

ARTUSI
cucina italiana

En 1891, Pellegrino Artusi publie à ses frais
« La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene ».

L'Italie a trente ans. Elle parle encore vingt dialectes
et ne s'est jamais mise à table ensemble. Artusi voyage,
écoute les cuisinières, note. Son livre réunit pour la
première fois les recettes d'un pays qui vient de naître.

C'est le livre qui a inventé la cuisine italienne.
C'est de lui que nous tenons notre nom.

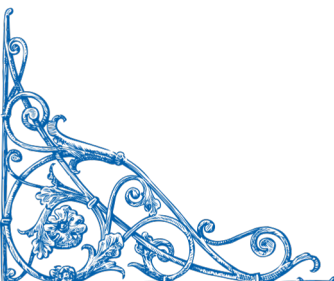
CHEZ NOUS, ON FAIT

Les pâtes fraîches, chaque matin — semoule bio, œufs de ferme.
La focaccia barese. Le pain du burger. Les sauces.
La mozzarella fior di latte, coupée à la main chaque jour.
Les glaces, par nos amis du Nicoli.

Julien Di Miceli



Wifi : Artusi - Lightspeed
Code Wifi : restaur@nt!



Gins infusion maison

Fruité	Fruits rouges, cerise amarena, basilic thai et tonic Hibiscus	11
Floral	Violettes, hibiscus, thé jasmin et tonic Pink Pepper	11
Amer	Pamplemousses grillés, pissenlit blanc et tonic Pink Pepper	11
Epicé	Gingembre confit, piment Jalapeños et tonic Ginger Ale	11

Spritz

Apérol	10
Campari	10
Sarti	Arômes mangue, maracuja et orange sanguine 11
Limoncello	11
Hugo	Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse, lime et Menthe 12

Avant de passer aux choses sérieuses. En solo ou à partager

Scarpetta Focaccia barese, sauce tomate, parmesan. Tradition italienne d'essuyer son assiette avec un morceau de pain.

6

Stuzzichini Focaccia, olives de Sicile, taralli des Pouilles, huile d'olive nouvelle.

10

Aperitivi

♥ Artusi	Gin, Monin Concombre, Citron, Prosecco	10
Prosecco Valdobbiadene DOCG	C/BT	8/36
Crodino Biondo N.A / Rosso		6
Campari		6
Cinzano Rosso/Bianco/Cynar		6
Porto Cruz Bianco/Rosso/		6
Ricard - Picon		7
Supplément Tonic – Bière – Vin Blanc Perrier – Jus d'orange - Energy drink		2

Birra

Bières au fût

Triple Karmeliet	8,4° - 33cl au fût	6,5
Tripick 6	6° - 33cl au fût	6
Stella Artois	5,2° - 33cl au fût	4
Goose IPA	5,9° - 33cl au fût	6,5

Bières bouteilles

Stella Artois 0°	25cl	3,5
Tripick 0°	33cl	?
Val dieu blonde	Blonde 6° - 33cl	5
Saint feuillien Grand cru	9,5° Triple blonde - 33cl	5
Tripick 3	4° Agrumes légère - 33cl	5
♥ Peroni Nastro Azzuro	5° - 25cl	3,5
Messina cristalli di sale	4,7° - 33cl	4

Mocktails

Purple Dolce	Sirap Violette, Prosecco 0%, jus de citron vert, menthe	9
Spritz Dolce	Crodino rosso, Prosecco 0%, eau pétillante	9
Mojito Dolce	Citron vert, menthe, sucre de canne, citronnade bio	9
Italian Mule Dolce	Amaretto 0°, Ginger beer, lime	9
Limoncello Spritz Dolce	Limoncello 0°, Prosecco 0°	9
Bellini Dolce	Prosecco 0°, purée de pêche	9
Gin Tonic Dolce	Sir chill 0°, Tonic pink pepper	14

Cocktails

Bellini	Prosecco, purée de pêches	9
Rossini	Prosecco, purée de fraises	9
Negroni	Gin Bulldog, Cinzano Rosso, Campari	11
Cuba Libre	Rhum Carta Oro, Coca-Cola, citron vert	10
Mojito	Rhum Carta Oro, Perrier, sucre de canne, citron vert, menthe	12
Mojito Royal	Prosecco	13
Deep Purple	Sirap Violette, prosecco, citron vert, menthe	10
Moscow Mule	Vodka, lime, ginger beer, menthe	10
Espresso Martini	Vodka, kahlua, sucre de canne, espresso	11

Softs

San Pellegrino / Panna	50cl / 1L.	5/ 8,5
Coca-Cola / Fanta Orange / Sprite		3
Limonata / Aranciata San Pellegrino		3,5
Looza Orange / Pomme cerise		3,5
Fuze Tea Pêche / Pétillant / Green		3
Perrier	33cl	4

I Classici

Nos entrées incontournables à partager ou pas

Coquette	Dodues croquettes de jambon de Parme 18mois et Grana Padano - Plat 19€, accompagné d'une salade	14
✓ Queen Parmì	Tranches d'aubergines confites gratinées à la mozzarella Fior di Latte, tomates, parmigiano, basilic - Plat 18€	13
♥ Carlo Calamari	Rondelles d'encornets, scampis et légumes, sauce tartare maison, citron - Plat 21€, accompagné d'une salade	15
Burra'Star	Burrata ultra crémeuse des Pouilles, pêches roties, lavande, le sud dans l'assiette (supplément speck pour la gourmandise +3€)	14
Polpette al sugo	5pcs Boulettes de bœuf et veau mijotées dans notre sauce tomate, Parmigiano Reggiano & basilic frais. (+2€/pièce)	15
Tagliere Artusi	Sélection de salumi et formaggi d'exception, soigneusement sélectionnés aux quatre coins de l'Italie. 2 - 4 ou 6 pers	30/55

Anti Pasti Stagionali

Avant de passer aux choses sérieuses. En solo ou à partager

♥ Le Montanare	Six petites pizzas frites, sauce tomate, parmesan, basilic. La street food napolitaine dans ce qu'elle a de plus honnête.	10
✓ Arancini	Trio de délicieuses boulettes de risotto crémeux, cœur de mozzarella et sauce truffe. (+3€/pièce)	15
Vitello Tonnato	Fines tranches de veau, crème de thon, câpres & citron.	16
Polpo alla Veneziana	Direction Venise : poulpe cuit lentement dans notre bouillon, pommes de terre, oignons & câpres. Plat 26€	18
Moules alla Calabrese	Direction la Calabre : moules en cassiolette, sauce généreuse et relevée à la N'duja. Plat 20€	14
Brioche del Maiale	Effiloché de porc confit, sauce barbecue fumée, lové dans un petit pain brioché doré au beurre	16

Pasta Fresca

Pâtes fraîches faites maison semoule bio et œufs de Ferme

✓ ♥ King's Truffle	Tagliatelles maison, truffe noire des Abruzzes, noisettes torréfiées du Piémont et siphon parmesan.	26
Italian Dream	Spaghetti maison, délicieuses boulettes de viande de la Nonna, sauce tomate et basilic.	19
✓ Hot n Spicy	Pasta bien éternée, poivrons grillés, stracciatella, olives déshydratées et piments.	20
✓ Mac & Cheese	Rigatoni, sauce aux quatre fromages, Gorgonzola DOP, Tallegio DOP, Grana Padano, Mozzarella gratinée.	18
♥ Ravioli alla Genovese	Un voyage entre Gênes et Naples, inspiré des marins génois. Bœuf & oignons longuement mijotés.	22
Carbonara	Spaghetti, jaune d'œuf de ferme, pecorino, poivre torréfié et guanciale croustillant (pour les plus courageux une touche de Nduja +2€)	20
Illico Pesto	Pesto de basilic maison, tomates cerises doucement confites & cœur fondant de burrata.	19
Spaghetтата alle cozze	Tomates pelées, moules & leur jus délicatement safrané.	24

Da Aggiungere

Scampis +8€
Polpettes (2€/pc)
Burrata des Pouilles +5€
Pâte sans gluten +3€

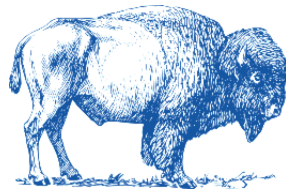
Piatti

Produits 100% frais et cuisinés avec amour.

- ♥ **Orecchia di Elefante** Magique côte de veau panée de 500gr, un plat inscrit dans la tradition italienne apprécié par les petits et grands. Accompagnement au choix **39**
- Lotte alla brace** Lotte grillée, fregola, mascarpone aux herbes, sauce safran et asperges verte. **26**
- Cesar Salad** La Caesar est née au Mexique, créée par Caesar Cardini, restaurateur italien. Comme quoi, l'Italie n'est jamais loin de l'assiette. **22**
- Osso Bucco** Le seul vrai osso bucco à la milanaise, moelleux et parfumé avec zestes d'orange et pancetta. Servi avec Linguine **26**
- Escalope de poulet** Suprême de volaille jaune travaillée comme l'orecchia di elefante. **23**
Version Valdostana (jambon de parme et fondue de Fontina (+5€)).
Accompagnement au choix

Alla Griglia

La specialità di Artusi è la fiorentina e tutti i nostri magnifici pezzi di carne maturata e cotta al grill come vuole la tradizione toscana



Notre sélection de viande – 2 couv.

Skala

Race hybride Simmentale et Holstein élevée dans les Ardennes.
Maturée 4-5 semaines,
Persillage moyen.
- 11/100Gr -

Cachena

Race Portugaise parente à la Rubia Gallega.
Maturée 12 semaines,
Persillage élevé.
- 13/100Gr -

T-Bone

Le Morceau le plus recherché. Il contient une plus grande portion de côte de bœuf et une plus petite de filet pur.
- 8.5/ 100Gr -

Accompagnements au choix

Frites cuites dans la graisse de boeuf
Spaghetti aglio e olio
Pomme de terre grenaille avec mascarpone et
guanciale croustillant (+2€)

Sauces au choix

Champignons crème, gorgonzola,
poivre vert, béarnaise, tartare, mayonnaise maison : 3€

Famous Tagliata

Délicieuse pièce de boeuf de 280gr ou 380gr (+11€), roquette, copeaux de parmesan tomates confites et balsamico 12ans. Accompagnement au choix
-29-

Burger Artusi

Incroyable steak haché maturé 18j, bun maison, fromage, laitue, pancetta et agro dolce d'oignons rouges, croquette de Parme et Parmesan
Accompagné de frites maison.
Demandez un double patty de notre incroyable steak haché maison +5€
-22-

Picanha de Wagyu

Boss ultime des boeufs, le Wagyu... Ici la Picanha saisie sur pierres de laves et servie saignante. Aucune autre cuisson ne sera autorisée. Accompagnement au choix

200gr - 47

400gr - 86

800gr - 160

Suggestions du moment

Aperitivo - Cocktail

Ginbel - Gin Premium Belge

14

Un gin belge élégant et gourmand, où la Reine-Claude apporte rondeur et fruit, accompagnée de pomme, fleur de sureau et baies de genévrier. Le poivre de Sichuan signe une finale fraîche, légèrement citronnée et épicée. Un gin tout en finesse, à la fois floral, fruité et rafraîchissant.

Kettmeir

11/60

Kettmeir Athesis Brut, Metodo Classico d'Alto Adige, associe Chardonnay, Pinot Bianco et Pinot Nero. Bulles fines, fraîcheur, notes fruitées, levure et fruits secs. Récompensé par Decanter, Gambero Rosso et James Suckling, avec notamment l'or aux Sparkling Wine World Championships 2022. A la coupe ou à la bouteille

Piatti

Il Risotto Arancino

22

Tout l'esprit de l'arancino sicilien dans un risotto safrané minute : ragù, petits pois & crème de Parmigiano.

Pizza

La Vendemia

19

L'Italie au temps des vendanges : raisins rôtis au romarin, taleggio fondant, speck & noisettes torréfiées.

À savourer avec un verre de Nebbiolo du Piémont.

Alla Griglia



♥ Pièce du boucher

500gr - 48

Provenance : Irlande — Irish Prime

Issue d'un bœuf élevé en Irlande, cette côte à l'os se caractérise par une viande tendre, juteuse et généreusement persillée.

Naturellement riche en gras, celui-ci fond à la cuisson, nourrit la viande et lui apporte toute sa gourmandise.

Nos pièces sont reposées pendant trois semaines dans des conditions contrôlées. La viande s'attendrit naturellement et perd progressivement une partie de son eau, permettant ainsi de concentrer ses saveurs.

Ici, pas de maturation prolongée : nous cherchons à préserver le goût franc et naturel du bœuf. Accompagnement aux choix

Dolci

Bellini givré

12

Glace pêche de vigne, fruits, meringues et Prosecco

Pizza Napoletana

Au four à bois traditionnel ! 450°C with love, from Napoli
Notre Mozzarella fior di latte est fraîchement coupée à la main tous les jours

- ♥ **Sexy Calabresa** Mozzarella fior di latte, sauce poivrons rouges, N'duja Calabrese, salami piccante, oignons rouges **19**
- ✓ **Auberkiff** Mozzarella fior di latte, sauce tomate, aubergines alla parmigiana, Grana Padano, basilic frais **18**
- Puissance 4 Saisons** Mozzarella fior di latte, sauce tomate, jambon, champignons, artichauts, olives Kalamata **19**
- ♥ ✓ **B.B.** Mozzarella fior di latte, sauce poivrons rouges, aubergines, olives Kalamata, artichauts, oignons rouges. Notre pizza qui n'a jamais fait de mal à personne. Les initiales, vous les avez. **19**
- ✓ **Prosciutto** Mozzarella fior di latte, sauce tomate, Jambon à l'os légèrement fumé, origan sauvage de Sicile **15**
- ✓ **Filante** Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP à la cuillère, Taleggio DOP, Grana Padano et pour le croquant, cerneaux de noix miel et persil **19**
- Mamma...Gherita** Mozzarella fior di latte, sauce tomate, olio bio, basilic frais, Grana Padano **14**
- Mario Sole Mio** Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, champignons, œuf Bio **17**
- Tonno Montana** Mozzarella fior di latte, thon, olives noires, oignons caramélisés, câpres **18**
- Marinara Sbagliata** Sauce tomate, origan bio de Sicile, ail frais, anchois et coeur de burrata et pangrattato **17**
- Vendetta** Sauce tomate, fior di latte, ananas rôti, poulet, coeur de burrata, Nduja. Une pizza tellement délicieuse qu'elle pourrait bien me faire perdre ma double nationalité italo-belge. **19**

Pizza du Chef Artusi

nos signatures, toute l'année

- ✓ ♥ **Poupée Truffe** crème de pecorino à la truffe, poêlée de champignons de saison, coeur de burrata, noisettes du piémont, persil, Truffe des Abruzzes **26**
- Burrata Lova** **22**
Mozzarella Fior di Latte, tomates confites maison, jambon de Parme 18 mois, roquette, burrata DOP, parmesan et pesto basilic

Da Aggiungere

Nos finitions posées à la sortie du four

Truffes fraîches des abruzzes +6€

Coppa piccante +4€

Burrata des Pouilles +5€

Jambon de Parma +4€

Pâte sans gluten +3€ — même four, traces possibles

Menu Bambini - 19

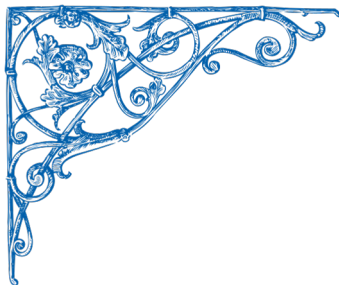
Parce que les petits Italiens aussi ont droit à la dolce vita

Eau sirop ou Jus

Pâtes Jambon crème ou sauce tomate boulettes

Pizza Margherita ou jambon

Coupe 2 boules



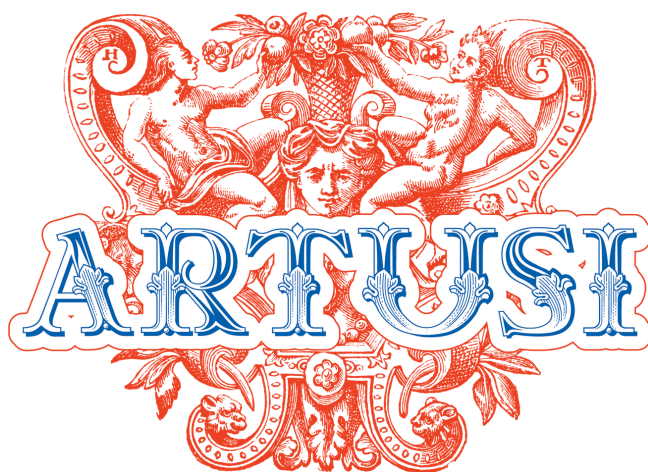
Dolci

Gelati artigianali démentes et imbattables de nos amis du Nicoli, rien que pour vous

♥ Profiterole Gigante	Chou géant, glace noisette & chocolat chaud coulé généreusement à table.	12
Bombolone	Brioche Sicilienne faite maison, 2 boules de glace au choix	11
Tiramisù Artusi	Tiramisù twisté au chocolat belge	10
Colonel	Sorbet citron et vodka glacée	9
Cannoli Siciliani	Ricotta de lait de vache, glace pistache de Sicile. Garni devant vous, à la minute — c'est la seule façon qu'il reste croustillant.	10
Dame Blanche	Fabuleuse crème glacée vanille, bon chocolat noir, chantilly de crème de ferme	10
Caffè Goloso	Espresso & quatre douceurs maison. Déclinable avec la boisson chaude de votre choix.	10
Coupe 2 boules	Duo de parfums au choix	7
	Vanille, chocolat, pistache, sorbet citron, sorbet pêche de vigne, fraise et noisette.	
	Chantilly maison , chocolat chaud +2€	

Suggestions du moment

Bellini Givré	Glace pêche de vigne, fruits, meringues et Prosecco	12
----------------------	---	----



Allergènes :

1 gluten ; 2 lactose ; 3 oeuf ; 4 poissons ; 5 crustacés ; 6 mollusque ; 7 fruit à coque ;
8 arachide ; 9 sulfite ; 10 soja ; 11 lupin ; 12 céleri ; 13 moutarde ; 14 sésame

