



MENU



Tous nos plats sont faits maison.

POKE BOWLS

Tous les poke bowls sont composés de riz sauvage noir, mangue, avocat, haricots rouges, edamame, wakame, radis rouges, tomates confites, maïs et chou rouge, **avec au choix** :

Saumon mariné à la betterave	18
Bœuf Thaï	18
Tofu snacké	18
Scampis confits à l'huile d'olive	18

PÂTES

Fusilloni au speck Pleurotes et tomates cerises	18
Linguine alle Vongole	21
Spaghetti au citron et tartare de thon Mariné à la menthe et bottarga rapé	22
Sciatelli à la bisque Tartare de Gambero rosso di Mazara	22
Anelli alla norma Sauce tomate aux aubergines frites et ricotta salée	17

Nos pâtes proviennent de Matera, en Italie, et sont produites à l'ancienne à partir d'un grain 100% italien et biologique. Nous les cuisons à la demande, pendant 12 minutes.

BURGERS

Le Burger Chaud & Froid du Chef Rumsteak de boeuf cuit au mirepoix de légumes, vin rouge et cacao pendant 36h, sucrose grillée, tomates confites, mozzarella di Buffalo	23.50
Le Burger Parmiggiana (chaud & froid) Caviar d'aubergine au basilic, mozzarella di Buffalo, sucrose grillée, tomates confites, chips d'aubergine	19.50
Le Burger Classique Steak haché de boeuf charolais (180gr) coupé au couteau, vieux fromage Rotterdam, sauce mayomoutarde, sucrose grillée, tomate	21.50

VIANDES

Le duo de porc Poitrine de porc braisée au thym et au miel, mignon de porc cuit basse température au Porto et laqué, sauce Porto et miel	24.50
Le filet de boeuf Cuit oliocottura (cuisson longue à 70°C à l'huile d'olive)	31
La couronne d'agneau panée au Panko et herbes Jus d'agneau au vin rouge	28
L'entrecôte fumée et snackée à la plancha Fumée par nos soins, sauce béarnaise	29.50
Le Schnitzel, classique Van der Valk Cuit au beurre à la poêle, sauce champignons	21.50

POISSONS

Halibut cuit à la plancha et pané au Panko Aromatisé à l'orange et au thym, chips de vitelotte, citron confit, sauce au persil Médaille d'or au Championnat de cuisine de Rimini	27
Sole grillée, classique Van der Valk Sauce beurre blanc citronné	34
Friture de calamar et gambas	25
Homard canadien snacké 450-500gr Sauce beurre blanc citronné	39
Tagliata de thon rouge Sauce Teriyaki au sésame	33

Les viandes et poissons sont accompagnés de :

- Nid de pomme de terre
- Minis poivrons farcis à la caponata

Les burgers et le Schnitzel sont accompagnés de :

- Frites et salade

ENTRÉES

Carpaccio de saumon mariné à la camomille noire 14
Jeunes pousses de salade, réduction de vinaigre de pomme et chips de riz

Carpaccio de boeuf au pesto 12
Tomates confites, roquette, copeaux de parmesan

Carpaccio de Gambero Rosso di Mazara 16
Marinées à l'orange, aux oignons nouveaux et olives, mayonnaise aux agrumes

Tartare de boeuf 80gr et gaspacho de tomates 13
Tomates confites, parmesan, oignons frits, sauce à la truffe

Option plat 200gr avec frites 23

Ceviche de trio de tomates & Burrata di Buffala de Battipaglia 15
Tomates cuites basse température à l'huile d'olive au basilic

Ceviche de Dorade aux agrumes de Sicile 18


 **Mozzarella à la confiture de tomates citronnée** 13

Le Gambero rosso cru 18
Comme à Mazara del Vallo (ville de Sicile)

Poulpe grillé 16
Ecrasé de pommes de terre au citron, sauce beurre blanc

Croquettes de crevettes grises (2 pièces) 14

SALADES

 **Salade Méditerranéenne** 12/16 entrée/plat
Oignons cuits au four et marinés à l'huile de menthe et au vinaigre de riz, légumes grillés

Salade de canard à l'orange 14/18
Jeunes pousses d'épinards, quartiers d'orange, oignons nouveaux, magrets de canard fumés, copeaux de parmesan, croûtons de pain, vinaigrette à l'orange et à l'oignon fane

Salade fregola sarda et saumon mariné 12/15
Perles de blé, saumon mariné à la betterave, petits pois et citron confit, vinaigrette aux agrumes


À PARTAGER


Planche de charcuterie fine italienne sélectionnée dans différentes régions d'Italie 25€/2 pers.
Brioche façon baba aux oignons rouges et vinaigre balsamique

Brochettes de poulet (4 pièces) 11
Sauce Yakitori aux poireaux croquants et sésame

Arancini (6 pièces) 7
Boulettes de riz au ragu de boeuf et panées au Panko

Cartocciatas (2 pièces) 7
Mini calzons de pâte briochée salée, garnies de tomates confites, jambon cuit, mozzarella di Buffala et poudre d'olives noires

 **Mini pizzas soufflées (4 pièces)** 7
Pâte à pizza soufflée au four, mousse de mozzarella, coulis de tomates, poudre d'olives noires et basilic frit

 **L'Etna in un boccone (2 pièces) spécialité du Chef** 8
Risotto à l'encre de sèche frit et coulis de tomate, servi sous forme d'une pierre volcanique

Huître (la pièce, minimum 2 pièces) 3.50

Huître au granité de mojito 4
(la pièce, minimum 2 pièces)

Huître gratinée au Sabayon de Champagne 5
(la pièce, minimum 2 pièces)

Bitterballen (8 pièces) 8.50
Boulettes de boeuf panées, spécialité néerlandaise, sauce mayomoutarde

Scampis frits, sauce aigre douce (6 pièces) 8

Bâtonnets façon nems au poulet et légumes (4 pièces), Sauce aigre douce 9

 **Houmous fait maison, pain Pita** 10

 **Chips de légumes** 6

POUR LES ENFANTS

- **Mini Burger et frites** 10
- **Saumon et écrasé de pommes de terre** 10
- **Anelli bolognaise** 10