

Cucina italiana

Ristorante - Pizzeria

G&E
RESTAURANT



Apéritifs

Apéro G&E	7.50
Martini blanc	5.50
Martini rouge	5.50
Picon vin blanc	6.00
Porto rouge	5.00
Porto blanc	5.00
Pineau	5.00
Cynar	6.00
Aperol spritz	8.50
Pisang	6.00
Campari	6.00
Rosso antico	5.00
Ricard	5.00
Gin	5.00
Crodino	6.00
Prosecco	7.00
Verre de Vin (blanc, rouge, rosé)	3.50
Kir	5.00
Kir Royal	7.00
JB	5.00
Bacardi	5.00
Zibidbo	6.00
Moscato Rosa	6.00

Gin

Citadelle	10.00
Hendrick's	12.00



Les Softs

Coca (light, zero)	2.50
Fanta	2.50
Ice Tea Pêche	2.50
Liégeois	3.00
Tonic	2.50
Eau plate/pétillante25cl 50cl 1l
	2.50 4.00 7.00
Mojito sans alcool	4.50

Bières

Jupiler	3.00
Triple Karmelit	3.80
Westmalle Blonde	3.80
Menabrea	3.20
Pêcheresse	3.00



Nos Entrées

Carpaccio de boeuf	14.00
en plat	19.00
Jambon du pays, mozzarella di bufala et légumes grillés	15.00
en plat	20.00
Antipasto du chef à partager	20.00
Scampis fritti	12.50
en plat	17.50
Scampis à l'ail	12,50
en plat	17,50
Fondus au parmesan	9,50
en plat	14.50
Risotto tartufata ou légumes	14.00
en plat	19.00
Brochette de scampis et tartare maison	12,50
en plat	17,50
Cassolette d'escargots, champignons frais et sa sauce à l'ail et persil	12.00
en plat	17.00
Aubergines, tomates cerises et parmesan vielli de 18 mois	12.00
en plat	17.00

Plats enfants

Nuggets, frites et compote	10.00
Saucisse, frites et compote	10.00
Burger maison, frites	10.00



Nos Plats : Les Pâtes

Penne all' amatriciana (oignons, lardons, tomates)	12.50
Penne alla carbonara	12.50
Penne aubergine	12.50
Penne 4 fromages	12.50
Penne crème jambon gratinée	13.50
Penne fiorentina (crème, tomates, jambon, épinards, ail)	12.50
Tagliatelle aux scampis	16.00
Tagliatelle au saumon	15.00
Tagliatelle tartufata	15.00
Ravioli ricotta épinards	15.00
Ravioli funghi porcini	16.00
Cannelloni viande maison	12.50
Lasagne maison	12.50



Nos Plats : Les Pizzas

Margherita (tomate, mozzarella, origan)	8.50
Prosciuto (tomate, mozzarella, jambon, origan)	9.00
Capriciosa (tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)	11.00
Funghi (tomate, mozzarella, champignons, ail, persil)	10.00
Quatro stagiona (tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichaut, poivron, origan) . .	11.00
Sole (tomate, mozzarella, jambon, oeuf, origan)	10.00
Parmigiana (tomate, mozzarella, aubergine, parmesan)	12.50
Mare (tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, persil)	15.00
Sicilia (tomate, mozzarella, olives, anchois, origan)	12.00
Napoli (tomate, mozzarella, câpres, anchois, origan)	12.00
Cacciatore (tomate, mozzarella, salami piquant, jambon, origan)	11.00
Ananas (tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan)	11.00
Salmone (tomate, mozzarella, saumon, oignon, origan)	14.50
Legumi (tomate, mozzarella, légumes de saison, origan)	12.00
La Meraviglia (tomate, mozzarella, aubergine, oignons, tomates cerises, roquette, parmesan)	14.00
Americana (tomate, mozzarella, hachis, poivron, frites, origan)	13.50
Paesana (tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivron, origan)	13.00
Vesuvio (tomate, mozzarella, salami piquant, merguez, origan)	13.00
4 fromaggi (tomate, mozzarella, gorgonzola, magore, taleggio, parmesan, origan) . . .	11.00
Scampi (tomate, mozzarella, scampis, ail, persil)	15.00
Delicata (tomate, mozzarella, scampis, courgette, oignon rouge, ail)	16.00
Raclette (tomate, fromage à raclette)	12.00
Etna (tomate, mozzarella, salami piquant, courgette, parmesan, gorgonzola, origan) . .	13.00
San Daniele (tomate, mozzarella, jambon de parme)	13.00



Campagnola (tomate, mozzarella, salami piquant, jambon, lardons, 4 fromages, origan) . . .	13.50
Boscaiola (tomate, mozzarella, épinards, champignons, lardons, origan)	12.00
Tonno (tomate, mozzarella, thon, oignons, origan)	11.00
Pasta (tomate, mozzarella, pâtes traditionnelles)	15.00
Mexicaine (tomate, mozzarella, chorizo, hachis, maïs, oignons)	13.50
G&E (selon l'humeur du chef)	13.50
Buffala (tomate, mozzarella di buffala, tomates cerises)	15.00
Marinara (tomate, ail, origan)	6.00
Calzone prosciuto (tomate, mozzarella, jambon, origan)	10.00
Calzone (tomate, mozzarella, jambon, épinards, oeuf dur)	11.00
Calzone al pollo (tomate, mozzarella, poulet pané, origan)	13.00

Pizzas blanches :

Scaciata (huile d'olive, ail, origan)	6.00
Speck (crème, speck, oeuf dur, parmesan)	13.00
Tartuffata (crème de truffe, roquette, copeaux de parmesan)	14.00
Bruschetta (tomates cerises, ail, copeaux de parmesan)	13.50
Noce (mozzarella, tomates cerises, roquette, gorgonzola, noix)	14.00
Pollo (mozzarella, poulet, roquette, tomates cerises, huile d'olive, crème balsamique) . .	14.00
Insalata (crudités)	11.00

Suppléments de 0.50 à 5.00



Nos Plats : Les Viandes

Côte à l'os irlandaise grillée	29.00
Filet pur de boeuf	27.00
Magret de canard et sa sauce au porto	22.50
Côtes d'agneau grillées	18.50
Tagliata de bœuf à l'italienne	27.00
Cochon de lait grillé	19.50
Assortiment de grillades	27.50
<i>(5 sortes de viande)</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites	
Gratin dauphinois	+ 2.00
Pommes de terre au barbecue	
Pâtes	
Salade	
Possibilité de légumes	

LES SAUCES AU CHOIX

Sauce pomodoro	
Crème champignons	
Crème poivre vert	
Béarnaise	
Sauce sicilienne (poivrons, champignons, ail, piquant, oignon)	5.00
Crème de truffe	5.00



Nos Plats

Ossobuco de veaux	20.00
Filet de poulet	14.50
Hamburger maison	17.00
Escalope de veau Voldostana (jambon, fromage, sauce crème tomatée) ...	18.50
Escalope de veau Parmiggiana (aubergine)	18.50
Escalope de veau gorgonzola	18.50
Escalope de veau lombarda (citron, vin blanc)	18.50
Escalope de veau pizzaiola (câpres, ail, tomate, origan)	18.50
Escalope de veau milanaise	18.50

Nos Plats : Les Poissons

Roulade de sole à la fiorentina (crème, ail, épinards)	20.00
Roulade de sole au saumon (crème, tomate)	20.00

Nos Plats : Les Salades

Salade méditerranéenne au poulet	14.00
Salade de sampis	15.00

*Un plat spécial pour vos enfants ? Vous êtes végétarien ?
N'hésitez pas à nous demander.*



Tous nos prix s'entendent TVA Comprise

Nos Desserts

Gâteau au chocolat moelleux et son glaçage miroir	7.00
Profiteroles maison, glace vanille & chocolat belge	7.50
Véritable Dame Blanche	6.50
Véritable Dame Noire	6.50
Assortiment de sorbets & glaces (3 boules)	6.50
Tiramisu	6.00
Brésilienne	6.50
Coupe Limoncello	8.00
Crème brûlée	6.00
Pizza Nutella avec ou sans copeaux de coco	7.50
Pizza Nutella banane (glace vanille, copeaux de chocolat blanc)	9.00

Les Boissons Chaudes

Café	3.00
Expresso	3.00
Café crème fraîche	3.50
Thé	3.50
Irish coffee	8.50
Italian coffee	7.50
French coffee	8.50
Déca	3.00



Tous nos prix s'entendent TVA Comprise

Carte des Alcools

RHUM

Trois rivières 5 ans VSOP – Martinique	10.00
Caraïbes – Compagnie des Indes	10.00
Arcane 12 ans – Ile Maurice	10.00
Cayes Poire Cannelle – Spiced Rhum	6.00
Don Papa	8.00

WHISKY

Smokehead (Ecosse, tourbé)	10.00
Maker's Mark (Bourbon, doux)	10.00
Glengoye 10 ans (Ecosse, doux)	10.00
Jura 12 ans Elixir (Ecosse, fruité)	13.00

GRAPPA

Marzadro blanche	13.00
Marzadro Dic'Otto Lune	12.00
Grappa Miel Lazzaroni	10.00
Grappa blanche	6.00

COGNAC

Pierre Ferrand 1840 – 1er Cru Grande Champagne	14.00
--	-------

LIMONCELLO

Villa Massa – Limone di Sorrento I.G.P	6.00
--	------

AMARETTO

Lazzaroni	6.00
-----------	------

CALVADOS

Calvados Reserve – Christian Drouin	10.00
-------------------------------------	-------

CHARTREUSE VERTE

Pères Chartreux	10.00
-----------------	-------

Sambuca	6.00
Cointreau	6.00
Bailey's	6.00

