

# PIZZAS

## PRIX

<b>La Margherita</b>	<b>12.70€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Basilic	
<b>La Jambon</b>	<b>14.20€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Jambon	
<b>La Hawaii</b>	<b>14.50€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Jambon-Ananas	
<b>La Reine</b>	<b>14.90€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Jambon-Champignons-Olives	
<b>La Salami</b>	<b>14.80€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Schicciata (salami)	
<b>La Piquante</b>	<b>14.80€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Schicciata piccante (salami piquant)	
<b>La Calzone</b>	<b>15.10€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Jambon-Œuf-champignons- oignons	
<b>La 4 Fromages</b>	<b>15.40€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Taleggio-Parmesan-Bleu Danois	
<b>La Chef</b>	<b>15.60€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Artichauts-Poivrons Crus et Grillés-- Champignons- Olives- Œuf-Ail-Tomates Cerises, jambon	

# PIZZAS

## PRIX

<b>La Burrata “spécialité”</b>	<b>17.70€</b>
Tomate-Origan-Burrata-Ail-Salade-Parme-Sel-Poivre-Huile Citron	
<b>L'Italienne</b>	<b>16.50€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Roquette-Parme-Dés de Tomates-Parmesan	
<b>La Carpaccio</b>	<b>17.90€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte-Pignons de pin-Carpaccio de bœuf-Huile de truffe Blanche-Copeaux de parmesan-Sel-Poivre	
<b>La Merguez</b>	<b>16.20€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte- Merguez- tomates cerises- oignons-Parmesan-olives	
<b>La Napolitaine</b>	<b>14.50€</b>
Tomate-Origan-Fior di Latte-Anchois-Câpres	
<b>La spéciale Mika</b>	<b>16.90€</b>
Tomate-Origan-Fior di latte- Merguez-Tomates cerise-Salami piquant- Olives- ail-Parmesan	
<b>Pizza La tharée</b>	<b>15.30€</b>
Tomate-Origan-Fior di Latte-fromage "Le Tharée" aux épines de douglas.	
<b>La piegata “spécialité”</b>	<b>16.30€</b>
Burrata, Jambon, Roquette, Sel, Poivre, Huile citron, Tomate cerise	

**La Végétarienne** 15.40€  
Tomate-Origan-Fior di latte-Légumes du moment cuits et crus-  
Huile-Sel -Poivre

**La Parmigiana** 14.90€  
Tomate-Origan-Fior di latte-Aubergines grillées-Parmesan

**La Tartufata** 16.90€  
Crème de truffe, Fior di latte, origan, Jambon cuit, roquette,  
tomate cerise et huile de truffe

## **PIZZAS DE LA MER**

**La Chiperonnes** 16.90€  
Base blanche, Fior di latte, Chiperonnes (petits calamars), Salade,  
Tomate cerise, Huile citron.

**La Fruits de Mer** 17.90€  
Tomate-Origan- Fior di latte- fruits de mer- ail

**La Scampis** 17.50€  
Tomate-Origan-Fior di latte-Scampis-Tomates Cerises-ail-  
Oignons

**La Thon** 14.90€  
Tomate-Origan-Fior di latte-Thon-Câpres-Oignons-Sel-Poivre-Ail

**La Saumon Asperges** 18.20€  
Tomate-Origan-Fior di latte-Saumon-Asperges-Oignons-Ail

# **PIZZAS BLANCHES**

L'alsacienne 14.90€

Crème Fraîche-poivre-Muscade-Lardons-Oignons-Fior di latte

La Chèvre Miel 15.70€

Crème Fraîche-poivre-Muscade-Lardons-Oignons-Fior di latte-  
Chèvre-Miel

La Tarte qui fouette 15.90€

Crème Fraîche-poivre-Muscade-Lardons-Oignons-Fior di latte-  
Pomme de terre- Reblochon

La forestière en saison 15.90€

Crème Fraîche-poivre-Muscade-Lardons-Oignons-Fior di latte,  
Girolles, Brocoli

La Raclette "Poivre et nature" 18.00€

Crème Fraîche-Fior di latte, Fromage Raclette, Chacuterie

## **PÂTES**

Lasagne "maison" 14.00€

Tomate, fior di latte, bœuf, oignons, béchamel, poivre sel

## **VIANDE** Sur réservation

Osso-Buco de veau 24.00€

# LES SOFTS

## **EAU SAN PELLEGRINO**

## **PRIX**

Eau plate 25 cl	2.80€
Eau pétillante 25 cl	2.80€
Eau plate 1 litre	10.00€
Eau pétillante 1litre	10.00€

## **COCA**

Coca 20cl	3.20€
Coca Zéro 20cl	3.20€
Fanta 20cl	3.20€

## **ICE TEA**

FuzeTea pétillant 20cl	3.20€
FuzeTea pêche hibiscus 20cl	3.20€

## **TONIC**

Royal Bliss bitter lemon	3.20€
Royal Bliss Tonic Water	3.20€

## **JUS**

Jus d'orange Minute Maid	3.20€
Jus de pomme cerise	3.20€
Jus de pomme 100% naturel	3.50€

# LES BIÈRES

## PRIX

Birra Moretti 25cl 4.6% "au fût"	3.50€
Lupulus Blonde 33cl 8.5%	4.50€
La Lupulus Fructus 33cl 4.2%	4.50€
La Tharée "triple" 33cl 8%	4.50€
La senyor voltor 7.5%	4.50€
La Chouffe blonde 8%	4.50€

**La Sottephie 33cl 4.6% notre bière 4.20€**

La bière Sottephie est notre Bière brassée  
à Houffalize par "Philippe Matthieu"  
Bière blanche avec saveur agrume et  
fleur d'oranger  
A l'honneur de mon épouse Sophie

Calsberg "Zéro" 0.00%	4.00€
-----------------------	-------

## CAFÉ

## PRIX

Café	2.90€
Espresso	2.50€
Café Déca	2.90€
Latte Macchiato "Maison"	3.50€
Cappuccino "Mousse de lait"	3.50€

## LES "IRISH"

Irish coffee "Jameson"	8.50€
Italienne coffee "Amaretto"	8.50€
Baley's coffee "Baley's"	8.50€

## LES THÉS

Thé voir coffret	3.50€
------------------	-------

## DESSERT "MAISON"

## PRIX

Mousse chocolat	8.00€
Tiramisu	8.00€
Crème Brulée	9.00€
Baba et son verre de Rhum république Dominicaine	12.00€
Pavlova Glacés vanille fraise	8.50€
Sabayon Grand Marnier	10.00€
Moelleux au Chocolat et sa glace Vanille	10,00€
Profiteroles Glacés	10.00€
Exclusivité 'Magnum d'Antoine' Vanille et son véritable écrin de chocolat	8.00€



## DESSERT

## PRIX

### LES COUPES

Le Café "Glacé"	8.00€
Dame Blanche	8.00€
La coupe Brésilienne	8.00€
La coupe fraise en saison	8.50€

### LES BOULES

La boule	2.50€
Vanille, Chocolat, Café, Fraise.	

### EN SAISON ÉTÉ

Framboise, Melon, Citron, Clémentine de corse, Rhum raisin, Pistache.

## APÉRITIF

## PRIX

Verre de Prosecco	7.00€
Bouteille de Prosecco	35,00€
Kir Royal "prosecco"	6.90€
Kir au vin	5.50€
Porto rouge Calem	4.50€
Picon vin blanc ou Bière	5.50€
Vermouth Di Torino extra dry blanc	6.00€
Vermouth Di Torino Rosso rouge	6.00€
Apéritif Maison	8.50€
Aperol Spritz	8.50€
Le Hugo	8.50€
GIN Virgulta de nos forêts	10.50€
Limoncello	6.00€
Bailey's sur glace	6.00€

## APÉRITIF SANS ALCOOL

Verre de Spumante deux verre	7.00€
Le Hugo zéro alcool	5.50€
Aperol Spritz zéro alcool	5.50€

# COCKTAIL

ESPRESSO MARTINI 9.50€

Un cocktail classique avec un coup de fouet à base de café, de vodka et de vanille.

PASSION MARTINI 9.50€

Un cocktail tropical frais avec de la vodka, du fruit de la passion et de la vanille.

AMARETTO SOUR 9.50€

Un cocktail frais et classique à base d'amandes, de citron et d'amers.

Strawberry Daquiri 9.50€

Un cocktail à base rhum, Fraise et lime.

Cuba Libre 9.50€

Un cocktail à base rhum, Coca et lime sucre de canne

# **PRODUCTEURS LOCAUX**

**Ferme Du Bierleux Stoumont**, qui fabrique du fromage de chèvre et de vache, nous avons soigneusement choisi son fromage “**Li p’tit Montagnard**” pour notre **pizza La tarte qui fouette**.

**Ferme Klein Rost**, nous avons choisi “l’oeuf est dans le pré” pour nos pizzas avec supplément oeuf, comme la pizza “chef” ou la solo Mio.

**Les cœurs de Marguerite Goronne**, petit fromage de chèvre pour notre “**pizza chèvre et miel**.”

**Miel d’halconreux**, pour notre **pizza chèvre et miel**.

**Jus de pomme pierre toubon Lierneux**

**Boucherie Niessen**, Saucisse artisanale piquante au fenouil pour “**notre pizza Spéciale Mika et la merguez**.”

**La sottephie**, Bière blanche brassée par Philippe Matthieu à Houffalize.

**La Tharee**, Bière Brasée sur les hauteurs de Provedroux, son fromage fabriqué à Vielsalm.