



UN JOUR À PEYRASSOL
BRUXELLES

Nos fromages

Le Brillat Savarin	12,50€
Le Saint-Marcelin	12,50€
Le Saint-Félicien	12,50€
L'assortiment de fromages	16,50€

Autre

Le Gorgonzola	12,50€
---------------	--------

Les desserts

Tiramisu au café	10,00€
Panna cotta aux pistaches	10,00€
Mousse au chocolat Noir 70%	10,00€
Crème brûlée à la vanille	10,00€
Le dessert du jour «annoncé de vive voix»	10,00€
Le café gourmand	9,00€



Les jambons et charcuteries

Iberico Bellota	37,50€
Jambon de Parme 24 mois	18,50€
Jambon Ibérique 24 mois	18,50€
Jambon cuit à la truffe	18,50€
Jambon cuit italien aux herbes	17,50€
Mortadelle	14,50€
Bresaola	17,50€
Saucisson au fenouil	13,50€
Saucisson Toscan	13,50€
Assiette de jambons et saucissons (Hors Bellota)	19,50€
Assiette de fromages à pâte dure	19,50€
Assiette mixte (jambons et fromages à pâte dure) (Hors Bellota)	19,50€

Nos entrées

Assiette de légumes froids à l'huile d'olive	17,50€
Mille-feuille d'aubergines et tomates	17,50€
Vitello Tonato façon Peyrassol	21,50€
Mozzarella di Bufala, tomates cerises	17,50€
Jambon de Parme et mozzarella di Bufala	21,50€
Burratina di Andria, mousse de tomates séchées, basilic	18,50€
Fleurs de courgettes en Tempura et Ricotta aux herbes (en saison)	21,50€
Calamars sautés à l'ail, huile d'olive et piment	23,50€

Nos plats principaux

Escalope de veau au citron	24,50€
Contrefilet de bœuf Irlandais, poêlé au basilic, tomates confites et olives Taggiasches, sauce au vinaigre de Barolo, pommes grenaille	30,50€
Foie de veau alla Veneziana	25,50€
Poisson du jour selon l'arrivage et l'inspiration.	Prix du marché

Nos pâtes

Gnocchi de pomme de terre aux épinards	17,50€
Linguine au citron	17,50€
Linguine cacio e pepé	17,50€
Tagliatelle au Pistou	17,50€
Spaghetti sauce tomates cerises et basilic	16,50€
Paccheri di Gragnano, coulis de tomates fraîches, burrata di Andria et basilic	20,50€
Rigatoni au ragoût de saucisse toscane, senteur de fenouil sauvage	20,50€
Spaghetti à la Boutargue	23,50€
Spaghetti Vongole	24,50€