

R E S T A U R A N T

# San Marino

Ph. Bierlaire  
& V. Noël



## Les Apéritifs

Apéritif du Moment	Pineau	6,00 €
Apéritif sans alcool 4,50 €	Pisang	5,50 €
Amaretto 6,00 €	Porto rouge ou blanc	6,00 €
Campari 5,50 €	Rosso Antico	6,00 €
Cynar 6,00 €	Ricard	6,00 €
Gancia 6,00 €	Batida	6,00 €
Kir 6,00 €	Alcools	6,50 €
Martini 6,00 €	Coupe de Champagne	9,00 €
Picon 6,00 €	Kir Royal	9,50 €

Accompagnements: eau, soft, jus, vin blanc 1,00 €

## Les Boissons Froides

Eau plate ou pétillante	2,50 €
Perrier	2,75 €
Orangeade	2,25 €
Citronnade	2,25 €
Coca-Cola	2,50 €
Coca-Cola Light ou Zéro	2,75 €
Tonic	2,75 €
Ice-Tea	2,75 €
Orange pressée	4,50 €
Eau plate ou pétillante (½l)	3,50 €
Eau plate ou pétillante (1l)	6,50 €
Coca-Cola (1l)	7,00 €
Bière pression	2,50 €
Kriek	3,00 €
Blanche	3,00 €
Bières spéciales	4,00 €

## Les Suggestions

Suivant l'inspiration du chef ;  
le présentoir est à votre disposition

## Les Salades

Salade verte	5,00 €
Salade de tomates ou mixte	6,50 €
Salade Parmesane	15,50 €
(salade, crudités, jambon de Parme)	
Salade Niçoise	14,50 €
(salade, thon, anchois, tomates, olives, haricots, œufs, jambon, fromage)	
Salade Ecossoise	16,50 €
(salade, crudités, saumon fumé)	
Accompagnement de légumes chauds	7,00 €

## Les Délices Froids

Jambon de Parme, crudités	15,50 €
Hors d'œuvre italien	15,50 €
Frisée aux lardons	15,50 €
Tomates aux crevettes grises (plat: 22,00 €)	17,00 €
Tomate farcie au thon	13,50 €
Carpaccio de bœuf	15,00 €
Saumon fumé sur toast	17,00 €

Les entrées servies en plat principal  
sont majorées de 3 €

## Les Grillades

Steak grillé (+/- 400g)	23,50 €
Steak grillé à l'ail (+/- 400g)	23,50 €
Entrecôte grillée (+/- 600g)	26,50 €
Entrecôte grillée à l'ail (+/- 600g)	26,50 €
Côte à l'os (+/- 1,2kg)	38,50 €
(1 pers.) – uniquement saignante	
Brochette de bœuf (+/- 500g)	23,50 €
Brochette d'agneau (+/- 500g)	24,00 €
Côtes d'agneau	24,00 €

Toutes nos grillades sont accompagnées de deux sauces  
(pizzaiola et mexicaine), pour tout autre choix,  
un supplément de 3,00€ vous sera demandé

## Les Moules

en saison

Nature	€
Vin blanc	€
Provençale • Ail • Crème • Estragon crème •	
Dijonnaise • Poivre vert • Indienne • Curry crème •	
San Marino • Roquefort • Homardine •	
Aïoli (crème, tomate, ail)	€
Suprême (bisque, fruits de mer)	€

Certains de nos plats contiennent des allergènes!  
Une allergie ou intolérance? Informez notre personnel,  
c'est avec plaisir que nous vous renseignerons  
et que nous en tiendrons compte!

## Les Délices Chauds

Minestrone	9,00 €
Crème de tomates	9,50 €
Cuisses de grenouilles à l'ail et/ou à la crème	15,00 €
Scampis fritti	15,50 €
Scampis à l'ail	15,50 €
Scampis flambés	15,50 €
Scampis à l'indienne	15,50 €
Scampis Maison	15,50 €
Brochettes de scampis	15,50 €
Fondus parmesan	11,50 €
Croquettes de volaille	12,50 €
Toast champignons à l'ail ou à la crème	12,50 €
Escargots de Bourgogne, les 6	12,00 €

## Les Viandes

accompagnées de frites ou de pâtes

Steak nature (+/- 400g)	22,50 €
Entrecôte nature (+/- 600g)	25,50 €
Ossobuco	24,50 €

### SAUCE AU CHOIX :

- Nature • Pizzaiola • Nature à l'ail • Poivre crème •
- Champignons crème • Mexicaine • Provençale •
- San Marino • Du Chef • Dijonnaise • Roquefort •
- Indienne • Sambre et Meuse • Béarnaise • Poivre vert

Supplément sauce 3,00 €

Ph. Bierlaire  
& V. Noël

## Les Homards en Vivier

1 homard de +/- 600 g par personne 49,00 €

- En Belle-vue (*froid*)
- Aux petits légumes
- A l'Armoricaine
- Grillé à l'ail

## Les Plateaux Fruits de Mer

Crevettes grises, amandes, clams, pandalus, langoustines, huîtres, moules, bigorneaux, bulots, tourteaux 53,50 €

Le Royal avec ½ homard 68,00 €

Plateau fruits de mer (*cuit, froid, servi sur glace*) 53,50 €

*gambas, langoustines, scampis, crevettes géantes, bulots, bigorneaux, ½ tourteau, moules, crevettes grises, amandes*

Le Royal avec ½ homard (*cuit, froid, servi sur glace*) 68,00 €

## Les Poissons et Crustacés

sur le banc de l'écailler

### Entrées

Gambas poêlées à l'italienne	€
Soupe de poissons	€
Sardines grillées	€
6 Quiberon	€
6 Plates n°2	€
6 Pousse en claire	€

### Plats

Gambas poêlées à l'italienne	€
Mixed grill de poissons	€
Les poissons grillés ou en papillote	
• Bar	€
• Dorade Royale	€
• Rouget Barbet	€

# Les Pizzas

excepté le dimanche et jour férié à midi

MARGHERITA (tomate, mozzarella)	9,50 €
NAPOLI (tomate, mozzarella, anchois, olives)	11,00 €
PROSCIUTTO-FUNGHI (tomate, mozzarella, champignons, jambon)	11,00 €
CAPRICCIOSA (tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, artichauts)	11,50 €
4 STAGIONI (tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, artichauts, anchois)	12,00 €
SAN MARINO (tomate, mozzarella, champignons, jambon, olives, artichauts, anchois, œufs)	12,50 €
MARINARA (tomate, fruits de mer, ail)	14,50 €
4 FROMAGES (tomate, mozzarella, 4 fromages)	12,50 €
BOLOGNESE (tomate, mozzarella, viande hâchée)	11,50 €
MILANO (tomate, mozzarella, salami, champignons)	11,00 €
SCAMPIS (tomate, mozzarella, ail, scampis, champignons)	14,50 €
HAWAIIENNE (tomate, mozzarella, jambon, ananas)	11,50 €
CALZONE (tomate, mozzarella, champignons, jambon, anchois, câpres)	12,00 €
PARME (tomate, mozzarella, jambon de Parme, basilic, artichauts)	13,50 €
KEKE (tomate, mozzarella, champignons, jambon, thon, salami, œuf mi-cuit)	12,50 €
SALMONE (tomate, mozzarella, champignons, saumon fumé)	14,50 €

# Les Pâtes

MACCHERONI AUX 4 FROMAGES	13,50 €
MACCHERONI DU CHEF (tomate, crème, jambon)	13,00 €
MACCHERONI MAISON (jambon, champignons, petits pois, tomate, crème)	13,50 €
MACCHERONI A L'ARABIATA (tomate, lard, piquant)	13,50 €
TAGLIATELLE GENOVESE (champignons, tomate, crème)	13,00 €
TAGLIATELLE AU SAUMON	15,00 €
TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER	16,00 €
SPAGHETTI BOLOGNESE	12,00 €
SPAGHETTI NAPOLITAIN	11,00 €
SPAGHETTI CARBONARA	13,50 €
TORTELLINI A LA PANA (crème)	14,50 €
TORTELLINI BROCCOLI	14,50 €
TORTELLINI TOMATE CREME	14,50 €
TRIO DE PATES	16,50 €

# Les Escalopes

MILANAISE (nature)	17,00 €
ROMAINE (tomate, origan)	18,50 €
MARSALA (flambée au Marsala)	18,50 €
PIZZAIOLA (tomate à l'ail)	18,50 €
PROVENCALE (champignons, poivrons, tomate, etc...)	18,50 €
BOLOGNESE (jambon, fromage, tomate, gratinée)	19,50 €
SAN MARINO (champignons, tomate, crème)	18,50 €
PARMIGIANA (fourrée de jambon et fromage, nappée d'une sauce tomate à l'ail)	19,50 €
CORDON BLEU (fourrée de jambon, fromage, nappée d'une sauce champignons crème)	19,50 €
MEXICAINE (piquante à base de poivrons)	18,50 €
INDIENNE (provençale, crème, curry)	18,50 €
MAISON (jambon, fromage, tomate, crème, gratinée)	19,50 €
FLORENTINE (crème, tomate, ail)	18,50 €