Entrecôte grillée</i>	24,50 €
<i>Tagliata de bœuf</i>	27,00 €
<i>Filet mignon</i>	18,50 €
<i>Cordon Bleu (jambon, fromage et crème de truffe)</i>	20,50 €
<i>Escalope L'Arch en Grez</i>	18,50 €
<i>Escalope aux champignons des bois</i>	19,50 €
<i>Escalope à la Milanaise</i>	18,50 €

## Sauces 3,00 €

*Gorgonzola, Béarnaise, Poivre crème, Archiduc, Pizzaiola*

## Les Suppléments 2,00 €

*Frites, Pâtes, Pommes de terre sautées, Gratin*

# Boissons Chaudes



<i>Espresso - Espresso décaféiné</i>	2,50 €
<i>Café - Café décaféiné</i>	2,50 €
<i>Thé "Pure" - Bio</i>	3,00 €
<i>Cappuccino Italiano ou crème / décaféiné</i>	3,50 €
<i>Irish Coffee - Italia Coffee (Amaretto) - French Coffee</i>	9,50 €

# Les Grappa



<i>Grappa Diciotto lune - Trentino - affiné en fût de cerise</i>	14,00 €
<i>5 vinacce "marc", Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay,</i>	
<i>Villa Sandi Bianca Superiore - Veneto -</i>	8,50 €
<i>Villa Sandi Oris Invecchiata - Veneto -</i>	9,50 €
<i>Grappa Maria - Bio - Parma -</i>	11,50 €
<i>Félsina Bianca de Toscane, Millésimée</i>	10,50 €
<i>Sarpa Oro di Poli de Veneto 4 ans en barrique</i>	10,50 €

# *Les Digestifs*



<i>Amaretto di Saronno</i>	6,50 €
<i>Amaretto artisanal</i>	7,50 €
<i>Amaretto sans alcool</i>	5,50 €
<i>Digestif italien</i>	7,50 €
<i>Limoncello maison</i>	7,50 €
<i>Sambucca</i>	7,50 €
<i>Cointreau</i>	7,50 €
<i>Amaro dente di leone</i>	8,00 €
<i>Calvados</i>	8,00 €
<i>Cognac</i>	9,00 €
<i>J&amp;B</i>	8,50 €
<i>Johnnie Walker</i>	8,50 €
<i>Havana Club</i>	8,50 €
<i>Jack Daniels</i>	9,50 €
<i>Jack Daniels Honey</i>	9,50 €
<i>Vodka rouge</i>	8,50 €
<i>Poire Cognac Artisanal</i>	9,00 €
<i>Gin Belge, Italien ou France</i>	12,50 €



# Les Pizzas



<i>Pizza Margherita DOP</i>	11,50 €
<i>La Paesana (tomates, anchois, olives, câpres)</i>	14,50 €
<i>Capricciosa (jambon cuit, champignons, olives, artichauts)</i>	15,50 €
<i>Caponata Végétarienne (farandole de légumes, parmesan)</i>	15,50 €
<i>La Caprese - Bianca - (tomates cerises, Bufala)</i>	16,50 €
<i>4 fromages</i>	15,50 €
<i>Calzone - fermée- (jambon cuit)</i>	16,00 €
<i>Labruzzese (porchetta, roquettes et parmesan)</i>	18,00 €
<i>Stracciatella et Prosciutto Crudo (jambon de Parme, fromage Stracciatella)</i>	17,50 €
<i>Fruits de mer (calamars, scampis, vongole veraci, moules)</i>	19,00 €
<i>Maison (carpaccio de bœuf, lard Guanciale, parmesan)</i>	19,50 €
<i>Pizza bianca Speck et Tartufo (Tartufata, bufala, speck)</i>	19,00 €
<i>Salmon et oignons de Tropea (saumon)</i>	18,50 €
<i>Calabrese (spianata piquante, gorgonzola )</i>	15,50 €
<i>Tonno (Oignons rouges de Tropea, thon, câpres)</i>	16,50 €