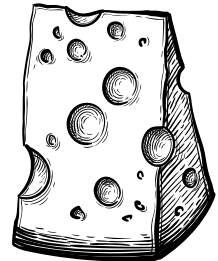
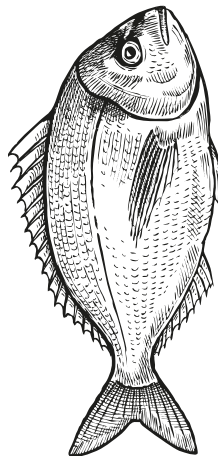


# AMICI

## RESTAURANT

*cuisine méditerranéenne*



[amici-restaurant.com](http://amici-restaurant.com)

Des produits frais de saison et des plats « fait maison »,  
c'est la promesse du restaurant Amici.  
La cheffe vous propose une cuisine gourmande  
et variée répondant aussi bien aux petites faims  
qu'aux envies de festin.

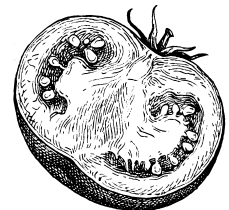
*Bon appetit !*

**Formules**

Entrée / plat **ou** plat / dessert : **18 €**

Entrée / plat / dessert : **23 €**

Boisson non comprise.



*les entrées*

**Velouté de saison** ..... **7€**

*Velouté de saison, cuisiné avec les légumes  
du jardin.*

**Burrata & pesto pistache** ..... **8€**

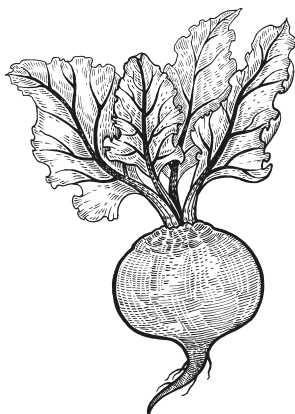
*Burrata crémeuse, pesto pistache et roquette.*

**Carpaccio amici** ..... **8€**

*Carpaccio de boeuf, sauce vierge, parmesan,  
goutte de poivron.*

**Foccacia** ..... **5,50€**

*Foccacia, tomates confites, basilic et  
jambon Serrano.*



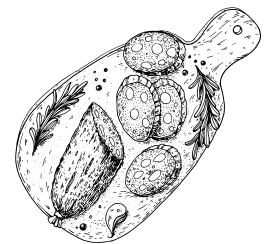
*les salades*

**Salade signature Amici** ..... **15€**

*Mesclin, toasts de maroille, jambon Serrano AOP  
et vinaigrette au miel.*

**Salade veggie de saison** ..... **13,50€**

*Mesclin, chou-fleur rôti au curcuma,  
chips vitelotte et ciboulette.*



*les planches  
à déguster*

**Saucisson** ..... **4€**

*Nature, beaufort, noix, sanglier.*

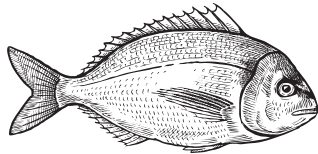
**Planche franco-italienne** ..... **15€**

*Comté AOP, mimolette AOP, jambon Serrano AOP,  
Salame milano, coppa, gressins et beurre aux 5  
poivres.*

**Burrata truffée** ..... **8€**

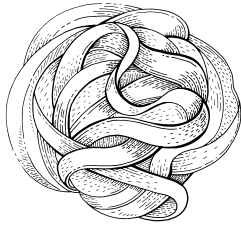
*Sel de mer, huile vierge truffée, gressins et mesclun.*

## les plats



### les poissons

**Tartare de saumon aux pommes ..... 15€**  
*Tagliatelles de légumes, sésame, jus de citron, coriandre et roquette.*



### pâtes et risotto

**Gnocchi à la burrata..... 16€**  
*Gnocchi, burrata crémeuse, sauce tomate et basilic.*

**Risotto d'Amici ..... 16€**  
*Risotto aux courges du jardin, parmesan, graines de courge et basilic.*

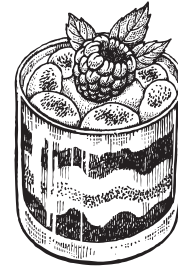
**Linguine aux truffes..... 14€**  
*Linguine, crème de truffe, jambon Serrano AOP et parmesan.*

**Gratin de fusilli au saumon ..... 15€**  
*Crème citronnée et herbes fraîches.*

### les viandes

**Tartare de boeuf..... 15€**  
*Boeuf coupé au couteau, tomates confites, parmesan, câpres, pignons de pain torréfiés.*

**Saltimbocca de volaille ..... 14€**  
*Ballotine de volaille, jambon Serrano AOP, sauge, linguines sauce tomate.*



### les desserts

**Sélection des fromages..... 8€**  
*Assiette de fromages, fromages AOP, mesclun.*

**Tiramisu maison ..... 6€**  
*Pommes caramélisées, spéculoos.*

**Tarte maison ..... 5€**  
*Tarte aux fruits de saison.*

**Brioche perdue de notre enfance ..... 5.50€**  
*Caramel au beurre salé, boule de glace vanille et noix de pécan .*

**Café gourmand..... 7€**  
*Notre sélection pour les gourmands.*

## les boissons

### les softs

Coca ou coca zéro .....	33cl .....	3,50 €
Schweppes tonic .....	33cl .....	3,50 €
Schweppes agrumes.....	33cl .....	3,50 €
Orangina.....	33cl .....	3,50 €
Sprite.....	25cl .....	3,50 €
Fuze tea.....	25cl .....	4,00 €
Perrier .....	33cl .....	3,50 €
Evian.....	25cl .....	3,20 €
Eau St Amand plate.....	50cl .....	3,50 €
pétillante.....	50cl .....	3,50 €
Jus de fruit - bio (Jus de rêve).....	25cl .....	4,00 €
ananas, orange, tomate, pomme, abricot		

### les boissons chaudes

Expresso .....	2,00 €
Double expresso.....	3,00 €
Capuccino.....	3,70 €
Allongé.....	2,00 €
Chocolat chaud.....	3,70 €
Chocolat viennois .....	4,00 €
Thé et infusion .....	3,50 €
Latte macchiato .....	4,50 €
Latte macchiato aromatisé.....	4,70 €
noisette, cookie, caramel ou vanille	

### les apéritifs

Ricard .....	2cl .....	4.50 €
Whisky William Lawson's .....	4cl .....	5.00 €
Whisky Oban.....	4cl .....	8.00 €
Whisky Akashi.....	8cl .....	7.00 €
Kir crème cassis / pêche.....	12cl .....	4.50 €
Gin Beefeater .....	4cl .....	4.50 €
Gin Bombay Saphir.....	4cl .....	7.00 €
Vodka Wyborowa.....	4cl .....	5.00 €
Campari .....	xx .....	5.00 €
Cointreau.....	xx .....	4.50 €
Rhum Don Papa .....	4cl .....	7.00 €
Martini rouge .....	4cl .....	5.00 €
Martini blanc.....	4cl .....	5.00 €



### les digestifs

Get 27.....	4cl .....	5,00 €
Get 31.....	4cl .....	5,00 €
Amaretto .....	4cl .....	5,00 €
Cognac.....	4cl .....	5,00 €
Armagnac .....	4cl .....	5,00 €
Limoncello .....	4cl .....	5,00 €
Fleur de bière.....	4cl .....	5,00 €
Irish coffee.....	8,00 €	
Irish coffee amaretto.....	8,00 €	

## les vins



### rouges

	12 cl	75 cl
Côtes-du-Rhône Lafond bio .....	5.00 €	25.00 €
Haut-Médoc Lamothe-Cissac .....	6.00 €	30.00 €
Montepulciano .....	4.50 €	20.00 €
Lumà .....	5.00 €	25.00 €

### blancs

	12 cl	75 cl
Côtes-de-Gascogne Villa Dria .....	5.00 €	23.00 €
Côtes-de-Gascogne Uby n°4 .....	4.50 €	20.00 €
Côtes-de-Gascogne Uby n°3 .....	4.50 €	20.00 €
Lumà .....	5.00 €	25.00 €

### vin rosé

	12 cl	75 cl
Gris blanc .....	4.50 €	22.00 €

### vin pétillant

	12 cl	75 cl
Prosecco .....	5.00 €	25.00 €

## Champagne

	12 cl	75 cl
Mumm .....	11.00 €	50.00 €

## les bières

### pression

	25 cl	33 cl	50 cl
Grimbergen .....	3.50 €	4.50 €	6.00 €
Ducasse triple .....	3.80 €	4.80 €	6.30 €

### bouteilles

	33 cl
Hoegarden .....	4.50 €
Duvel .....	4.50 €
Chouffe .....	4.50 €
Belle rose .....	4.50 €
Pvl Blonde .....	4.50 €
Kastel rouge .....	4.50 €
Lindemans Kriek .....	4.50 €



## les cocktails

### avec alcool 7€

Mojito	Cosmopolitan
Spritz	Piña colada
Negroni	Gin tonic

### sans alcool 6€

Virgin mojito
Soft places