AMICI

FORMULES À L'ARDOISE

Entrée + Plat
18

Plat + Dessert
18

Entrée + Plat + Dessert
23

ENTRÉES

Crémeux de courge du jardin **6**
Courge, crème, ail, herbes fraîches

Stracciatella aux saveurs d'automne **8**
Tranche de potiron rôti, stracciatella, noisettes torréfiées, glace figue, balsamique framboise

Œuf cocotte truffé **8**

Crème, champignons de Paris, ail,
fines herbes, brisures de truffe

Assiette de saumon fumé maison **15**
100g de saumon fumé maison, crème citron, condiment

Saucisson artisanal **5**
Selon l'arrivage

Planche des « Amici » **25**
Pour 4 personnes
Saumon fumé maison, filet mignon fumé maison,
chèvre fleur, tome d'Artois, olives noires, jambon cru,
mortadelle, carottes et concombre bâtonnets

Planche charcuterie fromage **15**
Tome d'Artois, mimolette, jambon cru, mortadelle, beurre

PLATS

VIANDES

1/2 magret de canard rôti,
échalotes confites au miel d'Arteparc **19,50**
Écrasé de courge, endive braisée

Bagel italien **15**
Pastrami de veau, crème de poivron,
tomates confites, parmesan, roquette

Jarret à la provençal **22**
Jarret de porc, poivrons, tomates, olives,
pommes de terre au four, thym

POISSONS

L'Aïoli méditerranéen d'Amici **16,50**
Lieu noir, légumes vapeur (carotte, haricot vert, pommes de terre, choux fleurs), aïoli maison

PÂTES

Gnocchi, crème d'épinard stracciatella **14,50**
Épinards, crème, stracciatella, parmesan et herbes fraîches

Véritable carbonara **17**
Tagliatelles cuisinées à l'œuf et à la guanciale, copeaux de parmesan

Tagliatelles tartufata **20**
Crème, tartufata, parmesan, jambon cru, copeaux de truffe d'été

Risotto Saint-Jacques **23**
Risotto crémeux, fondue de poireaux, vin blanc, Saint-Jacques et herbes fraîches

Tagliatelles de la mer **16**
Moules, crevettes, poulpe, calamar, crème, citron, herbes fraîches

SALADES

Saumon fumé **16**
Mesclun, tomates, carottes, oignons, citron, saumon fumé maison et toasts

Aioli VG **14**
Légumes vapeurs (carottes, haricots verts, pommes de terre, chou fleur), aïoli maison

DESSERTS

Mousse au chocolat maison 6
Chocolat noir, cœur praliné

Tiramisu Limoncello 8
Biscuits cuillère imbibés au Limoncello,
crème mascarpone, citron confit

Le Merveilleux Amici 9
Comme un Merveilleux, meringue, chantilly,
copeaux de chocolat noir

Affogato 9

Assiette de fromage 9
Assortiment de 3 fromages de la ville de Roncq

Café gourmand 9
Brioche, tiramisu Limoncello, mousse au chocolat

AMICI

BOISSONS CHAUDES

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

BIÈRES

BOUTEILLE

Triple karmeliet	**6**
Belle rose	**6**
PVL blonde	**6**
PVL triple	**6**
Célestin blanche	**6**
Célestin yuzu	**6**
Kastel rouge	**6**
Lindermans	**6**

PRESSION

Célestin Wal	
25cl	**4,70**
33cl	**5,90**
50cl	**7,20**
Tiger bock IPA	
25cl	**4,30**
33cl	**5,30**
50cl	**6,80**

APÉRITIFS

Ricard 2cl	**4,50**
Whisky William Lawson's 4cl	**5**
Whisky Oban 4cl	**8**
Whisky Jack Daniel's 4cl	**7**
Kir crème cassis / pêche 12cl	**4,50**
Gin Beefeater 4cl	**6**
Gin Bombay Saphir 4cl	**7**
Vodka Wyborowa 4cl	**5**
Campari	**5**
Cointreau	**4,50**
Rhum Don Papa 4cl	**7**
Martini rouge 4cl	**5**
Martini blanc 4cl	**5**

DIGESTIFS

Get 27 4cl	**6**
Get 31 4cl	**6**
Amaretto 4cl	**6**
Cognac 4cl	**6**
Armagnac 4cl	**6**
Limoncello 4cl	**6**
Fleur de bière 4cl	**6**
Irish coffee	**8**
Irish coffee amaretto	**8**

VINS

ROUGE

Merlot Casalforte, Italie

Fruité et souple
Bouteille 28
verre 7

Montepulciano d'Abruzzo, Italie
Boisé et équilibré
Bouteille 29
verre 8

Pays d'Occ Les Creisses
Soyeux et intense
Bouteille 33

Côte du Rhône Corinne Depeyre
Frais, fruité et épicé
Bouteille 26
verre 6

Mercurey 1er cru
Notes de chêne, vanille et cerise
Bouteille 39

Why Not italien BIO
Puissant avec des arômes cassis et mûres
Bouteille 26
verre 6

ROSÉ

Les Effrontées IGP Méditerranée
Arômes fruits rouge
Bouteille 25
verre 6

Miss Valentine
Léger, belle longueur avec des notes de fruits rouges
Bouteille 29

BLANC

F de Flandry, Chardonnay
Notes de noisettes grillées
Bouteille **26**
verre **6**

Pinot Grigio Casalforte, Italie
Notes de fruits jaunes
Bouteille **26**
verre **6**

Languedoc, Morillon moelleux Gourmand
Boisés et notes de miel
Bouteille **29**
verre **7**

Les Hirondelles
Sec Floral et léger
Bouteille **20**
verre **5**

Les Hirondelles
Moelleux, notes de fruits de la passion et litchi
Bouteille **22**
verre **5,50**

PÉTILLANT

Prosecco Casalforte
Fin et floral
Bouteille **26**
verre **6**

COCKTAILS

Mojito 9
Rhum Captain Morgane, menthe,
citron vert, sucre de canne, Perrier

Le Paloma 9
Tequila camino, citron vert,
sucre de canne, jus de pamplemousse

Le Dai Kiwi 9
Rhum captain Morgane ambré,
jus pomme kiwi, citron vert, sucre de canne

L'Amici 9
Vodka Eristoff, jus de citron, ginger beer, citron vert

Le G'Vine 9
Gin G'Vine pêche, French Water Tonic, citron vert

L'aurore 9
Prosecco, jus de fraise, citron vert

L'Apérol Spritz 9
Aperol, Prosecco, Perrier

Le Limoncello Spritz 9
Limoncello, Prosecco, Perrier

Le Passoa Spritz 9
Passoa, Prosecco, Perrier

Le Garden 9
Gin Maré, French Water Tonic, sirop Monin basilic, tomate

Le Coffee Lover 9
Bailey's, Kalhua, café

SOFTS

Coca ou Coca zéro 33cl	**4**
Schweppes Tonic 33cl	**4**
Schweppes agrumes 33cl	**4**
Orangina 33cl	**4**
Sprite 25cl	**4**
Perrier 33cl	**3,50**
Eau St Amand plate 50cl	**3,50**
Eau St Amand pétillante 50cl	**3,50**
Jus de fruit bio, Jus de rêve Ananas, orange, tomate, pomme, abricot 25cl	**4**

Prix € NET TTC service inclus.
La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats
est disponible sur demande.