

Marco Polo

Frameries 1988

1

Pour patienter

Antipasti pour 2 personnes	21.00 €
Antipasti pour 4 personnes	29.00 €
Pizza bianca ou pomodoro	9.00 €

Entrées froides

Carpaccio boeuf cru parfumé à l'huile de truffe blanche	18.00 €
Carpaccio de saumon cru à l'estragon ou à l'aneth	20.00 €
Saumon d'Écosse fumé garni	20.00 €
Antipasti 2 personnes	21.00 €
Antipasti 4 personnes	29.00 €

Entrées chaudes

Brochette de scampis grillés au lard fumé, salade	18.00 €
Scampis beurre à l'ail	18.00 €
Scampis «Marco Polo»	18.00 €
<i>Flambé au pastis et crème</i>	
Croquettes de crevettes grises	18.00 €
Petite lasagne d'aubergines panées	13.00 €
Ravioli ricotta à la truffe blanche	16.00 €
<i>Tomates cerises, ciboulette, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge</i>	

Nos Pâtes gratinées

Lasagne «classica»	16.50 €
Lasagne d'aubergines panées	17.50 €
Cannelloni «alla carne»	16.50 €
Cannelloni aux brocolis al pesto	17.50 €
Cannelloni alla ricotta e spinaci	16.50 €
Cannelloni au saumon et pesto de tomates séchées	18.50 €

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	19.00 €
<i>Chair à saucisse au fenouil, courgette, sauce tomate, ricotta salata</i>	
Orecchiette brocoli, pancetta, ail	19.00 €
<i>Possible sans viande</i>	
Spaghetti ou penne bolognese	13.50 €
<i>Sauce bolognese - Napolitaine (sans viande) - Arrabiata (sans viande et pimentée)</i>	
Tagliatelle Marco Polo	17.50 €
<i>Crème, oignons, jambon de Parme, champignons</i>	
Tagliatelle carbonara	17.50 €
<i>Pancetta, jaune d'oeuf, parmesan, avec ou sans crème</i>	
Tagliatelle au saumon frais et poireaux	21.00 €
Penne au saumon fumé	20.00 €
<i>Crème, oignons, vin blanc</i>	
Penne du chef	17.50 €
<i>Sauce tomate crème, jambon, champignons, ail, origan, olives</i>	
Penne au pesto vert ou rouge et copeaux de parmesan	14.00 €
Penne aux quatre fromages	17.50 €
Linguini aux scampis «alla romana»	21.00 €
<i>Sauce tomate, ail, vin blanc</i>	
Linguini aux scampis «Marco Polo»	21.00 €
<i>Flambé au pastis et crème</i>	
Linguini aux Palourdes	22.00 €
<i>Ail, persil, huile d'olive, tomates cerises, vin blanc</i>	
Tortellini à la crème et jambon	17.50 €
Ravioli ricotta à la truffe blanche	21.00 €
<i>(possible avec crème tartufata)</i>	
<i>Tomates cerises, ciboulette, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge</i>	

Les Viandes

BOEUF	
Filet pur irlandais grillé ou poêlé 260gr	39.00 €
Entrecôte irlandaise grillée ou poêlée +-450gr	39.00 €

VEAU SAUCE AU CHOIX COMPRISE

Involtini Marco Polo	26.00 €
<i>Escalopes farcies au jambon et mozzarella, sauce archiduc</i>	
Involtini du chef	24.00 €
<i>Escalopes farcies à la pancetta, ail, persil, pecorino, parmesan, sauce napolitaine</i>	
Escalope milanaise	21.00 €
<i>Panée, citron à presser</i>	
Escalope Romagnola	24.00 €
<i>Parme, aubergines, mozzarella gratinée</i>	
Saltinbocca Maison	21.00 €
<i>Jambon, sauce tomate crème, mozzarella gratinée</i>	

AGNEAU SAUCE AU CHOIX COMPRISE

Filet d'agneau grillé ou poêlé 240gr	34.00 €
--------------------------------------	---------

NOTRE SPÉCIALITÉ

Filet d'agneau grillé nature entouré de flocchi	35.00 €
<i>Pâtes fraîches farcies à la ricotta et poires, nappés à la sauce gorgonzola</i>	

SAUCES	4.00 €
<i>Poivre vert, archiduc, gorgonzola, crème tartufata, beurre Maître d'Hôtel, crème à l'ail</i>	

ACCOMPAGNEMENT COMPRIS ET AU CHOIX	
<i>Frites, croquettes, pomme au four ou pâtes ou salade mixte d'accompagnement ou légume du jour</i>	

****Demandez notre poisson du jour**

SUPPLÉMENTS EN PLUS DE L'ACCOMPAGNEMENT	4.00 €
---	--------

Les Pizzas

Adriatica	15.00 €
<i>Tomate, mozzarella, fruits de mer (sans moules), ail, persil</i>	
Arno	13.50 €
<i>Tomate, mozzarella, champignons, jambon</i>	
Bolognese	13.50 €
<i>Sauce bolognese, mozzarella, jambon</i>	
Capri	13.50 €
<i>Tomate, mozzarella, artichauts, champignons</i>	
Capricciosa	14.00 €
<i>Tomate, mozzarella, oignons, pancetta</i>	
Chèvre	15.00 €
<i>Tomate, mozzarella, lard fumé, oignons, fromage de chèvre, crème fraîche origan</i>	
Del Orto	14.00 €
<i>Sauce napolitaine, aubergines fraîches, courgettes fraîches, persil, parmesan, ail</i>	
Del Orto aux scampis	20.00 €
<i>Comme pizza ci-dessus + 6 scampis</i>	
Emanuela	9.00 €
<i>Tomate, parmesan, ail, persil</i>	
Emanuela spéciale	14.00 €
<i>Tomate, ail, parmesan, persil, oignons, jambon, crème fraîche</i>	
Fantasia	15.00 €
<i>Sauce bolognese, mozzarella, pancetta, oignons</i>	
Hawaïenne	14.00 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas</i>	
Jambon	12.00 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon</i>	
Lardiera	13.50 €
<i>Tomate, mozzarella, lard fumé, oignons</i>	
Marco Polo	15.00 €
<i>Tomate, mozzarella, ail, crevettes, poivrons, persil</i>	
Margherita	10.00 €
<i>Tomate, mozzarella</i>	
Milano	14.00 €
<i>Tomate, mozzarella, salami Milano</i>	
Mugnano	14.00 €
<i>Tomate, mozzarella, salami piquant Mugnano</i>	

Napoletana	14.00 €
<i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres</i>	
Parmiggiana	14.00 €
<i>Tomate, mozzarella, aubergines poêlées, parmesan</i>	
Pizza de Carpaccio de boeuf cru	19.00 €
Pizza del padrone	15.00 €
<i>Tomate, mozzarella, lard fumé, gorgonzola, champignons</i>	
Rimini	15.00 €
<i>Tomate, mozzarella, anchois, poivrons, artichauts, champignons, jambon</i>	
Romana	15.00 €
<i>Tomate, mozzarella, oignons,</i>	
<i>jambon de Parme (préciser avant ou après cuisson)</i>	
Saumon fumé	19.00 €
<i>Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons crus, persil</i>	
Saucisse italienne au fenouil	18.00 €
<i>Pizza bianca, mozzarella, gorgonzola, chair à saucisse, roquette</i>	
Scampis	17.00 €
<i>Tomate, mozzarella, 6 scampis d'eau de mer, ail, persil</i>	
Siciliana	14.00 €
<i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, poivrons</i>	
Spaghepizza	15.00 €
<i>Spaghetti bolognese, mozzarella, parmesan</i>	
Tartufata e funghi (conseillée avec burrata + 5€)	14.00 €
<i>Pizza bianca, tartufata, champignons, pecorino, parmesan</i>	
Végétarienne	14.00 €
<i>Tomate, mozzarella, câpres, olives, champignons, artichauts, oignons, poivrons, persil, origan</i>	
Végétarienne de la mamma	14.00 €
<i>Tomate, pecorino, parmesan, câpres, olives, champignons, artichauts, oignons, poivrons, persil, origan, huile d'olives à l'ail</i>	
Veneziana	15.00 €
<i>Tomate, mozzarella, thon, oignons (conseillé avec câpres +1,50€)</i>	
Vivaldi	15.00 €
<i>Tomate, mozzarella, câpres, olives, jambon, champignons, artichauts</i>	
5 formaggi	15.00 €
<i>Tomate, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesan, provolone</i>	

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, crevettes, fruits de mer	3.50 €
3 tranches de jambon de Parme	5.00 €
Burrata	5.00 €
Chair à saucisse au fenouil	5.00 €
Thon	5.00 €
6 scampis d'eau de mer	7.00 €
Saumon fumé	7.00 €

Pour patienter

Antipasti pour 2 personnes	21.00 €
Antipasti pour 4 personnes	29.00 €
Pizza bianca ou pomodoro	9.00 €

Apéritifs

*Flûte de Champagne	11.00 €
*Bouteille de Champagne	70.00 €
*Flûte de Prosecco	7.00 €
*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	7.00 €
Rosso Antico	7.00 €
Gancia	7.00 €
Porto rouge • Porto blanc	7.00 €
Porto Tawny (10 ans d'âge)	9.00 €
Pineau des Charentes blanc	7.00 €
Marsala all'uovo	7.00 €
Muscat de Sicile	7.00 €
Pisang nature (orange ou ananas +1.00 €)	7.00 €
Passoa nature (orange ou ananas +1.00 €)	8.00 €
Malibu nature (orange ou ananas +1.00 €)	8.00 €
Batida nature (jus +1.00 €)	8.00 €
Campari nature (orange • Vin blanc • Tonic • Soda +1.00 €)	8.00 €
Cynar	8.00 €
Picon vin blanc	8.00 €
Picon Michel (triple sec)	11.00 €
Kir à la crème de cassis ou de framboise	7.00 €
Kir prosecco à la crème de cassis ou de framboise	10.00 €
Ricard	8.00 €
Gin tonic • Gin orange (Gordon's)	9.00 €
Gin spéciaux tonic	11.00 €
J&B (coca +1.00 €)	8.00 €
Bacardi coca	9.00 €
Vodka blanche/rouge tonic/orange	9.00 €
Red k	8.00 €
<i>Vodka, jus de fraise, citron</i>	
Red k love	9.00 €
<i>Red k amélioré à la vodka et coulis de fruits rouges</i>	
Les sans alcool	
Crodino - Bitter rouge sans alcool	4.00 €
Pisang - Campari - Amaretto	6.00 €
<i>Accompagné de jus de pomme, d'ananas ou orange</i>	
Mojito	6.00 €

Bières et Softs

Jupiler	3.00 €
Chimay bleue	5.50 €
Orval	5.50 €
Kriek extra	4.00 €
Leffe 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
Armagnac « X.O. »	12.00 €
Vecchia Romagna nera	9.00 €
Marc de Champagne	9.00 €
Calvados «Père Malgoire»	9.00 €
Rhum	Demandez nos différents noms & prix
Limoncello	7.00 €
Grappa blanche givrée	7.00 €
Grappa au miel givrée	7.00 €
NOS GRAPPA DU PIEMONTE «FRANCOLI»	
100% Moscato	9.00 €
100% Nebbiolo	9.00 €
3 ans	9.00 €
5 ans	11.00 €
10 ans	12.00 €
Sambuca	7.00 €
Liqueur de Maraschino	7.00 €
Liqueur de rose	7.00 €
Liqueur de violette	7.00 €
Baileys	8.00 €
Grand Marnier	10.00 €
Cointreau	9.00 €
Mandarine Napoléon	10.00 €
Amaretto di Saronno	9.00 €
Fernet Branca	10.00 €
<i>100% herbes digestives 40°</i>	
Branca Menta	10.00 €
Amaro Averna Siciliano	9.00 €
Amaro Del Capo	9.00 €
Irish Coffee - Italian Coffee	11.00 €

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 €
Thés	3.00 €
<i>noir, vert, vert à la menthe, marocco, agrumes</i>	
Infusions	3.00 €
<i>fruits, camomille, tilleul, menthe fraîche, verveine</i>	

Desserts

Dame blanche	10.00 €
Dame noire	10.00 €
Brésilienne	10.00 €
Coupe spéculoos	12.00 €
<i>crème anglaise, amaretto, crème fraîche</i>	
Sorbet	10.00 €
<i>Citron, Pomme, Framboise, Melon</i>	
Avec supplément d'alcool	+ 3.50 €
Coupe Cuberdon	10.00 €
Coupe Baba au Rhum	10.00 €
Tiramisù maison	10.00 €
Mystère au caramel beurre salé flambé Grand Marnier	12.00 €
Tarte aux pommes couverte chaude	12.00 €
<i>Flambée au Calvados avec crème glacée vanille</i>	
Tartufo nero au cacao et chocolat chaud	10.00 €
Tartufo bianco al Limoncello	12.00 €
Cassata Siciliana	10.00 €
Nougat glacé	10.00 €
Cannolo siciliano alla ricotta parfumé à la mandarine	10.00 €
Mousse au chocolat maison	10.00 €

Information

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

Marco Polo
Frameries 1988

1

Menu grande table

Informations

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

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

**MENU ÉGALEMENT DISPONIBLE
AVEC BOISSONS COMPRISES POUR
15,00€/PERSONNE
(EAU, VIN, CAFÉ OU THÉ)**

1

Nous espérons satisfaire à vos exigences & vous remercions



Menu 45€

Apéritifs

Prosecco

ou

Pisang à l'orange sans alcool

Entrées

Toutes accompagnées de son quart de pizza al pomodoro

Antipasto de charcuteries italiennes et spécialités

ou

Saumon d'Ecosse fumé garni + 5€

ou

Salade végétarienne

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

Cannelloni saumon

Saltimbocca de veau maison

accompagné de penne ou pommes de terre rissolées
escalope de veau, jambon, mozzarella gratinée, sauce tomate et crème

Brochette de dix scampis et lard fumé avec salade et pommes de terre rissolées

Pizza au choix

Desserts

Tiramisu

Sorbet citron

Mousse au chocolat

****Un gâteau de circonstance sous commande****