

Toute l’équipe

du Al Sole

vous souhaite

la Bienvenue

et un Bon Appétit

**Une carte des allergènes est à votre disposition sur demande**

**ENTREES**

**ENTREES FROIDES**

**Saumon fumé** 19,50 €

**Cocktail de crevettes** 17,50 €

**Foie gras** 24,50 €

 **Entrée Plat**

**Carpaccio de bœuf** et sa piadina 18,50 € 21,00 €

**ENTREES CHAUDES**

**Minestrone** 9,50 €

**Tortellini brodo** 9,80 €

**Stracciatella** 8,50 €

**Crème de tomates** 8,50 €

**Bisque de homard** 9,90 €

**Escargots de Bourgogne** Demi douzaine 12,50 €

**Escargots de Bourgogne** douzaine 17,50 €

**Cuisses de grenouilles** 19,50 €

**SALADES**

**Salade mixte**  13,10 €

*Mesclun, tomate, concombre, œuf, carottes, poivrons*

**Tomates Mozzarella**  17,50 €

**Jambon mixte, frites, salade**  21,50 €

Sur base de salade mixte

**Salade italienne**  19,80 €

*Salami doux et piquant, jambon de Parme, Mozzarella, Parmesan*

**Salade paysanne**  19,50 €

*Lardons, croutons, œuf poché, pommes de terre sautées*

**Salade niçoise**  18,50 €

*Thon, anchois, olives, pommes de terre, haricots verts*

**Salade de chèvre chaud**  19,80 €

Toast au chèvre chaud, miel

**Salade de scampis**  21,00 €

Scampis poêlés à l’ail

**Salade de Poulet**  19,70 €

Filet de poulet grillé, champignons frais, pommes de terre sautées

**Salade gourmande**  23,00 €

*Fromage de chèvre, San Daniele, foie gras, magret fumé, saumon fumé*

Portion entrée (uniquement suivi d’un plat) = remise 3 €

**VIANDES**

**Filet de bœuf irlandais « Angus »** grillé 37,50 €

Sauce au choix : *Crème champignons, Béarnaise,*

*Poivre vert, Gorgonzola, Beurre Maître d’hôtel*

**Entrecôte irlandais « Angus »** grillée 33,10 €

Sauce au choix : *Crème champignons, Béarnaise,*

*Poivre vert, Gorgonzola, Beurre Maître d’hôtel*

**Tagliata filet de bœuf irlandais « Angus »** 37,50 €

**Tartare maison**  31,00 €

*Préparé à la table*

**Cordon bleu** sauce crème champignons 26,50 €

**Cordon bleu** sauce Gorgonzola  27,50 €

**Escalope viennoise**  24,00 €

**Escalope de veau grillée** sauce au choix 27,50 €

**Médaillon de veau aux champignons de bois** 33,50 €

**Saltimbocca Alla Romana**  26,50 €

*Petites escalopes au Jambon de Parme et sauge*

**Osso Bucco**  32,50 €

**Rognons de veau** à la moutarde 28,90 €

**Steak de cheval** grillésauce moutarde et ail 34,90 €

**Magret de canard** à l’orange 31,10 €

**Bouchée à la Reine**  22,50 €

**PÂTES**

**Spaghetti Bolognese** 17,50 € **Penne Bolognese** 17,80 €

**Spaghetti Carbonara** 17,50 € **Penne All’Arabiata** 15,50 €

**Spaghetti Amatriciana** 17,50 € **Penne au Thon** 18,90 €

*Oignons, lardons, sauce tomate*

 **Penne aux 4 Fromages** 18,10 €

**Spaghetti Aglio** 15,10€

**E Olio e Pepperoni**

**Linguines au Filet de Bœuf** 22,10 €

**Spaghetti Casarecci** 17,90 €

*Tomates cerises, mozzarella, basilic* **Trio de Pâtes** 19,50 € Penne All’Arabiata

**Tagliatelle au saumon** 23,20 € Tortellini crème jambon,

Spaghetti Ricotta Epinard

**Tagliatelle** **aux Scampis Tagliatelle aux Scampis** 21,80 €

**Risotto aux scampis** 23,50 €

(+/- 20 minutes d’attente)

PÂTES FRAÎCHES MAISON

**Ravioli Spinaci Ricotta** 20,50 € **Canneloni à la viande** 18,80 €

**Ravioli au saumon** 22,90 € **Lasagne Bolognese** 18,90 €

**Agnolotti** 21,90 €

**à la Sicilienne**

PÂTES FRAÎCHES

**Gnocchi Bolognese** 18,50 € **Tortellini** Crème Jambon18,00 €

**Gnocchi Napolitaine** 17,50 € **Tortellini** Bolognese 18,00 €

**Gnocchi Alla Messiciana** 24,50 €

*Scampis, crème, sauce tomate piquante*

Toutes les Pâtes gratinées +/- 20 minutes d’attente

Portion enfant (-12 ans) = remise 3 €

**PIZZA AU FEU DE BOIS**

**Margherita**  12,50 € **Flamme** 17,30 €

*Tomate, Mozzarella, Oregano Mozzarella, Crème fraîche, Lardons*

 *Oignons*

**Jambon**  14,50 €

*Tomate, Mozzarella, Jambon cuit* **Florent** 18,80 €

 *Tomate, Mozzarella, Salami piquant*

**Funghi**  14,50 € *Poivrons, Câpres, Ail, Piment*

*Tomate, Mozzarella, Champignons frais*

 **Giorgio** 19,20 €

**Prosciutto e Funghi** 15,80 € *Tomate, Mozzarella, Salami piquant*

*Tomate, Mozzarella, Jambon cuit, Thon, oeuf*

*Champignons frais*

 **Tonno Cipola** 18,10 €

**Diavola**  16,10 € *Tomate, Moz., Thon, Oignons, oeuf*

*Tomate, Mozzarella, Salami piquant*

 **Salmone** 19,80€

**Milano**  16,10 € *Tomate, Mozzarella, saumon fumé,*

*Tomate, Mozzarella, Salami doux Oignons, Câpres*

**Capricciosa**  16,80 € **Quattro Fromaggi** 18,50 €

*Tomate, Mozzarella, Champignons frais, Tomate, Mozzarella, Gorgonzola,*

*jambon cuit, Artichaut Taleggio, Parmesan*

**Quattro Stagioni** 17,50 € **Am Wengert** 18,50 €

*Tomate, Mozzarella, Champignons frais, Tomate, Mozzarella, Jambon cuit,*

*jambon cuit, Artichaut, Salami piquant Champignons frais, Salami piquant*

**Inferno**  18,50 € **Dolomiti** 19,90 €

*Tomate, Mozzarella, jambon cuit, Tomate, Mozzarella, viande hachée*

*Salami piquant, Ail, Piment Oignons, Speck tyrolien, Oeuf*

**Hawaï**  15,80 € **Italia** 17,20 €

*Tomate, Mozzarella, jambon cuit, Ananas Tomates fraîches, Ricotta, Epinard*

**Scampi Gamberetti** 21,70 € **Carpaccio** 22,30 €

*Tomate, Mozzarella, Scampi, Crevettes, Tomate, Mozzarella, carpaccio bœuf,*

*Ail Roquette, Ecailles de Parmesan*

**Vegetariana** 15,50 € **Anne Laure** 19,50 €

*Tomate, Mozzarella, Légumes de saison Tomate, Mozzarella, Aubergine, Ricotta*

*Basilic, Rucola, Ecailles de Parmesan*

**Al Sole**  21,50 €

*Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme,* **Capri** 17,80 €

*Roquette, Ecailles de Parmesan Tomates fraîches, Mozzarella,*

*Basilic*

**Napolitaine** 15,50 € **Spéciale** 17,60 €

*Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Tomate, Mozzarella, Jambon*

*Olives noires Mascarpone, Ail*

Tout supplément sera facturé

Portion enfant (-12 ans) = remise 3 €

**POISSONS**

**Roulade de Filet de Sole et Scampi** 31,80 €

*Sauce safrané aux crevettes*

**Filet de Saumon grillé** 29,10 €

*Beurre citronné*

**Filet de daurade « Al Sole »** 29,90 €

**Filet de sandre** 27,50 €

**Scampis Crème d’Ail** 32,50 €

**Scampis grillés à l’Ail**  31,50 €

**Calamars frits** 26,90 €

**DESSERTS MAISON**

**Tiramisu** 9,90 €

**Mousse au Chocolat** 9,50 €

**Crème brûlée** 9,90 €

**Panna Cotta** 9,90 €

**Crème Caramel** 9,90 €

**Moelleux au Chocolat** 10,50 €

**Nougat glacé** 9,90 €

**Parfait Grand Marnier** 10,50 €

**Apfelstrudel et sa boule vanille** 10,50 €

**GLACES**

**Dame blanche** 10,50 €

**Café glacé** 10,50 €

**Coupe panachée** 8,00 €

**Cassata** 10,50 €

**Coupe Sorbets** 9,50 €

**Coupe Colonel** 11,50 €

**Tartufo** 9,50 €

**BOISSONS CHAUDES** **SOFT DRINK**

*Café 3,30 € Viva 25 cl 3,30 €*

*Décaféiné 3,30 € Viva 50 cl 4,80 €*

*Espresso 3,30 € Rosport 3,30 €*

*Double espresso 4,80 € Rosport bleu 4,80 €*

*Cappuccino 4,10 € Cola 3,30 €*

*Infusion camomille 3,20 € Cola light / zéro 3,30 €*

*Infusion églantier 3,20 € Fanta 3,30 €*

*Infusion menthe 3,20 € Sprite 3,30 €*

*Infusion tilleul 3,20 € Schweppes 3,50 €*

*Infusion verveine 3,20 € Bitter lemon 3,50 €*

*Thé nature – citron 3,20 € Nestea 3,50 €*

*Thé vert 3,20 € Jus de tomate 3,50 €*

*Chocolat chaud 4,80 € Jus d’abricot 3,50 €*

*Lait russe 4,80 € Jus d’ananas 3,50 €*

*Irish Coffee 11,50 € Jus d’orange 3,50 €*

 *Jus de pomme 3,50 €*

 *Supplément sirop 0,90 €*

 *menthe-grenadine-citron*

**BIERES**

 **VINS**

***BOUTEILLE***

***VERRE***

*Bofferding bouteille 33 cl 4,60 € Ebling / Rivaner 4,90 €*

*Battin 33 cl 4,80 € Auxerrois / Riesling 4,90 €*

*Becks (sans alcool) 4,20 € Chardonnay 6,50 €*

 *Rossobastardo 8,00 €*

 *Rosé / Rouge, blanc 5,10 €*

 *Pinot gris Côteaux Schengen 8,00 €*

*Pinot blanc Côteaux Schengen 8,00 €*

***Pichet 25cl***

 *Blanc / rosé / rouge 9,50 €*

***Pichet 50cl***

 *Blanc / rosé / rouge 16,50€*

***Pichet 25cl***

 *Chardonnay 11,50 €*

***Pichet 50cl***

*Chardonnay 17,50 €*

**APERITIFS LONG DRINKS**

*San Bitter 5,30 € Bacardi cola 9,90 €*

*Crodino 5,30 € Gin Tonic 9,90 €*

*Aperol Spritz 9,90 € Vodka orange 9,90 €*

*Picon bière 7,50 € J&B cola 9,90 €*

*Campari 6,30 € Safari orange 9,90 €*

*Campari soda/orange 8,90 € Pisang orange 9,90 €*

*Cynar 6,30 € Batida ananas 9,90 €*

*Cynar soda 8,90 €*

*Ricard 6,80 €*

*Martini rouge/blanc 6,80 €* **WHISKY**

*Porto rouge/blanc 6,80 €*

*Kir au vin 6,80 € J&B 8,90 €*

*Kir royal 8,10 € Bushmills 9,90 €*

*Vin liquoreux 20 cl 7,10 € Johnnie Walker 9,80 €*

*Coupe Crémant 6,80 € Balantines 9,50 €*

*Coupe Champagne 16,50 € Glennfiddisch 11,90 €*

*Apéritif maison 8,90 € Four Roses 11,50 €*

 *Chivas Regal 11,50 €*

 *Jack Daniels 11,50 €*

**DIGESTIFS****EAUX DE VIE**

*Averna 6,70 € Quetsch 7,40 €*

*Ramazzoti 6,70 € Kirsch 7,80 €*

*Buff 6,90 € Mirabelle 7,80 €*

*Fernet branca 6,90 € Framboise 7,80 €*

*Jägermeister 6,40 € Poire williams 7,80 €*

*Bacardi 7,30 € Vieille prune 9,20 €*

*Tequila 7,30 € Marc de Bourgogne 8,00 €*

*Vodka 7,30 € Marc de Champagne 8,00 €*

*Gin 7,30 €*

*Sambucca 6,70 €*

*Grappa 6,70 €*

*Armagnac 9,10 €*

*Calvados 9,10 €*

*Amaretto 6,90 €*

*Bailey’s 7,60 €*

*Cointreau 8,20 €*

*Limoncello 6,70 €*

*Get 27 7,20 €*

*Grand Marnier 8,50 €*

**