

Apéritifs

• Dolce Vita	8,00€	• Batida	7,00€
• Cidre	6,50€	• Batida ananas	8,00€
• Picon vin blanc	8,00€	• Gin tonic	9,00€
• Campari orange	8,50€	• Bacardi orange	8,00€
• Campari Soda	8,50€	• Amaretto di Saronno	7,50€
• Limoncello Spritz	9,50€	• Amaretto di Saronno ananas	8,00€
• Meloncello Spritz	9,50€	• Bitter sans alcool ou Crodino	5,00€
• Martini	7,00€	• Vodka orange	7,50€
• Porto	7,00€	• Vodka Redbull (rouge ou blanche)	8,50€
• Kir	7,50€	• Malibu ananas	7,00€
• Ricard	7,50€	• Redbull	5,00€
• Pisang N.1	7,50€	• Negroni (campari -Cinzano rosso -Gin)	12,00€
• Pisang orange	7,50€		
• Pineau des Charentes (blanc ou rosé)	7,00€		
• Cynar	7,00€		
• Americano	8,50€		
• Spritz	9,00€		
• Hugo Spritz	9,50€		



pepsi



Eaux & Limonades



S.PELLEGRINO®



	25cl	50cl	1l		25cl	50cl	1l
• Vittel (eau plate)	3,00€	5,00€	8,00€	• San Pellegrino	3,00€	5,00€	8,00€
• Pepsi 1l			9,00€	• San Pellegrino Aranciata /limonata			3,50€
• Pepsi Max			9,00€				25cl
• Fanta orange 1l			9,00€	• Gini			3,50€
			20cl	• Canada Dry			4,00€
• Pepsi			3,00€	• Fanta orange			3,00€
• Pepsi Max			3,00€	• 7up			3,00€
• Schweppes Tonic			3,50€	• Perrier			3,00€
			25cl	• Lipton Ice Tea Original Pétillant			3,00€
• Schweppes agrumes			3,50€	• Lipton Ice Tea Peach			3,00€
• Oasis			3,50€	• 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€
37cl	12,50€
12,5cl — verre	4,00€

BLANC
La Dolce Vigna
Bianco
.....
📍 Emilia Romagna
🏠 Adam Srl
🍇 Rubicone bianco

1L	24€
75cl	19€
37cl	12,50€
12,5cl — verre	4,00€

ROSÉ
La Dolce Vigna
Rosé
.....
📍 Emilia Romagna
🏠 Adam Srl
🍇 Rubicone rosé

1L	24€
75cl	19€
37cl	12,50€
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 4,50€
- Leffe Ruby 4,50€

Bières sans alcool 25cl

- Jupiler 00 3,50€

Bières étrangères

- Danemark : Carlsberg 4,00€
- Desperados 5,90€
- Nastro Azzurro 4,50€
- Ichnusa 4,50€
- Messina 4,50€

Bières et Gueuses aux fruits 25cl

- Hoegaarden 3,50€
- Kriek Belle - Vue 4,00€
- Framboise Lindemans 4,00€
- Hoegaarden rosé 4,00€

Bières Belges spéciales

- | | 33cl | 25cl |
|--------------------------|-------|-------|
| • Bush beer | 5,30€ | / |
| • Duvel | / | 4,80€ |
| • Barbar (bière au miel) | / | 4,50€ |
| • 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
- Infusion de fruits aux herbes au choix
- Lait chaud
- Chocolat chaud
- Chocolat chaud à l'ancienne (crème fraîche)



3,30€
3,30€
3,30€
3,80€
4,30€

Le plaisir du café

- Espresso
- Café
- Décaféiné
- Café Viennois
- Cappuccino
- Cappuccino décaféiné
- Irish coffee (Whisky)
- French coffee (Cognac)
- Italian coffee (Amaretto)
- Espresso corretto (Grappa)
- Sfizio (Glace stracciatella, café, amaretto, crème fraîche)
- Lait Russe



2,50€
2,50€
2,80€
3,30€
3,30€
3,50€
8,50€
8,50€
8,50€
5,50€
8,80€
4,00€

Digestifs

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

Whisky & Cognacs

Whisky

- Johnny Walker 8,00€
- J&B 8,00€
- Chivas Regal 9,00€
- Baileys 7,50€
- 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€

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



Cocktail's sans alcool

- *La tempête du désert* : jus d'orange, jus de citron, sirop de passion, grenadine 8,50€
- *L'île mystérieuse* : pisang sans alcool, jus de banane, sirop de passion, grenadine 8,50€
- *Alcootest* : pisang sans alcool, jus d'ananas, jus de citron 8,50€
- *Colibri* : grenadine, jus de citron, jus d'orange, ananas, jus exotique 8,50€
- *Pina colada* : sirop de sucre, crème de coco, jus d'ananas et citron 8,50€
- *Mastroianni* : orange pressée, pisang sans alcool, jus de raisin, curaçao sans alcool 8,50€
- *Roxy bar* : jus d'ananas, jus d'orange, glace à la fraise, jus de citron, fraise (au shaker) 8,50€
- *Leo's* : jus de citron, jus d'orange, orzata, grenadine, soda, sorbet melon 8,50€
- *Mojito aux fraises N.A* : fraises, sucre de cannes, menthe, sprite 8,50€

Cocktail's alcoolisés

- *Blue Lagon* : curaçao, jus de pamplemousse, gin, sirop de citron 9,50€
- *Tequila sunrise* : grenadine, jus d'orange, tequila, curaçao 9,50€
- *Margarita* : Cointreau, jus de citron, tequila 9,50€
- *Grand prix* : grenadine, jus d'orange, Vodka, curaçao 9,50€
- *Aldo* : sorbet citron, bitter, limoncello, macédoine de fruits 9,50€
- *New York margarita* : tequila, triple sec, curaçao, jus de citron 9,50€
- *Monte Carlo* : rhum brun, triple sec, jus d'orange et d'ananas 9,50€
- *Havana spécial* : rhum blanc, jus d'ananas, mandarine 9,50€
- *BBC* : rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, baileys, banane 9,50€
- *Chichi* : vodka, batida, ananas, orange 9,50€
- *Miguel* : coulis de fraise, pisang, cointreau, spumante 9,50€
- *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** : cocktail 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 16,50€
- **Chèvre chaud** : pomme au miel, raisins secs, cocktails de salade 17,00€
- **Grecque** : feta, poivrons, olives noires, concombres, oignons 17,00€
- **Américain avec frites et salade** 17,00€



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 17,00€
- **Scampis à l'ail** 17,00€
- **Scampis au safran et sauté de légumes du moments aux épices** 18,00€
- **Calamars frits sur lit de salade** 17,00€
- **Friture de poisson** : calamars, scampis, gambas, eperlans 20,00€
- **Scampi Diavola et ses croutons à l'ail** 17,00€

Toutes les entrées 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 18,00€
- **Linguini au Pesto** : tomates confites, artichauts grillés et poulet éfiloché 18,00€
- **Tagliatelle aux brocolis et saucisse Italienne** : crème de bufala fumée et provolone 18,00€
- **Gnocchi Sautés aux aubergines et mozzarella** : sur crème de pomme de terre à la truffe 18,00€
- **Paccheri di Gragnano alla contadina** : speck, saucisse à l'Italienne, sauté de jardinière de légumes frais à l'huile d'olive et parmesan 18,00€
- **Ravioloni du Chef** : farcis à la ricotta, sauté de champignons des bois à l'huile d'olive 19,00€
- **Trio de pâtes** : gnocchi giardiniera, ravioli ricotta sauce boeuf, tortellacci 4 fromages 18,00€
- **Lasagne maison au four** 16,00€
- **Festival de pâtes** : lasagne au four, tortelloni 4 fromages, ravioli ricotta sauce boeuf, gnocchi aubergine et mozzarella 21,00€
- **Spaghetti Cacio e Pepe** 18,00€
- **Tagliatelle au speck, champignons et huile d'olive à la truffe noir** 19,00€
- **Paccheri à la Sicilienne** Espadon, olives vertes, tomates cerise, basilic 21,00€

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

- Bolognese 16,00€
- 4 fromages 16,00€
- Carbonara 16,00€
- Tomates fraîches 14,00€
- Arrabbiata 14,00€
- Scampis tomate fraîches basilic 18,00€
- Scampis crème ail blanche 18,00€
- Scampis saumon crème ail blanche 20,00€
- Saumon crème ail blanche 18,00€
- Fruits de mer 24,00€
- Vongole (palourdes) 19,50€



Nos Risotto's

- **Scampis** : dés de tomates, roquette, crémeux 19,00€
- **Speck** : dés de courgettes, parmesan, crémeux 19,00€
- **Milanese** : bouillon de veau et safran 19,00€

Menu enfants

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



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 verte 25,00€
- **Espadon grillé :** légumes de saison, salsa verte 18,00€
- **Calamar grillé :** légumes de saison, salsa verte 16,50€
- **Grillade mixte de poissons :** gambas, saumon, filet de bar, calamar, sauté de légumes verts et sa quenelle de purée, salsa verte 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 21,00€

Nos viandes Grillées

- **Pavé de boeuf bleu blanc Belge** 22,00€
- **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€
- **Château Brillant 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 24,00€
- **Filet de poulet grillé ou pané** 16,00€
- **Ribs BBQ :** salade, frites 21,00€
- **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** 16,00€
- **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 15,00€

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	17,00€
Parmiggiana gratinée au four : aubergine, mozzarella, tomates fraîches	19,50€
Farcie : au jambon de parme, mozzarella et tomates confites, sauté de champignons aux petits lardons flambés crévés	19,00€
Campana : crème de gorgonzola, chair à saucisse, scamorza fumée	19,50€
Piccantina : crème de gorgonzola, chair à saucisse, scamorza fumée, ventricina piccante	20,00€
Tartuffata : crème de gorgonzola à la truffe gratinée avec jambon de parme et mozzarella	22,00€

Nos escalopes gratinées jambon / fromage sauce au choix 19,00€

Sauce du chef : champignons des bois, dés de tomate, poivre vert crème

Fiorentina : épinard, crème, gorgonzola

Archiduc : champignons crème

Bolognese : crème

4 fromages



La Dolce Vita vous accueille

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

2 Salles de réception pour 40 et 120 personnes

Commander vos différents gâteaux et pâtisserie maison pour vos événements



Infos pour vos réservations:

Tél.: 064 2174 40

Nos crêpes Maison

• Cassonade (chantilly)	6,50€
• Sucre (chantilly)	6,00€
• Trois sucres (chantilly)	7,00€
• Confiture (chantilly)	7,00€
• Mikado : glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,90€
• Flambée Grand Marnier : chantilly, sans glace (1€ supplément glace au choix)	9,50€
• Dolce Vita : glace meringue, chocolat chaud, brisure de meringue, chantilly	8,90€
• Coconuts : glace coco, amandes douces, batida, chantilly	9,50€
• Fraises : glace fraise, vanille, chantilly	9,50€
• Comédie française : glace vanille, chantilly, jus d'orange flambée	9,50€
• Nutella (chantilly)	8,90€
• Nutella : glace nutella, chantilly	9,50€
• Banana split : glace banane, fruit banane, chocolat chaud, chantilly	9,50€
• Fruits frais : glace vanille, chantilly	9,50€
• Crêpe Tagliatelle: crème à l'amaretto et glace tiramisù	11,00€
• Crêpe Kinder Bueno White	11,00€

Nos gaufres de BXL

• Sucre	6,00€
• Chantilly	6,50€
• Chantilly glace vanille	8,90€
• Amaretto : glace tiramisù, flambée à l'amaretto, chantilly	9,50€
• Negrita : chocolat chaud, glace vanille, chantilly	9,50€
• Bananier : glace banane, chocolat chaud, chantilly	9,50€
• Fraises : glace fraise, chantilly, coulis de fraise	9,50€
• Fruits frais : glace vanille, coulis, chantilly	9,50€
• Nutella	8,90€
• Nutella : glace vanille	9,50€



Nos desserts maison

• Tiramisù Dolce vita	6,00€	• Cartocci à la crème ou ricotta	3,50€
• Cannoli à la ricotta	4,00€	• Aragosta	5,50€
• Mousse au chocolat	6,50€	• Sfogliata	4,50€
• Assiette gourmande : mousse au chocolat, tiramisù, panna cotta, profiteroles glacés, biscuits secs	8,50€	• Profiteroles glacées, chocolat chaud	7,00€
• Tarte tatin glace vanille	8,50€	• Profiteroles crème pâtissière chocolat chaud	6,50€
• Tarte tatin flambée au calvados, glace vanille	9,50€	• Crème brûlée	6,50€
• Macédoine de fruits frais	7,90€	• 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



• <i>Coupe Dolce Vita</i> : glace amarena, ferrero, stracciatella, fior di latte, cherry, chantilly	9,50€
• <i>Coupe gelateria Davide</i> : panaché de sorbet, griottes, chantilly	8,50€
• <i>Coupe sottobosco</i> : fruits des bois, glace vanille, glace noisette, glace fraise, coulis, chantilly	9,50€
• <i>Blue Moon</i> : Sorbet citron, sorbet framboise, *blue curacao, sorbet melon, chantilly	9,50€
• <i>Advocat cup</i> : advocat, fruits frais, glace stracciatella, rhum raisin, glace meringue, chantilly	9,50€
• <i>Saint-Honoré cup</i> : profiterole, sirop café, glace vanille, cappuccino, ferrero, chantilly	9,50€
• <i>Banana split</i> : glace vanille, glace banane, chocolat chaud, chantilly	8,50€
• <i>Coupe horizon</i> : sorbet citron, sorbet melon, sorbet fraise, cerise, chantilly	8,50€
• <i>Coupe Royale chocolatée</i> : glace chocolat, chocolat chaud, chantilly, copeaux de chocolat	8,50€
• <i>Dame blanche</i> : glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8,50€
• <i>Coupe brésilienne</i> : glace fior di latte, moka, caramel, brésilienne, chantilly, coulis de caramel	8,50€
• <i>Coupe aux fraises</i> : glace fraise, vanille, fraises fraîches, chantilly	8,50€
• <i>Coupe campania</i> : glace pistache, moka, bacio, sirop amaretto, chantilly	8,50€
• <i>Coupe de l'amitié</i> : sorbet citron, glace banane, fior di latte, fruits frais, chantilly	9,50€
• <i>Coupe mangia & bevi</i> : sorbet citron, sorbet melon, sorbet framboise, jus d'orange pressé, fruits frais, chantilly	9,50€
• <i>Coupe caramel</i> : glace vanille, fior di latte, moka, sirop de sabayon, brésilienne, chantilly	8,50€
• <i>Coupe al tartufo</i> : glace bacio, noisette, stracciatella, café, chantilly	8,50€
• <i>Fiocco di neve</i> : glace coco, spéculoos, glace meringue, chantilly	8,50€
• <i>Coupe cavaillon</i> : sorbet melon, sorbet citron, dés de melon, cherry, chantilly	8,50€
• <i>Coupe gelosa</i> : glace meringue à l'italienne, zuppa inglese, stracciatella, glace tiramisù, chocolat chaud, chantilly	9,50€
• <i>Bianca & Nera</i> : chocolat, ferrero, fior di latte, coco, chocolat chaud, brisure de meringue, chantilly	9,50€
• <i>Cappuccino</i> : glace tiramisù, moka, nocciola, sabayon, chantilly	9,50€
• <i>Coupe Cinecittà</i> : glace zuppa inglese, speculoos, glace meringue, coco, amaretto, chantilly	9,50€
• <i>Coupe tiramisù</i> : glace tiramisù, ferrero, bacio, *amaretto, chantilly	8,50€
• <i>Liquorino</i> : *rhum raisin, zuppa inglese, citron, fruits des bois, chantilly	9,50€
• <i>Coupe Ice coffee</i> : glace vanille, bacio, moka, sirop de café, espresso, chantilly	8,50€
• <i>Coupe Baileys</i> : glace vanille, noisette, chocolat, *baileys, chantilly	9,50€
• <i>Coupe Via Veneto</i> : zuppa inglese, moka, glace nutella, bacio, chocolat chaud, chantilly	9,50€
• <i>Coupe Grand Marnier</i> : zuppa inglese, vanille, tiramisù, *grand marnier, chantilly	9,50€
• <i>Cherry</i> : sorbet framboise, glace vanille, banane, nocciola, cerises, chantilly	9,50€
• <i>Coupe Mastroianni</i> : amarena, rhum raisin, stracciatella, coco, griottes, cherry, chantilly	9,50€
• <i>Coupe Anita Ekberg</i> : glace nutella, bacio, zuppa inglese, spéculoos, *amaretto, chantilly	9,50€
• <i>Deliziosa</i> : moka, vanille, ferrero, tiramisù, café, chantilly	8,50€
• <i>Ali Baba</i> : *rhum raisin, nutella, spéculoos, bacio, chantilly	8,50€
• <i>Sorbet Citron</i>	8,50€

* Contient de l'alcool

L'horoscope en glace

9,50€



BELIER
du 21 mars au 20 avril

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



LION
du 23 juillet au 22 août

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



SAGITTAIRE
du 22 novembre au 21 décembre

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



TAUREAU
du 21 avril au 20 mai

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



VIERGE
du 24 août au 23 septembre

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



CAPRICORNE
du 22 décembre au 20 janvier

Glace bacio, glace vanille, nocciola, amandes, chantilly



GEMEAUX
du 21 mai au 21 juin

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



BALANCE
du 23 septembre au 22 octobre

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



VERSEAU
du 21 janvier au 19 février

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



CANCER
du 21 juin au 21 juillet

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



SCORPION
du 24 octobre au 22 novembre

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



POISSON
du 20 février au 20 mars

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 3,00€
2 boules 5,50€
3 boules 8,00€
4 boules 9,50€



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
- Dréo



Nos Milk-shake's

6,50€



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