

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 12

Prosecco, Aperol, soda

BELLINI 12

Ciroc pêche, prosecco, purée de pêches fraîches

HELL'S BELL 14

Don Julio téquila, tonic

BLOOD ORANGE COSMOPOLITAN 12

Cointreau, Ketel One, orange sanguine fraîche

BOMBAY CUCUMBER TONIC 11

Bombay Sapphire, tonic, concombre, citron

BERRY MOJITO 13

Bacardi rhum épicé, sirop, quartiers de lime, feuilles de menthe, mélange de baies, soda

GODFATHER 10

Johnny Walker Red Scotch, Disaronno

BAT'N BULL 12

Bacardi, Curacao Bleu, Peach Schnapps, Cointreau, Red Bull

JACK'S LEMONADE 11

Gentlemen Jack Whiskey, Sprite, jus de lime et citron

PRINCE HARRY 9

Crown Royal, ginger ale

BELVEDERE VESPA MARTINI 12

Belvedere Vodka, Disaronno, jus d'ananas, lime

TANQUERAY TOM COLLINS 12

Tanqueray gin, soda, jus de citron, sucre

OLD FASHIONED 12

Bulleit Frontier Bourbon, bitter, eau, sucre

CHOCOLATE MARTINI 11

Godiva, Smirnoff, crème de cacao

NEGRONI 12

Martini Rosso, Tanqueray Ten gin, Campari

COLLINGWOOD ROYAL 12

Collingwood, jus d'ananas et jus de canneberges

COCO COGNAC 12

Hennessy VS, Tia Maria, lait

BIÈRE

EN FÛT

Carlsberg Lager	7	9
Taverne Gaspar Lager	6	8
Kronenbourg 1664 Blanc	7	9
St-Ambroise Pale Ale	6	8
Broken 7	6	8
St-Ambroise Oatmeal Stout	6	8
St-Ambroise IPA	6	8
Belle Gueule Rousse	6	8
Grimbergen Double (Ale d'abbaye ambrée)	8	12

BOUTEILLE

Bitburger Drive 0% Alc. 6

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI CASA 14

Mozzarella fior di latte servi avec légumes marinés : tomates cerises séchées, poivrons rôtis, artichauts, aubergines, olives, champignons mixtes

POLPETTE DI CASA 11

Boulettes de veau, porc et bœuf, avec sauce tomate et basilic

OLIVE MISTE 5

Olives marinées mixtes, agrume, romarin

"SLIDER" DE BOULETTE DE VIANDE MAISON 10

Sauce tomate et mozzarella sur focaccia cuit au four à bois

ZUPPA DI GIORNO 6

Soupe du jour

BARBABIETOLE 12

Betteraves, poires fraîches, noix de Grenoble, vinaigrette au miel et citron
avec fromage de chèvre +4

"SLIDER" PORCHETTA 13

Longe de porc rôtie sur focaccia cuit au four à bois et légumes épicés marinés

ARANCINO 11

Boule de risotto safrané au parmesan avec ragoût de viande, mozzarella

CALAMARI FRITTI 14

Calmars frits, sauce épicée aux tomates rôties

INSALATA VERDE 8

Laitue, tomates, vinaigrette au vin rouge

RUCOLA E PARMIGIANO 9

Roquette, parmesan, vinaigrette balsamique

INSALATA CAPRESE 14

Tomates, mozzarella di Bufala fraîche, basilic frais

FINOCCHIO E ARANCE CON NOCI PECAN 10

Copeaux de fenouil, oranges, pacanes, vinaigrette au citron

PRIMI

GNOCCHI BOLOGNESE 21

Gnocchi, ragoût de viande épicé, persil frais

LASAGNA 17

Pâtes maison, sauce à la viande et béchamel

POMODORO E BASILICO 14

Tagliatelle, sauce tomate, basilic

PESCATORE 22

Linguine aux fruits de mer et sauce tomate

ROSATA CON PROSCIUTTO E FUNGHI 19

Penne sauce rosée avec prosciutto croustillant et champignons

TORTELLONI CON RICOTTA E SPINACI 19

Pâtes farcies au ricotta et épinards, pesto crème

RISOTTO PORCINI 18

Risotto aux champignons porcini
Avec truffe noire +5

PÂTES SANS GLUTEN 19

Pâtes de maïs, légumes du moment, sauce tomate.
*Végétalien

« LATE NIGHT »

JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI

BAR + PIZZA + DJ / Jusqu'à 2h00!

SALUMI & FORMAGGI

BURRATA 19

Fromage crémeux italien servi avec crostini

PIATTO BEVO

Assiette de charcuteries et légumes marinés, servi avec mozzarella fior di latte
23 PETIT PLATEAU ... 36 GRAND PLATEAU

SALUMI MISTI 19

Assiette de charcuteries: choix maison

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO PM

Poisson du jour

PETTO DI POLLO 22

Suprême de poulet mariné au citron, vin blanc et herbes, sauce demi-glace

VITELLO MILANESE 24

Veau pané servi avec légumes

POUTINE DI VITELLO BRASATO 18

Poutine au veau braisé

PIZZE

MARGHERITA 15

Mozzarella fior di latte, sauce tomate et basilic

COTTO E BOCCONCINI 19

Prosciutto cotto, champignons portobello, sauce tomate, mozzarella et bocconcini

BOSCO IN BIANCO 21

Champignons rôtis, mozzarella, truffes noires

SALAME 16

Pepperoni, sauce tomate, origan, mozzarella

GIARDINO 17

Sauce tomate, mozzarella, artichauts, épinards, tomates fraîches, aubergines

FORMAGGIO DI CAPRA E SPINACI 18

Sauce tomate, fromage de chèvre, épinards, tomates séchées

PARMA IN BIANCO 18

Prosciutto di parma, roquette, Parmigiano

CAPRICIOSA 17

Saucisses, champignons, œufs durs, sauce tomate, mozzarella

MARINARA 13

Sauce tomate et basilic

CAPRESE 18

Mozzarella fior di latte, tomates, olives noires, basilic

BURRATA E TRUFFE NOIRE 38

Burrata, champignons, truffes noires, roquette



PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA PIZZE / EXTRAS

ANCHOIS 3	FROMAGE DE CHÈVRE 4
ROQUETTE 3	PROSCIUTTO COTTO 5
OEUF 2	PARMESAN 5
CHAMPIGNONS 4	PEPPERONI 3
OIGNONS 3	SAUCISSE 3
OLIVES 3	TRUFFE NOIRE 5
POLPETTE 6	EXTRA DE FROMAGE 4
ÉPINARD 3	PROSCIUTTO PARMA 6
TOMATES 3	TOMATE SÈCHE 4

BEVO

BAR + PIZZERIA

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 12

Prosecco, Aperol, soda

BELLINI 12

Ciroc peach, prosecco, fresh peach puree

HELL'S BELL 14

Don Julio tequila, tonic

BLOOD ORANGE COSMOPOLITAN 12

Cointreau, Ketel One, fresh blood orange

BOMBAY CUCUMBER TONIC 11

Bombay Sapphire, tonic, cucumber, lemon juice

BERRY MOJITO 13

Bacardi spiced rum, simple syrup, lime wedges, mint leaves, mixed berries, soda

GODFATHER 10

Johnny Walker Red Scotch, Disaronno

BAT'N BULL 12

Bacardi, Curacao Bleu, Peach Schnapps, Cointreau, Red Bull

JACK'S LEMONADE 11

Gentlemen Jack Whiskey, Sprite, lime and lemon juice

PRINCE HARRY 9

Crown Royal, ginger ale

BELVEDERE VESPA MARTINI 12

Belvedere vodka, Disaronno, pineapple juice, lime cordial

TANQUERAY TOM COLLINS 12

Tanqueray gin, soda, lemon juice, sugar

OLD FASHIONED 12

Bulleit Frontier Bourbon, bitter, water, sugar

CHOCOLATE MARTINI 11

Godiva, Smirnoff, cocoa cream

NEGRONI 12

Martini rosso, Tanqueray Ten gin, Campari

COLLINGWOOD ROYAL 12

Collingwood, pineapple juice and cranberry juice

COCO COGNAC 12

Hennessy VS, Tia Maria, milk

BEER

ON TAP

Carlsberg Lager

Gaspar Taverne Lager

Kronenbourg 1664

St-Ambroise Pale Ale

Broken 7

St-Ambroise Oatmeal Stout

St-Ambroise IPA

Peroni

Belle Gueule Rousse

Grimbergen Double

(Ale d'abbaye ambrée)

BOTTLE

Bitburger Drive 0% Alc.



6 8

7 8

6 8

6 8

6 8

7 9

6 8

8 12

6

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI CASA 14

Mozzarella fior di latte served with marinated vegetables; sundried cherry tomatoes, roasted peppers, artichokes, eggplant, olives, mixed mushrooms

POLPETTE DI CASA 11

Veal, pork & beef meatball with tomato basil sauce

OLIVE MISTE 5

Mixed cured olives, citrus, rosemary

ZUPPA DI GIORNO 6

Homemade soup of the day

HOUSE MEATBALL SLIDER 10

With tomato sauce and mozzarella on wood-fired focaccia bread

BARBABIETOLE 12

Beets, fresh pears, walnuts, lemon honey dressing with goat cheese +4

PORCHETTA SLIDER 13

Roasted pork loin in wood-fired focaccia and marinated spicy vegetables

ARANCINO 11

Saffron parmesan risotto ball with meat ragù mozzarella

CALAMARI FRITTI 14

Fried calamari, spicy roasted tomato sauce

INSALATA VERDE 8

Little gem lettuce, tomato, red wine dressing

RUCOLA E PARMIGIANO 9

Arugula, parmesan, balsamic dressing

INSALATA CAPRESE 14

Tomatoes, fresh mozzarella di Bufala, fresh basil

FINOCCHIO E ARANCE CON NOCI PECAN 10

Shaved fennel, oranges and pecans with lemon dressing

PRIMI

GNOCCHI BOLOGNESE 21

Gnocchi, spicy meat ragù, fresh parsley

LASAGNA 17

Homemade pasta, meat sauce and béchamel sauce

POMODORO E BASILICO 14

Tagliatelle, fresh tomato sauce, basil

PESCATORE 22

Seafood linguine in a tomato sauce

ROSATA CON PROSCIUTTO E FUNGHI 19

Penne rose sauce, crispy prosciutto, mushrooms

TORTELLONI CON RICOTTA E SPINACI 19

Stuffed ricotta and spinach pasta in a pesto cream sauce

RISOTTO PORCINI 18

Risotto with porcini mushrooms

With black truffle +5

GLUTEN FREE PASTA 19

Corn pasta, mixed vegetables, tomato sauce. *Vegan

SALUMI & FORMAGGI

PIATTO BEVO

Charcuterie platter with marinated vegetables, served with fior di latte mozzarella

23 SMALL PLATTER ... 36 LARGE PLATTER

SALUMI MISTI 19

Charcuterie platter : house selection

BURRATA 19

Creamy italian cheese served with crostini

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO MP

Catch of the day

PETTO DI POLLO 22

Lemon and herbs marinated chicken supreme with demi-glaze sauce

VITELLO MILANESE 24

Breaded veal served with vegetables

POUTINE DI VITELLO BRASATO 18

Braised veal poutine

PIZZE

MARGHERITA 15

Mozzarella fior di latte, basil, tomato sauce

COTTO E BOCCONCINI 19

Prosciutto cotto, portobello, tomato sauce, mozzarella, bocconcini

BOSCO IN BIANCO 21

Mixed mushrooms, mozzarella, sliced truffles

SALAME 16

Pepperoni, tomato sauce, origano, mozzarella

GIARDINO 17

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, spinach, fresh tomatoes, eggplants

FORMAGGIO DI CAPRA E SPINACI 18

Tomato sauce, goat cheese, spinach, sundried tomatoes

PARMA IN BIANCO 18

Prosciutto di parma, arugula, reggiano

CAPRICIOSA 17

Sausages, mushrooms, hardboiled egg, tomato sauce, mozzarella

MARINARA 13

Tomato sauce and basil

CAPRESE 18

Mozzarella fiore di latte, tomatoes, black olives, basil

BURRATA AND BLACK TRUFFLE 38

Burrata, mushrooms, black truffle, arugula



PERSONALIZE YOUR PIZZA

PIZZE / EXTRAS

ANCHOVIES 3

ARUGULA 3

EGG 2

MUSHROOMS 4

ONIONS 3

OLIVES 3

POLPETTE 6

FRESH TOMATO 3

SPINACH 3

GOAT CHEESE 4

PROSCIUTTO COTTO 5

PARMESAN 5

PEPPERONI 3

SAUSAGE 3

BLACK TRUFFLE 5

EXTRA CHEESE 4

PROSCIUTTO PARMA 6

SUNDRIED TOMATO 4

LATE NIGHT

THURSDAY, FRIDAY AND SATURDAY

BAR + PIZZA + DJ / Until 2:00 am!

*BREAD AND WATER AVAILABLE UPON REQUEST