Apéritifs

- Dolce Vita 7,00€
- Cidre 6,50€
- Picon vin blanc 7,00€
- Campari orange 8,00€
- Campari Soda 7,50€
- Limoncello Spritz 9,50€
- Meloncello Spritz 9,50€
- Martini 6,50€
- Porto 6,50€
- Kir 6,50€
- Ricard 7,00€
- Pisang N.A 7,00€
- Pisang orange 7,50€
- Pineau des Charentes (blanc ou rosé) 6,50€
- Cynar 6,50€
- Americano 8,50€
- Spritz 9,00€
- Hugo Spritz 9,50€
- Batida 7,00€
- Batida ananas 8,00€
- Gin tonic 9,00€
- Bacardi orange 8,00€
- Amaretto di Saronno 7,50€
- Amaretto di Saronno ananas 8,00€
- Bitter sans alcool ou Crodino 5,00€
- Vodka orange 7,50€
- Vodka Redbull (rouge ou blanche) 8,50€
- Malibu ananas 7,00€
- Redbull 5,00€
- Negroni (campari -Cinzano rosso -Gin) 12,00€

Eaux & Limonades

S.PELLEGRINO

pepsi

	25cl	50cl	1l
• Vittel (eau plate)	3,00€	5,00€	7,00€
• Pepsi 1l			8,00€
• Pepsi Max			8,00€
• Fanta orange 1l			8,00€

20cl

- Pepsi 3,00€
- Pepsi Max 3,00€
- Schweppes Tonic 3,50€

25cl

- Schweppes agrumes 3,50€
- Oasis 3,50€

	25cl	50cl	1l
• San Pellegrino	3,00€	5,00€	7,00€
• San Pellegrino Aranciata /limonata			3,50€

25cl

- Gini 3,50€
- Canada Dry 4,00€
- Fanta orange 3,00€
- 7up 3,00€
- Perrier 3,00€
- Lipton Ice Tea Original Pétillant 3,00€
- Lipton Ice Tea Peach 3,00€
- Lipton Ice Tea Green 3,00€

Jus de fruits

- Jus de fruits Looza : Orange - Ace - Pomme cerise - Tomate - Ananas - Pomme 3,00€
- Jus de fruits pressé : Orange OU citron OU Cocktail de jus de fruits 4,50€

Supplément Menthe ou Grénadine 0,50€

NOTRE SELECTION DE VINS MAISON

ROUGE
La Dolce Vigna Sangiovese

Emilia Romagna
Adam Srl
Rubicone Sangiovese

1L ..... 24€
75cl ..... 19€
50cl ..... 15€
12,5cl — verre — 4,00€

BLANC
La Dolce Vigna Bianco

Emilia Romagna
Adam Srl
Rubicone bianco

1L ..... 24€
75cl ..... 19€
50cl ..... 15€
12,5cl — verre — 4,00€

ROSÉ
La Dolce Vigna Rosé

Emilia Romagna
Adam Srl
Rubicone rosé

1L ..... 24€
75cl ..... 19€
50cl ..... 15€
12,5cl — verre — 4,00€

Les bouteilles de vin de 0,75cl peuvent être emportées au prix de 10,40€

Bières en bouteille

Bières Trappistes 33cl

- Chimay Blanche 4,60€
- Chimay Rouge 4,60€
- Chimay bleue 4,60€
- Orval 5,20€
- Wesmalle Triple 4,90€

Bières d'Abbayes 33cl

- Saint - Feuillien Blonde ou Brune 4,50€
- Saint - Feuillien Triple 5,20€
- Leffe Blonde ou Brune 4,20€
- Leffe Ruby 4,20€

Bières sans alcool 25cl

- Jupiler 00 3,50€

Bières étrangères

- Danemark : Carlsberg 3,60€
- Desperados 5,90€
- Nastro Azzurro 4,50€
- Ichnusa 4,50€
- Messina 4,50€

Bières et Gueuses aux fruits 25cl

- Hoegaarden 3,00€
- Kriek Belle - Vue 3,80€
- Framboise Lindemans 3,80€
- Hoegaarden rosé 3,80€

Bières Belges spéciales

	33cl	25cl
• Bush beer	5,30€	/
• Duvel	/	4,80€
• Barbar (bière au miel)	/	4,20€
• Quintine Blonde	4,80€	
• La Corne Blonde	4,90€	
• La Corne Brune	5,90€	
• Tripel Karmeliet	4,90€	

Bières au fût

	25cl	33cl	50cl
• Jupiler	2,50€	3,00€	5,00€

Boissons Chaudes

- Thé au citron 3,00€
- Infusion de fruits aux herbes au choix 3,00€
- Lait chaud 3,00€
- Chocolat chaud 3,50€
- Chocolat chaud à l'ancienne (crème fraîche) 4,00€

Le plaisir du café

- Espresso 2,30€
- Café 2,30€
- Décaféiné 2,60€
- Café Viennois 3,00€
- Cappuccino 3,00€
- Cappuccino décaféiné 3,20€
- Irish coffee (Whisky) 8,00€
- French coffee (Cognac) 8,00€
- Italian coffee (Amaretto) 8,00€
- Espresso corretto (Grappa) 5,50€
- Sfizio (Glace stracciatella, café, amaretto, crème fraîche) 8,50€
- Lait Russe 3,50€

Digestifs

- Cointreau 7,50€
- Calvados 7,50€
- Grand - Marnier 7,50€
- Poire William 7,50€
- Eau de Villée 7,50€
- Limoncello 7,00€
- Brandy Vecchia Romagna Etichetta nera 40° 8,00€
- Amaro Montenegro 40° 7,00€
- Sambuca Molinari 40° 7,00€
- Averna 7,00€
- Meloncello 7,00€
- Grappa au miel 8,00€
- Grappa Barricata (en barrique, 15 ans d'âge) 10,00€
- Amaro Del Capo 7,00€
- Grappa 7,00€
- Fernet 7,00€

Whisky & Cognacs

Whisky

- Johnny Walker 8,00€
- J&B 7,00€
- Chivas Regal 9,00€
- Baileys 7,00€
- Jack Daniel's 8,00€
- Jack au miel 8,50€

Cognacs

- Bisquit &Dubouché 9,00€

Rhums

- Don papa 10,00€
- Zacapa 23 anos 13,00€
- The Demon's Share 13,00€

Cocktail's sans alcool

- **La tempête du désert** : jus d'orange, jus de citron, sirop de passion, grenadine — 8,00€
- **L'île mystérieuse** : pisang sans alcool, jus de banane, sirop de passion, grenadine — 8,00€
- **Alcootest** : pisang sans alcool, jus d'ananas, jus de citron — 8,00€
- **Colibri** : grenadine, jus de citron, jus d'orange, ananas, jus exotique — 8,00€
- **Pina colada** : sirop de sucre, crème de coco, jus d'ananas et citron — 8,00€
- **Mastroianni** : orange pressée, pisang sans alcool, jus de raisin, curaçao sans alcool — 8,00€
- **Roxy bar** : jus d'ananas, jus d'orange, glace à la fraise, jus de citron, fraise (au shaker) — 8,00€
- **Leo's** : jus de citron, jus d'orange, orzata, grenadine, soda, sorbet melon — 8,00€
- **Mojito aux fraises N.A** : fraises, sucre de cannes, menthe, sprite — 8,00€

Cocktail's alcoolisés

- **Blue Lagon** : curaçao, jus de pamplemousse, gin, sirop de citron — 9,00€
- **Tequila sunrise** : grenadine, jus d'orange, tequila, curaçao — 9,00€
- **Margarita** : Cointreau, jus de citron, tequila — 9,00€
- **Grand prix** : grenadine, jus d'orange, Vodka, curaçao — 9,00€
- **Aldo** : sorbet citron, bitter, limoncello, macédoine de fruits — 9,00€
- **New York margarita** : tequila, triple sec, curaçao, jus de citron — 9,00€
- **Monte Carlo** : rhum brun, triple sec, jus d'orange et d'ananas — 9,00€
- **Havana spécial** : rhum blanc, jus d'ananas, mandarine — 9,00€
- **BBC** : rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, baileys, banane — 9,00€
- **Chichi** : vodka, batida, ananas, orange — 9,00€
- **Miguel** : coulis de fraise, pisang, cointreau, spumante — 9,00€
- **Cuba libre** : citron vert en morceau, sucre de canne, rhum brun, coca — 9,00€
- **Mojito** : rhum blanc, rhum brun, sucre de canne, citron vert, soda, menthe — 9,00€
- **Mojito Royal** : citron vert, sucre de canne, rhum blanc, champagne, menthe — 9,50€
- **Mojito fraise** : fraises, sucre de canne, rhum blanc, champagne, menthe — 9,50€
- **Mojito melon** : melon, sucre de canne, Rhum blanc, champagne, menthe — 9,00€
- **Mediterraneo** : fraises fraîches, vodka rouge, ananas, cointreau, spumante — 9,50€
- **Rio** : Cointreau, rhum blanc, baileys — 9,50€
- **Bahia** : batida, malibu, jus d'ananas, glace coco — 9,50€
- **Amour** : vodka, sprite, sucre de canne, menthe, citron vert, fraises — 9,50€
- **Pina colada** : sirop de sucre, crème de coco, jus d'ananas, citron, Rhum blanc — 9,50€
- **Daiquiri fraise** : sucre de canne, coulis de fraise, rhum blanc, jus de citron — 9,50€

Petite Restauration

« Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene se non si ha mangiato bene !
Diceva Totò »

Nos Salades composées

- **Ostendaise** : cockatil de salade, croquette de crevettes grises, tomates, concombre, maïs, légumes grillés — 17,00€
- **César** : cocktail de salade, poulet grillé, sauce au bleu — 16,00€
- **Poulet et champignons des bois** : cocktail de salade, poulet sauté à l'huile d'olive, champignons chauds — 16,00€
- **Caprese** : cocktail de salade, mozzarella, tomate, jambon de parme — 14,00€
- **Dolce Vita** : salade, tomate, mozzarella, carpaccio de saumon, saumon fumé — 19,00€
- **Italienne** : cocktail de salade, jambon de parme, tomates séchées, roquette, dés de mozzarella, artichauts grillés — 15,50€
- **Chèvre chaud** : pomme au miel, raisins secs, cocktails de salade — 17,00€
- **Grecque** : feta, poivrons, olives noires, concombres, oignons — 16,00€
- **Américain** avec frites et salade — 16,00€

Nos entrées Froides

- **Trilogie de foie gras** : Délicatesse / Aux fruits secs et confits d'échalote/ poêlé et ses poires caramélisées, pain brioché — 28,00€
- **Saumon deux façons** : tartare de saumon et avocat / saumon gradvalax extra doux — 22,00€
- **Saumon extra doux mariné aux fines herbes** — 19,00€
- **Jambon de parme melon** — 15,00€
- **Il Tagliere all'Italiana**: assortiment de charcuteries, fromages et bruschette — 15,00€
- **Carpaccio de boeuf** : copeaux de parmesan, roquette, tomates séchées — entrée 15,00€ / plat 20,00€
- **Planche terre et mer** (2 personnes) — 30,00€

Nos Croquettes maison * servis avec crudités et persil frit

- **Croquette au fromage** — 14,00€
- **Croquette jambon de parme** — 15,00€
- **Croquette de crevettes de Zeebrugges** — 17,00€
- **Duo de croquettes** : jambon de parme et crevettes — 16,00€
- **Trilogie de croquette** : fromage, jambon de parme, crevettes — 20,00€

Nos entrées chaudes

- **Scampis Dolce Vita** : scampis , champignons, crème tomatée et saumon — 16,00€
- **Scampis à l'ail** — 16,00€
- **Scampis au safran et sauté de légumes du moments aux épices** — 18,00€
- **Calamars frits sur lit de salade** — 15,00€
- **Friture de poisson** : calamars, scampis, gambas, eperlans — 18,50€
- **Scampi Diavola et ses croutons à l'ail** — 16,00€

Toutes les éntrées sont possibles en plats avec un suppléments de 6,00€

Nos pâtes fraîches élaborées par le Chef

- **Linguini aglio, olio e peperoncino :** tartare de scampis sautés, crumble de pain aux anchois, sur crème de choux-fleur — 16,50€
- **Linguini au Pesto:** tomates confites, artichauts grillés et poulet éfiloché — 16,00€
- **Tagliatelle aux brocolis et saucisse Italienne :** crème de bufala fumée et provolone — 16,00€
- **Gnocchi Sautés aux aubergines et mozzarella :** sur crème de pomme de terre à la truffe — 16,00€
- **Paccheri di Gragnano alla contadina :** speck, saucisse à l'Italienne, sauté de jardinière de légumes frais à l'huile d'olive et parmesan — 16,00€
- **Ravioloni du Chef :** farcis à la ricotta, sauté de champignons des bois a l'huile d'olive — 18,00€
- **Trio de pâtes :** gnocchi giardiniere, ravioli ricotta sauce boeuf, tortellacci 4 fromages — 16,00€
- **Lasagne maison au four** — 14,50€
- **Festival de pâtes :** lasagne au four, tortelloni 4 fromages, ravioli ricotta sauce boeuf, gnocchi aubergine et mozzarella — 19,00€
- **Spaghetti Cacio e Pepe** — 16,50€
- **Tagliatelle au speck, champignions et huile d'olive a la truffe noir** — 18,00€

Paccheri à la Sicilienne Espadon, olives vertes, tomates cerise, basilic — 19,00€

Nos pâtes traditionnelles (au choix Penne, Spaghetti, Tagliatelle, Linguini)

- **Bolognese** — 14,00€
- **4 fromages** — 15,00€
- **Carbonara** — 15,00€
- **Tomates fraîches** — 13,00€
- **Arrabbiata** — 13,00€
- **Scampis tomate fraiches basilic** — 16,00€
- **Scampis crème ail blanche** — 17,00€
- **Scampis saumon crème ail blanche** — 18,00€
- **Saumon crème ail blanche** — 17,00€
- **Fruits de mer** — 22,00€
- **Vongole (palourdes)** — 18,00€

Nos Risotto's

- **Scampis :** dés de tomates, roquette, crémeux — 18,00€
- **Speck :** dés de courgettes, parmesan, crémeux — 18,00€
- **Milanese :** bouillon de veau et safran — 18,00€

Menu enfants

- **Bolognese**
- **4 fromages**
- **Carbonara**
- **Jambon crème**
- **Lasagne**
- **Escalope frites**

10€

Nos viandes et poissons

Nos poissons * accompagnés de pâtes, frites, croquettes ou pommes au four

- **Assiette Royale:** gambas, saumon, filet de bar, calamar grillés avec friture de poisson, sauté de légumes vert et sa quenelle de purée, salsa verde — 25,00€
- **Espadon grillé :** légumes de saison, salsa verde — 18,00€
- **Calamar grillé :** légumes de saison, salsa verde — 15,00€
- **Grillade mixte de poissons :** gambas, saumon, filet de bar, calamar, sauté de légumes verts et sa quenelle de purée, salsa verde — 19,00€
- **Pavé de Saumon grillé :** sur wok de légumes à l'Asiatique et son nid de tagliatelle fraîches — 18,00€
- **Filet de sole frit :** sur lit de salade et sauce tartare — 15,00€
- **Filet de bar à l'unilatéral :** provençale de légumes sur quenelle de purée et son croustillant de céleri — 18,50€

Nos viandes Grillées

- **Pavé de boeuf bleu blanc Belge** — 19,00€
- **Côte à l'Os Limousin +/- 500gr (grillé nature)** — 29,00€
- **Cuberoll de boeuf Irlandais +/- 300gr (grillé nature)** — 28,00€
- **Côtes d'agneau (grillées nature)** — 18,00€
- **Mixte de viandes grillées :** Boeuf, volaille, agneau — 19,00€

- **Châteaubriand façon Rossini :** gratin dauphinois et légumes du moment — 33,00€
- **Tagliata de boeuf Irlandais :** sur écrasé de pomme de terre au romarin, roquette, parmesan et crème truffée — 25,00€
- **Magret de canard aux 3 poivres:** gratin dauphinois , légumes vapeur, chicons caramélisés — 22,00€
- **Filet de poulet grillé ou pané** — 16,00€
- **Ribs BBQ : salade, frites** — 18,00€
- **Arrosticini Abbruzzesi : 2,00€/pièce - 10 pièces pour 18,00€ avec légumes, frites**
- **Assiette de saucisse italienne, légumes de saison et pommes de terre risolées, aromatisées à l'ail et romarin** — 15,00€
- **Poulet Crispy avec frites** — 14,00€

Nos sauces pour les viandes grillées : Béarnaise, bourguignonne, champignons, poivre vert, 4 fromages, Sambre et Meuse, pizzaiola — 3,50€

*Nos Viandes sont accompagnées de pâtes, frites, croquettes ou pommes au four, légumes chauds

Hamburger Classique Dolce Vita : viande pur boeuf, sauce hamburger maison, cheddar, tomates, salade, bacon, oignons frits * servi avec frites — 14,00€

Hamburger Cocorico : poulet pané, mayonnaise truffe, gouda, salade croquante et oeuf sur le plat — 15,00€

Nos escalopes * accompagnés de pâtes, frites, croquettes ou pommes au four, légumes chauds

- La méga Milanaise 16,00€
- Parmiggiana gratinée au four : aubergine, mozzarella, tomates fraîches 17,00€
- Farcie : au jambon de parme, mozzarella et tomates confites, sauté de champignons aux petits lardons flambés crémés 17,00€
- Campana : crème de gorgonzola, chair à saucisse, scamorza fumée 19,00€

Nos escalopes gratinées jambon / fromage sauce au choix 17,00€

- Sauce du chef : champignons des bois, dés de tomate, poivre vert crème
- Fiorentina : épinard , crème, gorgonzola
- Archiduc : champignons crémés
- Bolognese : crème
- 4 fromages

La Dolce Vita vous accueil

Pour vos anniversaires, cérémonies diverses, fêtes patronales, etc...

Salle de réception pour 120 personnes

Commander vos différents gâteaux et pâtisserie maison pour vos évènements

Infos pour vos réservations:

Tél.: 064 2174 40

Nos crêpes Maison

- Cassonade (chantilly) 6,00€
- Sucre (chantilly) 5,50€
- Trois sucres (chantilly) 6,50€
- Confiture (chantilly) 6,50€
- Mikado : glace vanille, chocolat chaud, chantilly 7,50€
- Flambée Grand Marnier : chantilly, sans glace (1€ supplément glace au choix) 8,50€
- Dolce Vita : glace meringue, chocolat chaud, brisure de meringue, chantilly 7,90€
- Coconuts : glace coco, amandes douces, batida, chantilly 8,50€
- Fraises : glace fraise, vanille, chantilly 8,50€
- Comédie française : glace vanille, chantilly, jus d'orange flambée 8,50€
- Nutella (chantilly) 7,00€
- Nutella : glace nutella, chantilly 8,50€
- Banana split : glace banane, fruit banane, chocolat chaud, chantilly 8,50€
- Fruits frais : glace vanille, chantilly 8,50€
- Crêpe Tagliatelle: crème à l'amaretto et glace tiramisù 9,50€
- Crêpe Kinder Bueno White 10,00€

Nos gaufres de BXL

- Sucre 5,00€
- Chantilly 5,50€
- Chantilly glace vanille 7,50€
- Amaretto : glace tiramisù, flambée à l'amaretto, chantilly 8,50€
- Negrita : chocolat chaud, glace vanille, chantilly 8,50€
- Bananier : glace banane, chocolat chaud, chantilly 8,50€
- Fraises : glace fraise, chantilly, coulis de fraise 8,50€
- Fruits frais : glace vanille, coulis, chantilly 8,50€
- Nutella 7,50€
- Nutella : glace vanille 8,50€

Nos desserts maison

- Tiramisù Dolce vita 6,00€
- Cannoli à la ricotta 4,00€
- Mousse au chocolat 6,50€
- Assiette gourmande : mousse au chocolat, tiramisù, panna cotta, profiteroles glacés, biscuits secs 8,50€
- Tarte tatin glace vanille 7,50€
- Tarte tatin flambée au calvados, glace vanille 8,50€
- Macédoine de fruits frais 7,90€
- Cartocci à la crème ou ricotta 3,50€
- Aragosta 5,50€
- Sfogliata 4,50€
- Profiteroles glacées, chocolat chaud 7,00€
- Profiteroles crème pâtissière chocolat chaud 6,50€
- Crème brûlée 6,50€
- Moelleux chocolat 8,50€
- Tiramisù au choix 8,00€
  Spéculos, pistache ou nutella
- Zeppola 4,00€

Voir notre comptoir à pâtisseries pour plus de choix

Nos glaces faites maison

- **Coupe Dolce Vita** : glace amarena, ferrero, stracciatella, fior di latte, cherry, chantilly — 8,50€
- **Coupe gelateria Davide** : panaché de sorbet, griottes, chantilly — 7,90€
- **Coupe sottobosco** : fruits des bois, glace vanille, glace noisette, glace fraise, coulis, chantilly — 8,50€
- **Blue Moon** : Sorbet citron, sorbet framboise, *blue curaçao, sorbet melon, chantilly — 8,50€
- **Advocat cup** : advocat, fruits frais, glace stracciatella, rhum raisin, glace meringue, chantilly — 8,50€
- **Saint-Honoré cup** : profiterole, sirop café, glace vanille, cappuccino, ferrero, chantilly — 8,50€
- **Banana split** : glace vanille,glace banane, chocolat chaud, chantilly — 7,90€
- **Coupe horizon** : sorbet citron, sorbet melon, sorbet fraise, cerise, chantilly — 7,90€
- **Coupe Royale chocolatée** : glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, copeaux de chocolat — 7,90€
- **Dame blanche** : glace vanille, chocolat chaud, chantilly — 7,90€
- **Coupe brésilienne** : glace fior di latte, moka, caramel, brésilienne, chantilly, coulis de caramel — 7,90€
- **Coupe aux fraises** : glace fraise, vanille, fraises fraîches, chantilly — 7,90€
- **Coupe campania** : glace pistache, moka, bacio, sirop amaretto, chantilly — 7,90€
- **Coupe de l'amitié** : sorbet citron, glace banane, fior di latte, fruits frais, chantilly — 8,50€
- **Coupe mangia & bevi** : sorbet citron, sorbet melon, sorbet framboise, jus d'orange pressé, fruits frais, chantilly — 8,50€
- **Coupe caramel** : glace vanille, fior di latte, moka, sirop de sabayon, brésilienne, chantilly — 7,90€
- **Coupe al tartufo** : glace bacio, noisette, stracciatella, café, chantilly — 7,90€
- **Fiocco di neve** : glace coco, spéculoos, glace meringue, chantilly — 7,90€
- **Coupe cavaillon** : sorbet melon, sorbet citron, dés de melon, cherry, chantilly — 7,90€
- **Coupe gelosa** : glace meringue à l'italienne, zuppa inglese, stracciatella, glace tiramisù, chocolat chaud, chantilly — 8,50€
- **Bianca & Nera** : chocolat, ferrero, fior di latte, coco, chocolat chaud, brisure de meringue, chantilly — 8,50€
- **Cappuccino** : glace tiramisù, moka, nocciola, sabayon, chantilly — 8,50€
- **Coupe Cinecittà** : glace zuppa inglese, speculoos, glace meringue, coco, amaretto, chantilly — 8,50€
- **Coupe tiramisù** : glace tiramisù, ferrero, bacio, *amaretto, chantilly — 7,90€
- **Liquorino** : *rhum raisin, zuppa inglese, citron, fruits des bois, chantilly — 8,50€
- **Coupe Ice coffee** : glace vanille, bacio, moka, sirop de café, espresso, chantilly — 7,90€
- **Coupe Baileys** : glace vanille, noisette, chocolat, *baileys, chantilly — 8,50€
- **Coupe Via Veneto** : zuppa inglese, moka, glace nutella, bacio, chocolat chaud, chantilly — 8,50€
- **Coupe Grand Marnier** : zuppa inglese, vanille, tiramisù, *grand marnier, chantilly — 8,50€
- **Cherry** : sorbet framboise, glace vanille, banane, nocciola, cerises, chantilly — 8,50€
- **Coupe Mastroianni** : amarena, rhum raisin, stracciatella, coco, griottes, cherry, chantilly — 8,50€
- **Coupe Anita Ekberg** : glace nutella, bacio, zuppa inglese, spéculoos, *amaretto, chantilly — 8,50€
- **Deliziosa** : moka, vanille, ferrero, tiramisù, café, chantilly — 7,90€
- **Ali Baba** : *rhum raisin, nutella, spéculoos, bacio, chantilly — 7,90€
- **Sorbet Citron** — 7,90€

*Contient de l'alcool

L'horoscope en glace

8,50€

Glace fraise, vanille, sorbet citron, fruits frais, coulis de fraise, chantilly

Glace fraise, sorbet citron, amarena, coulis de cerise, chantilly

Fior di latte, sorbet melon, nocciola, biscuit spéculoos, amaretto, chantilly

Glace vanille, glace tiramisù, sorbet banane, fruit banane, chocolat chaud, chantilly

Glace fraise, glace vanille, nocciola, fruits des bois, coulis, chantilly

Glace bacio, glace vanille, nocciola, amandes, chantilly

Glace nutella, sorbet banane, glace meringue, chocolat chaud, chantilly

Glace richard, glace amarena, fior di latte, amandes douces, cherry, chantilly

Glace moka, glace tiramisù, glace vanille, chocolat chaud, chantilly

*Glace *rhum raisin, glace zuppa inglese, glace moka, *Grand Marnier*

*Sorbet citron, sorbet fraise, *limoncello, sorbet banane, fruits, chantilly*

Glace spéculoos, glace pistache, glace chocolat, biscuit spéculoos, chocolat chaud, chantilly

**Contient de l'alcool*

Composez votre coupe

*Vos parfums préférés fabriqués toute l'année

Nos sorbets

- Fraise
- Melon
- Citron
- Framboise
- Banane

1 boule 2,50€
2 boules 4,70€
3 boules 7,00€
4 boules 8,50€

Nos glaces

- Chocolat
- Vanille
- Stracciatella
- Moka
- Tiramisù
- Nocciola (noisette)
- Bacio
- Rhum raisin
- Fior di latte
- Meringue à l'Italienne
- Cocco
- Spéculoos
- Nutella
- Zuppa Inglese
- Pistache
- Amarena
- Cookies
- Snickers
- Ganache chocolat blanc ou noir
- Cassata Siciliana
- Kinder Bueno
- Caramel au beurre salé
- Schtroumpfs
- Violette
- Ferrero Rocher
- Passion
- Oréo

Nos Milk-shake's

5,50€

Milk-shake's au choix avec les goûts que vous souhaitez

Prestige assuré! Nos plus pour vous servir...

****

COEUR DE LOUP

SALLE DE SEMINAIRE

Pour vos réunions de sociétés, réceptions en famille ou pour un anniversaire entre amis, etc... La Dolce Vita vous propose d'associer le bonheur d'un bon repas au prestige du lieux.
A votre disposition plusieurs salles modulables totalement équipées et privatisées pouvant accueillir de 10 à 40 personnes.

LA CERISE SUR LE GATEAU

La Dolce Vita vous propose la cerise sur le gâteau !
Un anniversaire? un Baptême? une communion? un enterrement de vie de jeune fille?
Dolce & Salato
vous concoctera la perle rare avec ses délicieux gâteaux, son large assortiment de pâtisseries Italiennes et ses glaces traditionnelles!

Decouvrez nos Gin's Dolce Vita à 12,00€

Palm Beach

Gin Dolce Vita Pamplemousse rose, vermouth blanc, jus de pamplemousse

Gin Fizz pompelmo rosa

Gin Dolce Vita pamplemousse rose, jus de pamplemousse, tonic

Gin Mule

Gin Dolce Vita Bergamote, jus de Lime, sirop de sucre, Ginger Beer, feuille de menthe, soda

Gin Lemon

Gin Dolce Vita Bergamotte, Sweet & Sour,

GIN DRY

Gin dry Dolce Vita, tonic