

# Marco Polo

## Frameries 1988

1

### Information

Lorsque vous êtes plus de 4 personnes à table, il vous est conseillé de restreindre légèrement votre choix afin d'écourter votre attente. Libre à vous de choisir. Vous êtes ici chez vous.

### Pour patienter

Charcuteries et spécialités italiennes	12.00 € /personne
Min. 2 couverts (idéal pour 4 personnes)	
Pizza bianca ou pomodoro (4 personnes)	8.00 €
Idéal pour 4 personnes	

### Entrées froides

Carpaccio boeuf cru parfumé à l'huile de truffe blanche	15.00 €
Carpaccio de saumon cru à l'estragon ou à l'aneth	15.00 €
Saumon d'Écosse fumé garni	13.50 €

### Entrées chaudes

Brochette de scampis grillés au lard fumé, salade	16.00 €
Scampis beurre à l'ail	16.00 €
Scampis «Marco Polo»	16.00 €
Flambé au pastis et crème	
Petite lasagne d'aubergines panées	11.00 €
Ravioli ricotta à la truffe blanche	15.00 €
Tomates cerises, ciboulette, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge	

### Nos Pâtes gratinées

Lasagne «classica»	15.00 €
Lasagne d'aubergines panées	16.00 €
Cannelloni «alla carne»	15.00 €
Cannelloni aux brocolis al pesto	16.00 €
Cannelloni alla ricotta e spinaci	16.00 €

#### TRIO DE PÂTES

- Être minimum 2 personnes

- Merci de choisir 2 pâtes gratinées et une autre pâte. Le choix doit être identique.

- Le prix varie selon votre choix

### Les Pâtes

Orecchiette saucisse italienne	17.00 €
Chair à saucisse au fenouil, courgette, sauce tomate, ricotta salata	
Orecchiette brocoli, pancetta, ail	17.00 €
Possible sans viande	
Spaghetti ou penne bolognese	12.00 €
Sauce bolognese - Napolitaine (sans viande) - Arrabiata (sans viande et pimentée)	
Tagliatelle Marco Polo	15.00 €
Crème, oignons, jambon de Parme, champignons	
Tagliatelle carbonara	15.00 €
Pancetta, jaune d'oeuf, crème, parmesan	
Tagliatelle au saumon frais et poireaux	19.00 €
Penne au saumon fumé	15.00 €
Crème, oignons, vin blanc	
Penne du chef	14.00 €
Sauce tomate crème, jambon, champignons, ail, origan, olives	
Penne au pesto vert ou rouge et copeaux de parmesan	14.00 €
Penne aux quatre fromages	15.00 €
Linguini aux scampis «alla romana»	19.00 €
Sauce tomate, ail, vin blanc	
Linguini aux Palourdes	19.00 €
Ail, persil, huile d'olive, tomates cerises, vin blanc	
Linguini aux scampis «Marco Polo»	19.00 €
Flambé au pastis et crème	
Tortellini à la crème et jambon	14.00 €
Ravioli ricotta à la truffe blanche	19.80 €
(possible avec crème tartufata)	
Tomates cerises, ciboulette, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge	

### Les Viandes

BOEUF	
Filet pur irlandais grillé ou poêlé 260gr	32.00 €
Entrecôte irlandaise grillée ou poêlée 450gr	32.00 €
LES SAUCES AUX CHOIX COMPRISES	
Poivre vert, archiduc, gorgonzola, crème tartufata, beurre Maître d'Hôtel, crème à l'ail	
VEAU	
Involtni Marco Polo	24.00 €
Escalopes farcies au jambon et mozzarella, sauce archiduc	
Involtni du chef	22.00 €
Escalopes farcies à la pancetta, ail, persil, pecorino, parmesan, sauce napolitaine	
Escalope milanaise	19.00 €
Panée, citron à presser	
Escalope Romagnola	22.00 €
Parme, aubergines, mozzarella gratinée	
Saltimbocca Maison	19.00 €
Jambon, sauce tomate crème, mozzarella gratinée	
AGNEAU	
Filet d'agneau grillé ou poêlé 240gr	30.00 €
LES SAUCES AUX CHOIX COMPRISES	
Poivre vert, archiduc, gorgonzola, crème tartufata, beurre Maître d'Hôtel, crème à l'ail	

#### \*NOTRE SPÉCIALITÉ\*

Filet d'agneau grillé nature entouré de fiocchi	29.00 €
Pâtes fraîches farcies à la ricotta et poires, nappés à la sauce gorgonzola	

#### AVEC ACCOMPAGNEMENT COMPRIS ET AU CHOIX

Frites, croquettes, pomme au four ou pâtes ou salade mixte d'accompagnement ou légume du jour

#### \*\*Demandez notre poisson du jour

SUPPLÉMENTS	4.00 €
-------------	--------

## Les Pizzas

Adriatica	14.00 €
Tomate, fruits de mer (sans moules), ail, persil, mozzarella	
Arno	12.00 €
Tomate, champignons, jambon, mozzarella	
Bolognese	12.00 €
Sauce bolognese, jambon, mozzarella	
Capri	12.00 €
Tomate, artichauts, champignons, mozzarella	
Capricciosa	13.00 €
Tomate, oignons, pancetta, mozzarella	
Chèvre	14.00 €
Tomate, lard fumé, oignons, fromage de chèvre, crème fraîche origan, mozzarella	
Del Orto	13.00 €
Sauce napolitaine, aubergines fraîches, courgettes fraîches, persil, parmesan, ail	
Del Orto aux scampis	19.00 €
Comme pizza ci-dessus + scampis	
Emanuela	9.00 €
Tomate, parmesan, ail, persil	
Emanuela spéciale	13.00 €
Tomate, ail, parmesan, persil, oignons, jambon, crème fraîche	
Fantasia	14.00 €
Sauce bolognese, pancetta, oignons, mozzarella	
Hawaïenne	13.00 €
Tomate, jambon, ananas, mozzarella	
Jambon	11.00 €
Tomate, jambon, mozzarella	
Lardiera	12.00 €
Tomate, lard fumé, oignons, mozzarella	
Marco Polo	14.00 €
Tomate, ail, crevettes, poivrons, persil, mozzarella	
Mare blu	19.00 €
Tomate, fruits de mer, ail, persil, mozzarella, saumon fumé en fin de cuisson, citron à presser	
Margherita	9.00 €
Tomate, mozzarella	
Milano	12.00 €
Tomate, salami Milano, mozzarella	
Mugnano	13.00 €
Tomate, salami piquant Mugnano, mozzarella	

Napoletana	12.00 €
Tomate, anchois, olives, câpres, mozzarella	
Parmigiana	13.00 €
Tomate, aubergines poêlées, parmesan, mozzarella	
Pizza de Carpaccio de boeuf cru	17.00 €
Pizza del padrone	14.00 €
Tomate, lard fumé, gorgonzola, champignons, mozzarella	
Rimini	13.00 €
Tomate, anchois, poivrons, artichauts, champignons, jambon, mozzarella	
Romana	14.00 €
Tomate, oignons, jambon de Parme (préciser avant ou après cuisson), mozzarella	
Saumon fumé	16.00 €
Tomate, saumon fumé, oignons crus, persil, mozzarella	
Saucisse italienne au fenouil	17.00 €
Mozzarella, gorgonzola, chair à saucisse, roquette	
Scampis	16.00 €
Tomate, 6 scampis d'eau de mer, ail, persil, mozzarella	
Siciliana	12.00 €
Tomate, anchois, olives, poivrons, mozzarella	
Spaghepizza	14.00 €
Spaghetti bolognese, mozzarella, parmesan	
Tartufata e funghi (conseillée avec de la burrata)	13.00 €
Pizza bianca, tartufata, champignons, pecorino, parmesan	
Végétarienne	13.00 €
Tomate, mozzarella, câpres, olives, champignons, artichauts, oignons, poivrons, persil, origan. Très bonne aussi sans mozzarella avec parmesan à la place et un petit filet d'huile à l'ail	
Veneziana	13.00 €
Tomate, thon, oignons (conseillé avec supplément de câpres), mozzarella	
Vivaldi	14.00 €
Tomate, câpres, olives, jambon, champignons, artichauts, mozzarella	
5 formaggi	14.00 €
Tomate, fontina, gorgonzola, parmesan, provolone, mozzarella	

#### NOS PRINCIPAUX SUPPLÉMENTS

Olives, câpres, oignons, champignons, artichauts, oeuf, poivrons, crème fraîche	1.50 €
Gorgonzola, fontina, provolone, parmesan, mozzarella, lard, jambon, sauce bolognese, anchois, salami, ananas, aubergines, roquette, tomates cerises	2.00 €
Chèvre, pancetta, thon, crevettes, fruits de mer	3.50 €
3 tranches de jambon de Parme	5.00 €
Burrata	5.00 €
Chair à saucisse au fenouil	5.00 €
6 scampis d'eau de mer	7.00 €
Saumon fumé	7.00 €

### Desserts

Dame blanche	10.00 €	Tarte aux pommes couverte chaude	12.00 €
Dame noire	10.00 €	Flambée au Calvados avec crème glacée vanille	
Brésilienne	10.00 €	Tartufo nero au cacao et chocolat chaud	9.00 €
Coupe spéculoos	12.00 €	Tartufo bianco al Limoncello	12.00 €
crème anglaise, amaretto, crème fraîche		Cassata Siciliana	9.00 €
Sorbet	9.50 €	Nougat glacé	9.00 €
Citron, Pomme, Framboise, Melon		Cannolo siciliano alla ricotta parfumé à la mandarine	9.00 €
Arrosé à	+ 3.20 €		
Eau de Vilee, Eau de poire, Eau de framboise, Calvados	10.00 €		
Coupe Cuberdon	8.00 €		
Coupe Baba au Rhum			
Tiramisù maison	9.00 €		
Mister au caramel beurre salé flambé Grand Marnier	12.00 €		

### Information

Notre chocolat chaud est fabriqué à partir de galets Callebaut. Notre crème fraîche est «maison».

## Apéritifs

*Flûte de Champagne (Vranken)	11.00 €
*Bouteille de Champagne (Vranken)	70.00 €
*Flûte de Prosecco	6.00 €
*Prosecco brut doc Treviso	30.00 €
Le maison	9.00 €
Aperol Spritz original	10.00 €
Hugo	10.00 €
<i>Prosecco, liqueur fleur de sureau, eau pétillante, menthe fraîche, citron</i>	
Prosecco, Limoncello & Tonic	10.00 €
Aperitivo Calabrese	10.00 €
<i>Amaro Del Capo, Crodino</i>	
Martini blanc • Martin rouge	6.00 €
Rosso Antico	7.00 €
Gancia	6.00 €
Porto rouge • Porto blanc	6.00 €
Porto Tawny (10 ans d'âge)	9.00 €
Pineau des Charentes blanc	6.00 €
Marsala all'uovo	6.00 €
Muscat de Sicile	6.00 €
Pisang nature (orange ou ananas +1.00 €)	6.00 €
Passoa nature (orange ou ananas +1.00 €)	7.00 €
Malibu nature (orange ou ananas +1.00 €)	7.00 €
Batida nature (jus +1.00 €)	7.00 €
Campari nature (orange • Vin blanc • Tonic • Soda +1.00 €)	7.00 €
Cynar	7.00 €
Picon vin blanc	8.00 €
Picon Michel (triple sec)	10.00 €
Kir à la crème de cassis ou de framboise	6.00 €
Kir prosecco à la crème de cassis ou de framboise	9.00 €
Ricard	7.00 €
Gin tonic • Gin orange	8.00 €
J&B (coca +1.00 €)	7.00 €
Bacardi coca	8.00 €
Vodka blanche/rouge tonic	8.00 €
Red k	7.00 €
<i>Vodka, jus de fraise, citron</i>	
Red k love	8.00 €
<i>Red k amélioré à la vodka et coulis de fruits rouges</i>	
<i>Les sans alcool</i>	
Crodino - Bitter rouge sans alcool	4.00 €
Pisang - Campari - Amaretto avec jus d'ananas ou orange	6.00 €
Mojito	6.00 €

### Pour patienter

Charcuteries et spécialités italiennes	12.00 € /personne
<i>Min. 2 couverts (idéal pour 4 personnes)</i>	
Pizza bianca ou pomodoro (4 personnes)	8.00 €
<i>Idéal pour 4 personnes</i>	

## Bières et Softs

Jupiler	3.00 €
Chimay bleue	5.50 €
Orval	5.50 €
Kriek extra	4.00 €
Léffe blonde	5.00 €
Triple Karmeliet	5.50 €
Eau plate • Eau pétillante	2.50 €
Sirop de grenadine • Sirop de menthe	0.50 €
Coca-Cola • Coca-Cola zéro	2.50 €
Chinotto	4.00 €
Tonic	3.00 €
Ice Tea pêche	3.00 €
Orangeade	2.50 €
Jus d'orange • Jus d'ananas	3.00 €
Jus de pomme • Jus de canneberge	3.00 €
Softs 1L (coca, coca zéro, orangeade)	8.00 €
1/2 plate • 1/2 Sanpellegrino pétillante	5.00 €
1L plate • 1L Sanpellegrino pétillante	8.00 €

## Digestifs

Single Matl	Demandez nos différents noms & prix
Cognac	8.00 €
Armagnac « X.O. »	12.00 €
Vecchia Romagna nera	9.00 €
Marc de Champagne	9.00 €
Calvados «Père Malgoire»	9.00 €
Vieille prune «Grand Réserve»	9.00 €
Rhum	Demandez nos différents noms & prix
Limoncello	7.00 €
Mirto sardo	9.00 €
Get 27	7.00 €
<i>liqueur de menthe 27*</i>	
Eau de vie Poire William	10.00 €
Eau de vie framboise	10.00 €
Eau de Villée	10.00 €
Grappa	7.00 €
Grappa au miel	7.00 €
<b>NOS GRAPPA DU PIEMONTE «FRANCOLI»</b>	
100% Moscato	9.00 €
100% Nebbiolo	9.00 €
3 ans	9.00 €
5 ans	10.00 €
10 ans	11.00 €
Sambuca	7.00 €
Liqueur de Maraschino	7.00 €
Liqueur de banane	7.00 €
Liqueur de rose	7.00 €
Liqueur de violette	7.00 €
Baileys	7.00 €
Grand Marnier	10.00 €
Cointreau	9.00 €
Mandarine Napoléon	10.00 €
Amaretto di Saronno	9.00 €
Fernet Branca	9.00 €
<i>100% herbes digestives 40°</i>	
Branca Menta	9.00 €
Amaro Averna Siciliano	9.00 €
Amaro Del Capo	9.00 €

## Boissons chaudes

Café ou expresso	3.00 €
Décaféiné	3.00 €
Capuccino à la mousse de lait	4.00 €
Capuccino Chantilly	4.00 €
Corretto grappa - Corretto sambuca	7.00 €
Irish coffee - Italian coffee	10.00 €
Thés	3.00 €
<i>noir, vert, vert à la menthe, marocco, agrumes</i>	
Infusions	3.00 €
<i>fruits, camomille, tilleul, menthe fraîche, verveine</i>	

Marco Polo  
Framerries 1988

Marco Polo

Framerries 1988





## Informations

◦ *Votre choix définitif est à nous  
communiquer maximum 5 jours avant  
votre repas*

◦ *Pour bloquer votre réservation, un  
acompte de 10€/personne sera à verser au  
restaurant aux heures d'ouverture*

◦ *Menu également disponible avec boissons  
comprises pour 12,50€/personne  
(eau, vin, café ou thé)*

*Nous espérons satisfaire à vos exigences  
et vous remercions*



## *Menu 40 €*

### Apéritif

*Prosecco*

*Ou*

*Pisang à l'orange sans alcool*

*Antipasto de charcuteries italiennes et spécialités,  
son quart de pizza al pomodoro*

*\*En cas de besoin :*

*(+5€ )Saumon d'Ecosse fumé garni,*

*son quart de pizza al pomodoro*

*Ou*

*Salade végétarienne avec quart de pizza al pomodoro*

### Plats

*Lasagne classica*

*(sauce bolognaise, jambon, champignons, fromage)*

*Lasagne d'aubergines pannées*

*(sauce bolognaise, jambon, crème et fromage)*

*Cannelloni di carne*

*Cannelloni au brocoli et crème de pesto vert*

*Cannelloni ricotta e spinaci*

*Saltimbocca maison accompagné de penne*

*ou pommes de terre rissolées*

*(escalope de veau, jambon, mozzarella gratinée, sauce*

*Tomate et crème)*

*Brochette de scampis et lard fumé avec salade*

*et pomme au four*

*Pizza au choix (max 17€)*

### Desserts

*Tiramisù*

*Sorbet citron*

*Dame blanche*

*\*\* Un gâteau de circonstance peut prendre lieu  
et place des desserts\*\**