



BAR · CAFÉ · RESTAURANT

@lacuxinaatlantis



Cocktails

bar à spritz	8 €
• Apérol Spritz Apérol, Perrier, Prosecco, tranche d’orange	
• Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Perrier, tranche de citron	
• Hugo Spritz Liqueur fleur de sureau, Prosecco, Perrier, feuilles de menthe, tranche de citron vert	
• Pesca Spritz Jus de pêche, jus de pomme, feuilles de menthe, Prosecco	
Vendreditz ! Tous les vendredis midis les Spritz à 5€	

• Punch italien Vin blanc, vermouth bianco, jus d’orange, jus de mangue, jus de banane, sirop de grenadine	7 €
• Mojito Rhum Havana 3 ans, cassonade, citron vert, menthe, Perrier	8 €
• Mojito Fraise Rhum Havana 3 ans, cassonade, citron vert, Perrier, jus de fraise	8,20 €
• Cancha Rhum Havana 7 ans, miel, quartiers de citrons verts, Perrier	8,50 €
• Cuban Winter Rhum Havana 7 ans, sirop de canelle, jus d’ananas, jus de pomme	8,50 €

HAPPY HOUR ! Cocktails et Mocktails à 5€ tous les mercredis, jeudis et vendredis de 18h à 21h
--

Mocktails

• Exotique Jus de mangue, jus de goyave, jus de banane, sirop de kiwi	7 €
• Fragola Jus de fraise, pulco, sirop de cerise, limonade	7 €
• Peach Mint Jus de pêche, jus de pomme, feuilles de menthe	7 €
• Tropical Jus d’ananas, jus de mangue, pulco, sirop de grenadine	7 €
• Virgin Mojito Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier	7 €
• Virgin Mojito Fraise Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier, jus de fraise	7,20 €

Soft

• Thé glacé maison Pêche, framboise & feuilles de basilic OU Menthe & Citron vert	3,50 €
• Sirop à l’eau	2,50 €
• Fuze Tea, Limonade 25cl	3,60 €
• Jus Soleia 25cl Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Tomate	3,70 €
• Orangina, Shweppes, Shweppes Agrumes 25cl	3,70 €
• Coca, Coca Zéro ou Perrier 33cl	3,90 €
• Evian ou San Pellegrino 50cl	4,20 €
• Evian ou San Pellegrino 1l	5,50 €
• Supplément sirop	0,20 €

Bières

bières pressions	25cl	33cl	50cl	bières bouteilles	
• Moretti	4 €	5,20 €	7,50 €	• Chouffe sans Alcool 33cl	5 €
• Affligem	4,90 €	6,20 €	9 €	• Liefmans Fruitesse 25cl	5,50 €
• Gallia du moment	5 €	6,30 €	9,50 €	• Desperados 33cl	6,50 €
				• Hoegaarden Blanche 33cl	6,50 €
				• Queue de Charrue Ambrée 33cl	6,50 €

Vins et Pétillants

rouges	12cl	carafe 45cl	75cl
• Nero Di Troia IGT Pouilles - Vin plein de saveurs, qui reste frais et fruité	5 €	12 €	25 €
• Montepulciano d’Abruzzo DOC Abruzzes - Vin puissant et élégant aux notes de fruits noirs et de cerise mûre avec un final épicé	5,50 €		27 €
• Barbera d’Asti DOC Piémont - Vin aux arômes de baies sauvages avec une fraîcheur délicate	6 €		32 €
• Valpolicella DOC Vénétie - Robe rouge rubis, au nez des notes de cerises et de violettes. Vin élégant et complexe avec un bouquet fruité et floral	6,80 €		34

blancs			
• Falanghina IGT Pouilles – Ancien cépage romain à l’aromatique fruité	5 €	12 €	25 €
• Soave DOC Vénétie. Des notes florales avec une finale fraîche et ronde	5,50 €		28 €
• Moscato d’Asti DCG Piémont – Vin blanc perlant et fruité à la douceur prononcée	6 €		30 €

rosés			
• Pinot Grigio DOC Vénétie. Vin vif, souple et bien équilibré en bouche	5 €	12 €	25 €
• Bardolino DOC Vénétie – Vin raffiné aux notes florales et fruitées	6 €		30 €

pétillants			
• Lambrusco DOC (rouge)	5,50 €		26 €
• Prosecco extra dry	6,50 €		30 €
• Champagne Mumm - Cordon Rouge	8,50 €		60 €

Boissons Chaudes

• Café, Déca, Lungo, Ristretto	2,10 €	• Cappucino	3,90 €
• Noisette	2,50 €	• Café ou Chocolat Viennois	4,50 €
• Thé ou Chocolat Chaud	3 €	• Affogato	
• Macchiato	3,80 €	Espresso, boule de glace vanille	4 €
• Double	3,80 €	+ Supplément Amaretto	0,50 €

Digestifs et Alcools

• Kir 12cl	4,50 €	• Marsala aux amandes 4cl	5 €
• Kir italien - Prosecco 12cl	6 €	• Rhum Diplomatico 4cl	8 €
• Kir royal 12cl	8,50 €	• Whisky Ballantines 4cl	6,50 €
• Pastis, Ricard 4cl	4 €	• Whisky Aberlour 4cl	8 €
• Vermouth Bianco 4cl	5 €	• Limoncello, Amaretto, Menthe Pastille 4cl	5,50 €



BAR · CAFÉ · RESTAURANT

À partager

• Saucisson italien au choix (Nostrano, Parmigiano, Noci)	5,50 €
• Burrata (200g) Mozzarella crémeuse, huile d’olive, tomates cerises, basilic	12 €
+ Supplément Speck	3 €
• Misti Charcuteries et fromages italiens, confiture de figues	8 €
• Tavola frita Beignets de calamars, arancini caccio e pepe avec une sauce crème, citron, ciboulette	16 €

Plats au four

• Lasagne carne Sauce tomate, viande de bœuf hachée, béchamel, mozzarella Perfetta, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes, accompagné d’une salade mesclun	16 €
• Gratin d’aubergines Sauce tomate, basilic, mozzarella Perfetta, aubergines, accompagné d’une salade mesclun	15,50 €

Insalate

• Melanzane Salade mesclun, aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, grana padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates cerises, focaccia maison	15,50 €
• Ave Cesar Salade romaine, filet de poulet rôti, tomates cerises, œuf dur, avocat, grana padano, croûtons, sauce césar	16 €
• Salmone Saumon fumé, salade mesclun, avocat, œuf poché, tomates cerises, olives, citron, aneth, focaccia maison	18 €

Dolci

• Affogato Espresso, boule de glace vanille + supplément Amaretto	4 € 0,50 €
• Mi-cuit au chocolat Crème anglaise et chantilly	8 €
• Cheesecake du moment	8 €
• Tiramisu classique	8 €
• Tiramisu spéculoos-caramel	8,50 €
• Formaggi	8,50 €
• Café gourmand	8 €
• Digestif gourmand	9,50 €

Carne

• Carpaccio & burrata (125g) Pesto, pignons de pin, huile d’olive, citron, grana padano, roquette, tomates cerises, tomates séchées, mozzarella, burrata accompagné de pommes de terre grenaille	18 €
• Tartare de bœuf au couteau Bœuf Charolais préparé (grana padano, pignons de pin, olives, oignons rouges, pesto, moutarde à l’ancienne, huile d’olive, roquette) accompagné de pommes de terre grenaille et salade mesclun	19 €
• Burger italien Pain brioché, steak haché VBF (170g), taleggio, pesto, coppa, oignons rouges accompagné de pommes de terre grenaille et d’une salade mesclun	19,50 €
• Scaloppine alla milanese Escalope de veau panée accompagnée de tagliatelle à la tomate	21 €

Pasta

• Penne 4 formaggi Gorgonzola, Taleggio, Pecorino, grana padano	14 €
+ Supplément jambon de Parme 16 mois	3 €
• Tagliatelle carbonara Crème, fromage râpé italien, pancetta grillée, jaune d’œuf, grana padano, oignons	16,50 €
• Linguine pomodoro & burrata (125g) Sauce tomate, tomates cerises, burrata, grana padano, basilic	17 €
• Tagliatelle salmone Crème, roquette, saumon fumé, ail, aneth, grana padano, citron	17 €
• Linguine pastore Crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, grana padano, pistaches	17,50 €
• Pappardelle tartufo & Parme Crème de truffes noires, jambon de Parme 16 mois, crème, roquette, grana padano	18 €
• Pappardelle gambas Courgettes, gambas, tomates cerises, crème, grana padano, oignons, ail, basilic	18 €
• Linguine alle vongole bianco Palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d’olive	18,50 €

Coupes glacées

• Les Liégeois Café 100% pur Arabica de Colombie ou Chocolat noir Suisse Frey ou Caramel au beurre salé de Baratte au sel de Guérande, vanille Bourbon de Madagascar, coulis, chantilly	8 €
• Dame blanche Vanille Bourbon de Madagascar, coulis chocolat maison, chantilly	8 €
• Verbena Fraise Sengana et feuilles de Verveine, crème fraîche d’Isigny, coulis fruits rouges	8 €
• Inverno Cassis noir de Bourgogne, vanille Bourbon de Madagascar, chantilly	8,50 €
• Montélimar Nougat de Montélimar, Caramel au beurre salé de Barate au sel de Guérande, coulis caramel maison, chantilly	8,50 €

nos glaces artisanales
Saveurs à la carte à composer

• Coupe 1 boule	2,90 €
• Coupe 2 boules	4,90 €
• Coupe 3 boules	5,90 €

Ravioli et Risotti

• Sorrisi zucchini Farcis à la ricotta et aux épinards, courgettes poêlées, oignons rouges, grana padano, pesto de basilic et citron	17 €
• Risotto pollo porcini Crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, grana padano, ail	17,50 €

Pizza

• Regina classique Sauce tomate, mozzarella Perfetta, jambon blanc, champignons	14 €
• Calzone Regina Jaune d’œuf, sauce tomate, mozzarella Perfetta, jambon blanc, champignons	14,50 €
• Amore piccante Sauce tomate, mozzarella Perfetta, nduja (saucisse épicée de porc d’origine calabraise, oignons rouges)	15,50 €
• 4 Formaggi Sauce tomate, mozzarella Perfetta, gorgonzola, taleggio, chèvre	15,50 €
• Carbonara Mozzarella Perfetta, crème, pancetta, jaune d’œuf, oignons caramélisés, tomates cerises	16 €
• Burrata (200g) & speck Sauce tomate, burrata, roquette, speck, grana padano, tomates cerises, basilic	18 €
• Salmone Mozzarella Perfetta, crème fraîche, saumon fumé, citron, roquette, mozzarella Di Bufala	18,50 €

Suppléments :
Légumes ou œuf 1€ - Stracciatella 1,5€ - Salade 2€
Fromage 2€ Charcuterie ou Saumon 3€ - Nduja (chair à saucisse épicée) 4€ - Burrata (125g) 3,50€ - Burrata 200gr 5€

Menu Presto

Plat + Dessert	16,50 €
----------------	---------

Menu Presto Vino

Plat + Dessert + Verre de vin	20 €
-------------------------------	------

Menu Bambino

Pâte au beurre jambon blanc ou pizza jambon fromage + Boisson au choix (coca, jus de fruits, sirop à l’eau, diabololo) + Dessert (glace ou fromage blanc)	9,50 €
---	--------

Nos crèmes glacées
100% artisan

Vanille Bourbon
de Madagascar, Café 100%
pur Arabica de Colombie,
Chocolat noir Suisse Frey,
Caramel au beurre salé de
Barate au sel de Guérande,
Crème fraîche d’Isigny,
Nougat de Montélimar

Nos sorbets artisanaux
100% plein fruit

Fraise Sengana et feuilles
de Verveine, Citron jaune de Sicile,
Cassis noir de Bourgogne

@lacuxinaatlantis

