

BEVO

BAR + PIZZERIA

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 12

Prosecco, Aperol, soda

TIFFANY'S BELLINI 14

Cîroc pêche, Domaine Chandon, orange sanguine

WINTER MULE 15

Red Bull au prune, Ketel One, Bière de gingembre, menthe, lime fraîche

BOMBAY CUCUMBER 12

Bombay Sapphire, tonic, concombre, basilic, jus de citron

BERRY MOJITO 13

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

PALOMA 13

Jose Cuervo, Cointreau, jus de pamplemousse, soda, jus de lime

JOHNNIE LEMON 13

Johnny Walker Red, sprite, jus de lime et citron

MAKER SWEET 13

Maker's Mark Bourbon, jus d'orange, sirop au miel, thym frais

THE OLD MAN 13

Bulleit Frontier Rye, romarin, angostura, jus d'ananas et citron

BELVEDERE SPRITZ 13

Belvedere Vodka, jus pamplemousse, soda, jus de lime

JARDIN BOTANIST 14

Botanist, basilic, tonic, mélange de baies, jus de lime

NEGRONI 12

Martini Rosso, Tanqueray Ten gin, Campari

GRAND MARGARITA 15

Grand Marnier, Patron Silver, jus de lime, sel

MARTINI DESSERT 13

Bailey's, Chambord, crème fouettée, cacao

BIÈRE

EN FÛT

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

BOUTEILLE

Bitburger Drive 0% Alc.	6
Bière au gingembre	7

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI CASA 14

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

OLIVE MISTE 5

Olives marinées mixtes, agrumes et romarin

ZUPPA DI GIORNO 6

Soupe du jour

INSALATA VERDE 8

Petite laitue, tomates et vinaigrette au vin rouge

RUCOLA E PARMIGIANO 9

Roquette, parmesan et vinaigrette balsamique

POLPETTE DI CASA 11

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

"SLIDERS" DI POLPETTE DI CASA 10

Boulette de viande maison, sauce tomate et mozzarella sur focaccia cuit au four à bois

"SLIDERS" PORCHETTA 13

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

CALAMARI FRITTI 14

Calmars frits, sauce épicée aux tomates rôties

BARBABIETOLE 12

Betteraves, poires fraîches, noix de Grenoble et vinaigrette au miel et citron

Avec fromage de chèvre +4

ARANCINO 11

Boule de risotto au safran, parmesan et mozzarella avec ragoût de viande

FINOCCHIO E ARANCE CON

NOCI PECAN 10

Tranche de fenouil, oranges, pacanes et vinaigrette au citron

INSALATA CAPRESE 14

Tomates fraîches, mozzarella di Bufala, basilic frais

PRIMI

GNOCCHI BOLOGNESE 21

Gnocchi, ragoût de viande, persil frais

LASAGNA 17

Pâtes maison, sauce à la viande, béchamel

POMODORO E BASILICO 14

Tagliatelle, sauce tomate fraîche, 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, crème de pesto

RISOTTO PORCINI 18

Risotto aux champignons porcini

Avec truffe noire +5

PÂTES SANS GLUTEN 19

Pâtes de maïs, légumes du moment, sauce tomate.

Végétalien

SALUMI & FORMAGGI

BURRATA 19

Fromage crémeux italien servi avec crostinis

PIATTO BEVO

Assiette de charcuteries et fior di latte, servi avec légumes marinés

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 fines herbes avec sauce demi-glace

VITELLO MILANESE 24

Escalope de veau panée servi avec légumes du moment

POUTINE DI VITELLO BRASATO 18

Poutine au veau braisé

PIZZE

MARGHERITA 15

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte et basilic

COTTO E BOCCONCINI 19

Sauce tomate, prosciutto cotto, champignons portobello, mozzarella et bocconcini

BOSCO IN BIANCO 21

Champignons rôtis, truffes noires et mozzarella

SALAME 16

Sauce tomate, pepperoni épicé, origan et 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, parmesan et mozzarella

CAPRICIOSA 17

Sauce tomate, saucisses, champignons, œuf dur, mozzarella

MARINARA 13

Sauce tomate et basilic

CAPRESE 18

Mozzarella fior di latte, tomates fraîches, olives noires et basilic

BURRATA E TRUFFE NOIRE 38

Burrata, champignons, truffes noires, roquette



PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA

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

« LATE NIGHT »

JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI

BAR + PIZZA + DJ / Jusqu'à 2h00!

*PAIN ET EAU DISPONIBLE SUR DEMANDE

BEVO

BAR + PIZZERIA

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 12

Prosecco, Aperol, soda

TIFFANY'S BELLINI 14

Peach Ciroc, Domaine Chandon, blood orange

WINTER MULE 15

Red Bull plum twist, Ketel One, ginger beer, mint, fresh lime

BOMBAY CUCUMBER 12

Bombay Sapphire, tonic, cucumber, basil, lemon juice

BERRY MOJITO 13

Captain Mongan Spiced, simple syrup, fresh lime, mint, mixed berries, soda

PALOMA 13

Jose Cuervo, Cointreau, grapefruit juice, soda, lime juice

JOHNNIE LEMON 13

Johnnie Walker Red, sprite, lime and lemon juice

MAKER SWEET 13

Maker's Mark Bourbon, orange juice, honey syrup and fresh thyme

THE OLD MAN 13

Bulleit Frontier Rye, rosemary, angostura, pineapple juice and lemon

BELVEDERE SPRITZ 13

Belvedere vodka, soda, grapefruit and lime juice

JARDIN BOTANIST 14

Botanist, basil, tonic, mixed berries, fresh lime juice

NEGRONI 12

Martini rosso, Tanqueray Ten gin, Campari

GRAND MARGARITA 15

Grand Manier, Patron silver, lime juice, salt

MARTINI DESSERT 13

Bailey's, Chambord, whip cream, cacao

BEER

ON TAP

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

BOTTLE

Bitburger Drive 0% Alc.	6
Ginger Beer	7

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI CASA 14

Fior di latte mozzarella cheese served with marinated vegetables; sundried cherry tomatoes, roasted peppers, artichokes, eggplant, olives, mixed mushrooms

OLIVE MISTE 5

Mixed cured olives, citrus, rosemary

ZUPPA DI GIORNO 6

Homemade soup of the day

INSALATA VERDE 8

Little gem lettuce, tomato, red wine vinegar dressing

RUCOLA E PARMIGIANO 9

Arugula, parmesan, balsamic dressing

POLPETTE DI CASA 11

Veal, pork & beef meatballs with tomato basil sauce

POLPETTE DI CASA SLIDERS 10

With tomato sauce and mozzarella on wood-fire focaccia bread

PORCHETTA SLIDERS 13

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

CALAMARI FRITTI 14

Fried calamari, spicy roasted tomato sauce

BARBABIETOLE 12

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

ARANCINO 11

Saffron parmesan risotto ball, ragù alla bolognese, mozzarella

FINOCCHIO E ARANCE CON NOCI

PECAN 10

Shaved fennel, oranges and pecans with lemon dressing

INSALATA CAPRESE 14

Tomatoes, mozzarella di Bufala, olive oil, basil

PRIMI

GNOCCHI BOLOGNESE 21

Gnocchi, ragù alla bolognese, 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 with rose sauce, crispy prosciutto and mushrooms

TORTELLONI CON RICOTTA E SPINACI 19

Stuffed with ricotta and spinach in a creamy pesto sauce

RISOTTO PORCINI 18

Risotto with porcini mushrooms

Add black truffles +5

GLUTEN FREE PASTA 19

Corn pasta, mixed vegetables, tomato sauce. *Vegan*

SALUMI & FORMAGGI

BURRATA 19

Creamy italian cheese served with crostini

PIATTO BEVO

Charcuterie platter with fior di latte, served with marinated vegetables

23 SMALL PLATTER ... 36 LARGE PLATTER

SALUMI MISTI 19

Charcuterie platter : house selection

SECONDI

PESCATO DEL GIORNO PM

Fish 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

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil

COTTO E BOCCONCINI 19

Tomato sauce, prosciutto cotto, portobello mushrooms, mozzarella, bocconcini

BOSCO IN BIANCO 21

Mixed mushrooms, black truffles, mozzarella

SALAME 16

Tomato sauce, spicy pepperoni, oregano, 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, parmesan reggiano, mozzarella

CAPRICIOSA 17

Tomato sauce, sausages, mushrooms, hard boiled egg, mozzarella

MARINARA 13

Tomato sauce and basil

CAPRESE 18

Mozzarella fior di latte, fresh tomatoes, black olives, basil

BURRATA AND BLACK TRUFFLE 38

Burrata, mushrooms, black truffles, arugula



PERSONALIZE YOUR PIZZA

ANCHOVIES 3	GOAT CHEESE 4
ARUGULA 3	PROSCIUTTO COTTO 5
EGG 2	PARMESAN 5
MUSHROOMS 4	PEPPERONI 3
ONIONS 3	SAUSAGE 3
OLIVES 3	BLACK TRUFFLE 5
POLPETTE 6	EXTRA CHEESE 4
FRESH TOMATO 3	PROSCIUTTO PARMA 6
SPINACH 3	SUNDRIED TOMATO 4

LATE NIGHT

THURSDAY, FRIDAY AND SATURDAY

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

*BREAD AND WATER AVAILABLE UPON REQUEST