

La Nostra

À PARTAGER

DISPONIBLE TOUS LES JOURS DE 10H À 21H30

Portion de fromage	3.50€
Assiette Mixte	5.50€
Fromage & Chorizo	
Trio mixte	7.50€
Fromage, chorizo & olives	
Cervelas de Porc	3.50€
Cervelas de Cheval	4.50€

DISPONIBLE TOUS LES JOURS DE 12H À 21H30

Fritto misto (pour 2 personnes)	16.00€
5 scampis frites, 5 calamars frites, salade + sauce au choix	
Antipasti (pour 2 personnes)	20.00€
4 Scampis frites, 4 calamars firs, 4 croquettes de chorizo, 4 pilons de poulet et 4 boulettes de boeuf façon turque + sauce au choix	
Antipasti gourmand (pour 2 personnes)	28.00€
4 Scampis frites, 4 calamars firs, 4 croquettes de chorizo, 4 pilons de poulet et, 4 boulettes de boeuf façon turque +1 fricadelle, 1 boulette, 1 mexicano + 2 sauces au choix	

À GRIGNOTER

DISPONIBLE LES MIDIS DU MERCREDI AU SAMEDI

DE 12H À 14H30 ET LE DIMANCHE SOIR DE 18H À 21H30

Portion de frites (sauce au choix)	3.00€
Mayo- ketchup - cocktail- andalouse - américaine - Samourai	
barbecue - tartare - brazil - poivre - Moutarde - burger - giant : 1,00€	
Fricadelle	2.50€
Boulette	2.50€
Mexicano	2.50€
Hamburger de dinde (sans salade)	5.00€
Nuggets 5 pièces + frites	7.00€

ENTRÉES

Assiette de Saumon fumé avec toasts	17.00€
Assiette de burrata	18.00€
Burrata, jambon de Parmé, tomates cerises, tomates séchées, pignons de pin, pesto de basilic et vinaigre balsamique	
Croquettes de fromage et sa tranche de jambon de Parme	17.00€
Croquettes de crevettes	17.00€
Brochette de scampis sauce Louise (sauce au curry)	18.00€
Scampis à l'ail 6 ou 9 pièces	18.00€ - 24.00€
Scampis diablo 6 ou 9 pièces	18.00€ - 24.00€

PIZZAS

LE MERCREDI ET JEUDI SOIR ET VENDREDI ET SAMEDI , DIMANCHE MIDI ET SOIR

Margherita Tomates, Mozzarella (Base)	11.00€
Prosciutto Base, jambon	12.50€
Capriciosa Base, jambon, champignons	13.00€
Hawai Base, jambon, ananas	12.50€
Milnèse Base, chorizo, poivrons	12.50€
Lardiera Base, lardons, oignons	13.00€
Bolognese Base, jambon, sauce Bolo	14.00€
Napolitana Base, anchois, câpres, olives	13.00€
Siciliana Base, anchois, olives, poivrons	13.00€
Parmigiana Base, Aubergines, Parmesan	14.00€
Sole Mio Base, Jambon, Champignons, Œuf	13.50€
Végétarienne Base, Aubergines, Courgettes, Champignons, Oignons, Huile d'Olive	15.00€
Al Tonno Base, Thon, Oignons, Olives, Poivrons, Tomates confites, Huile d'Olive	15.00€
4 Saisons Base, Jambon, Olives, Champignons, Artichaut	15.00€
Rustica Base, Chorizo, Jambon, Anchois	14.50€
Salmone Base, Saumon fumé, Ail	15.00€
Fritti di Mare Base, Fruits de Mer, Ail, Anchois	15.00€
Exotico Base, Poulet, Ananas	15.00€
4 Fromaggi Base, Gorgonzola, tallegio, fontina	15.00€
Campagnola Base, Oignons, PDT, Lardons, Crème, Champignons	15.00€
Montagna Base, Oignons, lardons, Chèvre, Miel	15.00€
Meiguez Base, Meiguez, Oignons, Olives	15.00€
Savoiaro Base, PDT, Oignons, Reblochon, crème, jambon de Parme	15.00€
Nordica Base, PDT, Oignons, Jambon, Maroilles	16.00€
Scampis Base, Scampis à l'ail	16.00€
Forêtière Base, Poulet, Champignons, Persil, Ail	16.00€
Indiana Base, Poulet, Curry, Oignons, Poivrons	16.00€
Messicano Base, Meiguez, Viande de Boeuf, Poivrons piquants	16.00€
Piccante Base, Meigue, Chorizo, Oignons, Poivrons, Poivrons Piquants	16.00€
Vesuvio Base, Viande de Boeuf, Oignons, Olives, Œuf, Poivrons Piquants, Piments	16.00€
Roma Base, Viande de Boeuf, Oignons, Tomates fraîches, Roquette, Parmesan	16.00€
LA NOSTRÀ Base, Ail, Aubergines & Courgettes Grillées, Burrata, Jambon de Parme	16.00€
6 Fromaggi Base, Fontina, Gorgonzola, Talleggio, Reblochon, Maroilles	19.00€
LES BASES CRÈME	
Carbonara Crème, Mozzarella, Lardons, Œuf	14.00€
Contadino Crème, Mozzarella, Poulet, champignons, Gorgonzola, roquette	16.00€
Orandise Crème, Mozzarella, Pesto Rouge, Scampis, Tomates fraîches, Champignons, Feia	16.00€
Pepperoni Crème, Mozzarella, Ail, Pesto Rouge, Courgettes, Poivrons, Chorizo, Meiguez	16.00€
Tartiflette Crème, Mozzarella, PDT, Lardons, Oignons, Reblochon, Roquette	16.00€
Buffala Crème, Mozzarella, Jambon, Tomates cerises, Burrata, Roquette, Vinaigre Balsamique	17.00€
LES PIZZAS BLANCHE	
Focaccia Mozzarella, Ail, Parmesan, Huile d'Olive	11.00€
Pesto Mozzarella, Pistou Basilic, Tomates fraîches, Parmesan, Jambon de Parme	15.00€
Vulcana Mozzarella, Tomates cerises, Huile d'Olive, Roquette, Parmesan	15.00€
Romana Mozzarella, Scampis, Aubergines, Jambon de Parme, Roquette	15.00€
Carpaccio Mozzarella, huile d'Olive, Citron, Viande de Boeuf crue, Roquette, Parmesan	16.00€
LES PIZZAS CHAUSSON	
Calzone Base, Jambon, Chorizo, Champignons	14.00€
Fantasia Base, Jambon, Aubergine, Parmesan	14.00€
Sardegna Crème, Mozzarella, Chèvre, Poulet, Champignons, Courgettes	16.00€
Deliziosa Crème, Mozzarella, Chorizo, Meiguez, Maroilles	17.00€
Supp. Viande, Poulet, Poisson, Fromage	3.00€
Supp. Aubergines, Courgettes, Poivrons, Tomates, Champignons	2.00€
Autres Suppléments	1.00€

PLATS

Truite Meunière	20.00€
Truite aux amandes	20.00€
Truite à la crème	21.00€
Onglet Black Angus à l'échalote	23.00€
Pavé de Boeuf Black Angus	23.00€
Entrecôte Black Angus +/- 300gr	30.00€
Entrecôte Montbéliarde +/- 500gr	35.00€
Filet pure Montbéliarde	30.00€
Escalope de veau panée	21.00€
Sauces Poivre - Archiduc - Maroilles	4.00€
Sauces Béarnaise maison	6.00€
Assiette de saumon fumé	23.00€
Assiette burrata	25.00€
Supplément frites	3.00€
Salade petite	1.50€
Grande salade	6.00€

PLATS ENFANTS

Nuggets + frites	8.00€
Pavé enfants + frites	15.00€
Burger "black angus" (steak haché de boeuf) + frites	12.00€
Pate bolognaise	12.00€
Pate carbonara	12.00€
Escalope de veau pané + frites	15.00€

Entrées, Plats et Plats enfants

de 12h à 14h30 et de 18h à 21h30

DESSERTS	4.00€ 8.00€ 12.00€
Glaces artisanales de la ferme LOUVION	
(1 boule - 2 boules - 3 boules)	
Vanille, Chocolat Blanc / Noir, Noisette, Café, Spéculoos, Caramel beurre salé, Pistache, Nix de Coco - Sorbets: Fraise, Citron, Cerise, Framboise, Mangue / Passion	
Sorbet Colonel	9.00€
Dame Blanche	10.00€
Dame Noire	10.00€
Brésilienne	10.00€
Fraise (en saison)	10.00€
Affagato Boule vanille & café, expresso, amaretto, chantilly	10.00€
Amarena Boule chocolat blanc, sorbet cerise, coulis de fruits rouges cerises & chantilly	10.00€
EVASION Boule coco, sorbet passion, coulis de fruits exotiques, meringue	10.00€
Bâtida de Céco & chantilly	4.50€
Gaufre de Bruxelles avec sucre impalpable	6.00€
Gaufre de Bruxelles avec chantilly	6.00€
Gaufre de Bruxelles avec chocolat	7.00€
Gaufre de Bruxelles avec chocolat & chantilly	7.00€
Gaufre de Bruxelles avec fraises (en saison)	7.00€
Nougat glacé	9.00€
Tarte tatin et sa boule caramel beurre salé	10.00€
Moelleux au chocolat et sa boule vanille	10.00€
Crêpe au sucre impalpable	4.50€
Crêpe à la cassonade blonde	6.00€
Crêpe mikado, chocolat chaud, boule vanille, chantilly	10.00€
Crêpe avec chantilly	6.00€
Crêpe avec chocolat & chantilly	7.00€
Brioche perdu et sa boule de caramel beurre salé et chantilly	10.00€
Café gourmand (café + pâtisserie du moment + 1 boule de glace du moment et chantilly)	12.00€
Supplément chantilly	1.50€
Supplément chocolat chaud	1.50€

La Nostra

APÉRITIFS & ALCOOLS

Amaretto	5.50€
Américano	12.00€
Apéritif maison prosecco, sirop de violette	7.50€
Armagnac	5.50€
Bacardi	5.50€
Bâtida	5.50€
Bénédictine	8.00€
Calvados	6.00€
Campani	5.50€
Chartreuse	10.00€
Cognac	6.00€
Eau de Villé	7.50€
Get 27	5.50€
Gin (voir sélection)	12.00€
Grappa Pomme	6.00€
Jack Apple	6.00€
Kir	5.50€
Kir royal <i>prosecco</i> + <i>sirop de cassis</i>	8.50€
Limoncello	6.00€
Martini Blanc/ Rouge	5.50€
Triple Sec	6.00€
Picon Bière	6.50€
Picon Maison	7.50€
Pisang	7.00€
Poiregnac	6.00€
Porto Blanc/ Rouge	5.50€
Ricard	3.00€
Rhum (voir sélection)	8.00€
Sambuca	6.00€
Sangria (en saison) <i>sangria, sprite, fruit</i>	8.50€
Spritz <i>prosecco, sirop de citron, triple sec, sprite</i>	8.50€
Spritz Limoncello <i>prosecco, limoncello, sprite, triple sec</i>	8.50€
Vodka Blanche/ Rouge	8.50€
Vecchio amaro del capo	6.00€
William Lawson	5.50€
Whisky (voir sélection)	8.00€
Woodberies	8.50€

APERITIF & COCKTAILS SANS ALCOOL

Pisang sans alcool	7.00€
Campani sans alcool	7.00€
Woodberies	7.00€
Cocktail sans alcool	7.00€
Mojito sans alcool (en saison)	8.00€
Gin	7.00€

VINS

Vins Blanc Verre - Pichet	6.00€ - 12.00€
Vins Rosé Verre - Pichet	6.00€ - 12.00€
Vins Rouge Verre - Pichet	6.00€ - 12.00€
Coupe de Prosecco (15cl)	7.00€
Bouteille de Prosecco	30.00€
Coupe de Champagne (15cl)	10.00€
Bouteille de Champagne	48.00€
Benjamin de Rissac Blanc	25.00€
Hauts de Lalande Blanc	27.00€
Barathym Blanc	27.00€
Terrasse de Lalande Rose	24.00€
Barathym Rosé	27.00€
Hauts de Lalande Rouge	27.00€
Château Fardel-Laurens Rouge	27.00€
Château Lalande Cabardès	28.00€

COCKTAILS

Mojito Classique (en saison) <i>rhum brun, sirop de citron vert, morceaux de citron vert, feuille de menthe, sprite</i>	8.00€
Mojito Fraîse (en saison) <i>rhum brun, jus de fraise, morceaux de fraises, morceaux de citron vert, feuille de menthe, sprite</i>	10.00€
Mojito Royal (en saison) <i>rhum brun, sirop de citron vert, morceaux de citron vert, feuille de menthe, prosecco</i>	10.00€
Cocktails Maison <i>triple sec, vodka blanche, jus multivitaminé, jus d ananas, sirop grenadine</i>	10.00€
Cocktails Sélection	10.00€
Sophia <i>limoncello, gin, bacardi blanc, jus d ananas, jus d orange, sirop citron jaune</i>	10.00€
Dallage <i>bacardi blanc, vodka blanche, triple sec, agrume, jus d orange</i>	10.00€
Le Lagon <i>vodka blanche, Malibu, jus d orange, curacao bleu</i>	10.00€
Boréal <i>bacardi blanc, jack au pomme ½, pomme cerise, ½ sprite, sirop de cerise</i>	10.00€
Cupidon <i>gin +vodka + jus de fraise</i>	10.00€

BIÈRES AU FÛT

Jupiler 25cl - 50cl	2.20 - 4.20€
Leffe 33cl - 50cl	3.70€ - 5.60€
Victoria - 33cl	4.20€
Karmeliet - 33cl	4.20€
Trolls - 33cl	4.20€
Moinette - 33cl	4.20€
St-Feuillen - 33cl	4.20€
Bush pêche - 33cl	4.70€
Brigand - 33cl	4.20€
Kasteel rouge - 33cl	4.70€
Engnien blonde - 33cl	4.20€
Chimay doré - 33cl	4.20€
Super des fagnes - 33cl	4.70€
Gauloise blonde - 33cl	4.20€
Swaf - 33cl	4.70€

BIÈRES EN BOUTEILLE

LES BIÈRES BLONDES

Brugse Zot	4.20€
Carlsberg	3.00€
Duvel	4.20€
Duvel Triple HOP	4.70€
Kasteel "triple"	4.70€
Malheur 10°	4.70€
Queue de Charrue Blonde	4.20€
Queue de Charrue Triple	4.70€
St-Bernardus Triple	4.70€
Saison Dupont	4.70€
Tête de mort	4.20€
Saint-Feuillen Grand-Cru	4.70€
Abbaye de St Ghislain	4.70€
Sarazen	4.70€
Session IPA	4.70€
LES BIÈRES AMBRÉE	
Bush Caractère	4.70€
Gueuze Boon - 37.5cl	5.20€
Kwak	4.20€
Vieux-temps	3.00€
BRUNE	
Kasteel	3.00€
Leffe	4.70€
St Bernardus 12	4.70€

TRAPPISTE

Chimay Blanche	4.20€
Chimay Bleue	5.20€
Chimay Rouge	5.20€
Chimay Verte	3.70€
Orval	5.20€
Rochefort Triple Extra	5.20€
Rochefort 8°	4.20€
Rochefort 10°	4.70€
Westmalle Brune	5.00€
Westmalle Extra	4.20€
Westmalle Triple	4.70€
BLANCHE & FRUITÉE	
Hoegaarden Blanche	3.00€
Frambush	4.70€
Hoegaarden Rosée	3.00€
Tête de mort	4.70€
BOUTEILLES EN 75CL	
Moinette	10.50€
Moneuse	10.50€
Saisons dupont	10.50€
BDB	10.50€
BIÈRES SANS ALCOOL	
Lowa Trolls 0.3°	4.20€
Stella Artois	3.00€
Kasteel Rouge	4.20€

SOFTS

Eau Chaudfontaine plate 25cl - 50cl - 1l	2.50€ - 4.00€ - 7.50€
Eau Chaudfontaine pétillante 25cl - 50cl - 1l	2.50€ - 4.00€ - 7.50€
Coca-cola	2.50€
Coca-cola light	2.50€
Coca-cola Zéro	2.50€
Fanta	2.50€
Sprite	2.50€
Fuze Tea	2.50€
Tonic	2.50€
Agrumes	2.50€
Jus d'ananas	2.50€
Jus d'orange	2.50€
Jus de fraise	2.50€
Jus pomme cerise	2.50€
Jus de tomate	2.50€
Cécemel	2.50€
Sirop	0.50€
<i>Cerise, citron, citron vert, fraise, grenadine, violette</i>	
Red Bull	3.50€
Red Bull en accompagnement	1.50€
Supplément softs	1.50€
BOISSONS CHAUDES	
Café - Décaféiné - Espresso - Thé	2.50€
Capuccino	3.50€
Chocolat	3.00€
Chocolat chantilly	4.00€
Chocolat chaud Bailey's - Irish Coffee - Italian Coffee	8.50€

BON APPÉTIT