



Aperitivo

Apérol Spritz	8
Campari Spritz	8
Artusi Sirop Violette, Prosecco, citron vert, menthe	8
Crodino Biondo N.A / Rosso	6
Campari	6
Cinzano Rosso/bianco/Cynar/Picon	6
Porto Cruz Bianco/Rosso/Pink Lady	6
Ricard	7
Supplément Tonic – Bière – Vin Blanc	2
Perrier – Jus d'orange	

Mocktails

Artusi Dolce Sirop Violette, Prosecco 0%, jus de citron vert, menthe	8
Virgin Red Spritz Crodino rosso, Prosecco 0%, jus d'orange	8
Collins Zéro Ginger Ale, Citron vert, sucre de canne	7
Mojito Zéro Citron vert, menthe, sucre de canne, citronnade bio	9

Cocktails / Gins

Bellini Prosecco, purée de pêche	9
Rossini Prosecco, purée de fraise	9
Negroni Gin Bulldog, Cinzano Rosso, Campari	11
Americano Gin Bulldog, Cinzano Rosso, Campari, Eau pétillante	11
Cuba Libre Rhum Brugal Añejo, Coca-Cola, Citron Vert	9
Mojito Rhum Trois Rivières Blanc agricole, Perrier, Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	11
Mojito Royal Rhum Trois Rivières Blanc agricole, Perrier, Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	13
Bulldog Gin Gin Anglais, Pink Pepper, zeste Pamplemousse, Poivre	12
LièGin Saveurs fruits des bois, Pink Pepper, Citron Vert, mûre	12
Sir Chill Touch of Lime, zeste d'orange	12
EnGin Gin Italien, Tonic Hibiscus, Mûre, Citron Jaune	12

Mules

Belgian LièGin Original	10
Jamaican Dark Rhum Jamaican Zandoli	10
Italian Amaretto	10
Jungle LièGin Mangue	10
American Jack Daniel's	10
Campari	10

Bollicini

Prosecco c/bt	7/33
Prosecco Rosé c/bt	7/33
Pommery Brut Royal c/ bt	14/75
Pommery Brut Rosé	95
Pommery Blanc de Blanc	100
Vranken Diamant Blanc de Blanc	120
Cuvée Louise Millésime 2005	190

Birra

Corona 35cl	5
Triple Karmeliet 33cl au fût	5
Tripick 6 Blonde 33cl au fût	5
Kwak Rouge 33cl au fût	5
Stella Artois 33cl au fût	4
Stella Artois 0° 25cl en bouteille	3,5

Softs

San Pellegrino 50cl / 1L.	4,50 / 8
Acqua Panna 50cl / 1L.	4,50 / 8
Perrier Citron	3
Coca-Cola / Fanta Orange / Sprite	3
Looza Orange / Fraise / Pomme	3
Fuze Tea Pêche / Pétillant	3

I Buon Prodotti

Tout droit d'Italie, rien que pour vous. En Solo ou à partager.

Salumeria	Fabuleux Jambon San Daniel DOP lentement affiné durant 14 mois, sélection de salami Napoli et Prosciutto cotto	15
✓ Belli Formaggi	Notre sélection la plus pointilleuse de fromages italiens et ses accompagnements (2 ;7)	14
✓ Burrata Al Tartufo	Big Burrata ultra crémeuse des Pouilles, Poêlé de champignons, Crème Truffe, superbe Truffe Melanosparum (2)	18
♥ ✓ Burra'Star	Big Burrata ultra crémeuse des Pouilles, Pesto Basilic, déclinaisons de tomates, Pain Sarde Carasau (1;2;4;8)	15
♥ Tagliere Artusi	Imposante sélection de salumi, formaggi tutti bellissimi prodotti tout droit de la botte, sur une big planche de bois (1 ;2 ;4 ;8)	50

Anti Pasti

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

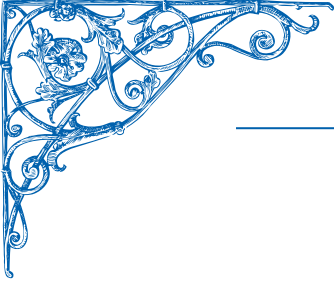
Amortadella	Mahhhh Mimo che bonta. Moelleuse foccacia, Ricotta, miel, citron, Mortadella IGP, Pistache de Sicile (1 ;2 ;8)	12
Coquette	Dodues croquettes de Jambon de Parme 18mois et Grana Padano (1 ;2) - <u>Plat 18€ accompagné d'une salade</u>	13
✓ Une Bonne Tarte	Tartelette aux échalottes caramélisées, vinaigre balsamique IGP Modena, cœur de Burrata. De la frappe baby !	15
✓ ♥ Queen parmi	Tranches d'aubergines confites et mozzarella Fior di Latte, tomates bio, parmigiano, basilic (2)	10
Carlo Calamar	Rondelles d'encornet frais frites et croustillantes, sauce tartare maison, citron (1 ;3 ;6 ;13) - <u>Plat 19€ accompagné d'une salade</u>	15

Pasta Fresca

Pâtes faites par nos amis Eggusto. Farine et œufs bio et locaux.

✓ ♥ King Truffle	Pâtes Mafaldine Bio, ricotta, mascarpone, truffe Melanosporum, noisette torréfiée du Piémont et beaucoup d'amour. (1 ;2 ;3 ;8)**	26
Italian Dream	Spaghetti Chitarra Bio, délicieuses boulettes de viande de la Nonna, sauce tomate et basilic. (1 ;2 ;3 ;7)	17
✓ Hot n Spicy	Pasta bien éternée, poivrons grillés, cœur de burrata, Olive Taggiasche et piment (1 ;2 ;3)	17
Puglia Mia	Orecchietti, cime di rapa, chair à saucisse et jus de viande maison. Mamma mia	17
✓ Mac & Cheese	Macaroni aux quatre fromages, Gorgonzola DOP, Tallegio DOP, Grana Padano, Mozzarella Fior di Latte gratinée (1;2;3)	16
Green Pis	Tagliatelle Nero di Seppia, crème de petit pois, brunoise de Gambas d'Argentine cuites, crème de Provola fumée, Huile d'aneth (1;2 ;3 ;5)	24

** sans Truffe fraîche -6€



Suggestions



Cocktails

Psycho'Kwak

12

LièGin Cuperdon, crème de pêche, jus de citron vert, crodino biondo, Kwak rouge

Merci Jacky...

12

Jack Daniel, Grand Marnier, jus de citron vert, sucre de canne, gingembre frais, sprite

Anacardian Sour

14

Liqueur de Pistache de Sicile, Amaretto Mazetti, jus de citron vert, blanc d'oeuf de la ferme Frenay, Angostura, Ginger Ale
Idéale également comme dessert

Pizzas

♥ Pizzaiolo

17

Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Aubergines alla parmiggiana, Salami Piccante Napoli, N'duja, Coeur de Burrata. (1;2)

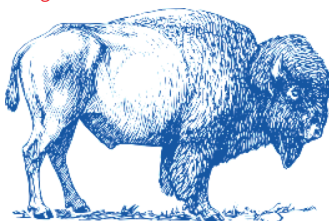
Piatti

Produits 100% frais et cuisinés avec amour.

- ♥ **Orrechia di elefante** Magique cote de veau pannée, un plat inscrit dans la tradition italienne apprécié par les petits et grands. **30**
Accompagnement au choix (1;2)
- Lieutenant** Dos de Lieu Noir, sauce beurre blanc à la clémentine. Accompagné d'écrasé de pomme de terre aux câpres (1;2;4) **24**
- Salade Capra** Latue Romaine, Roquette, Camembert Chèvre chaud, pancetta, pomme de terre, pommes, raisins, noix (1;2;8) **18**
- Osso Buco** Le seul vrai osso buco à la milanaise, moelleux et parfumé avec zeste d'orange et Pancetta. Servi avec Linguini **25**

Alla Grilla

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



Famous Tagliata

Délicieuse tagliata de ribeye, gros sel et romarin. Retinta Espagnol maturée 4 semaines. Accompagnement au choix

-42-

Délicieuse tagliata de ribeye, gros sel et romarin. Brésil élevée en plaine. Accompagnement au choix

-32-

♥ Bistecca « Fiorentina » maturée – 2 couv.

L'inimitable bifteck Fiorentina à partager, maturé 5 semaines. Provenance : Simmental Espagnole maturée 5 semaines. Hallal certifiée
Gros sel et romarin. Entre 800gr et 1500gr. Accompagnements au choix

-9,5/100gr-

Tomahawk - 2couv.

La pièce maîtresse : notre côte de bœuf black angus Irlandais, entre 900gr et 1300gr de bonheur à partage
Accompagnements au choix

-7,5/100gr-

Couronne d'Agneau

Moelleux carré d'agneau en croute de fruits sec et herbes. Double cuisson et accompagné de purée de pomme de terre, jus corsé et huile d'aneth.

-38-

Burger Artusi

Incroyable steak haché maturé 18j, bun maison, fromage, laitue romaine, pancetta et agro dolce d'oignons rouges, croquette de Parme et Parmesan
Accompagné de frite maison (1;2;3;13)

-20-

Accompagnements au choix

Frites maison / Linguini(1;2) / Gratin dauphinois(2;3;8) / Légumes chauds / truffe fraîche

Sauce au choix 3€

Champignons crème(2), gorgonzola(2), tartare maison (3 ;13), poivre(1;2)

Pizza Napoletana

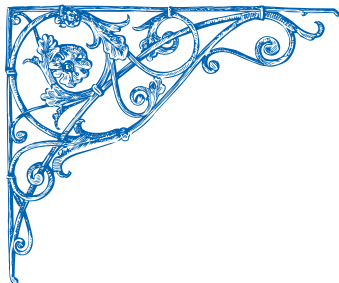
Au four à bois traditionnel ! 450°C with love, from Napoli
Notre Mozzarella fior di latte est fraîchement coupée à la main tous les jours

Prosciutto	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, Jambon à l'os légèrement fumé, origan sauvage de Sicile (1 ;2)	12
♥ Sexy Calabresa	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, n'duja Calabrese, salami Napoli piquant, poivrons grillés, oignons rouges (1 ;2)	16
✓ Filante	Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, Talleggio DOP, Grana Padano (1 ;2)	14
Puissance 4 Saison	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, champignons, artichauts, olives (1 ;2)	16
✓ Mamma...Gherita	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, olio bio, basilic frais, Grana Padano (1 ;2)	10
Mario Sole Mio	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, champignons, œuf Bio (1 ;2 ;3)	14
✓ B.B.	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, champignons, aubergines, olives, artichauts, oignons rouges (1 ;2)	17
✓ Auberkiff	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, aubergines alla parmigiana, Grana Padano, basilic frais (1 ;2)	15
Ananas	Mozzarella fior di latte, sauce tomate, prosciutto cotto, ananas frais (1 ;2)	13
Tonno Montana	Mozzarella fior di latte, thon, olives noires, oignons caramélisés, câpres (1 ;2 ;4)	14

Pizza du Chef Peppe Ricciardi

Tous les mois profitez de nos délicieuses pizzas du chef, dont :

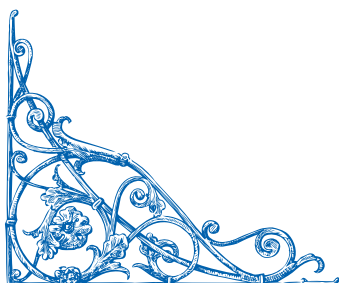
✓ ♥ Poupée Truffe	crème de pecorino à la truffe, poêlé de champignons de saison, Burrata des pouilles, noisettes du piémont, persil, Truffe Melanosporum (le meilleur moment de l'année pour la truffe) (1 ;2 ;8)	24
	Sans Truffe fraîche -6€	
Burrata Lova	Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme 18 mois , Mesclun, Burrata DOP, Copeaux de Parmesan, déclinaison de tomates. (1 ;2)	19



Dolci

Gelati artigianali démentes et imbattables de notre ami Jonathan Morabito, rien que pour vous

Ferrero	pâte brisée 100% amande, Praliné noisette, café, mousse chocolat belge (2 ;3; 8)	9
Fancy Rosé	Boule sorbet Framboise, fruits des bois, Prosecco Rosé	9
Noisettone	Brioche Sicilienne à la fleur d'oragé, Glace noisette, caramel beurre salé, noisette du piemont (1;2;3;8)	9
Belli Formaggi	Notre sélection la plus pointilleuse de fromages italiens et ses accompagnements (2 ;7)	14
Tiramisù Artusi	Tiramisù twisté au chocolat belge (1; 2; 3)	9
♥ Cannoli Siciliani	Délicieux biscuits fourrés à la ricotta, glace à la pistache de Sicile : Benvenuti a Palermo ! (1;2;3;7)	9
Dame Blanche	Fabuleuse crème glacée vanille, bon chocolat noir croquant, chantilly de crème de ferme (2;3)	9
Café Gourmand	Grand café et ses mignardises (1;2;3)	9
Dolci Enfant	Duo de parfums au choix (2; 3)	5



Digestivo

<i>Amaretto Maison Mazzetti</i>	7
<i>Limoncello</i>	6
<i>Sambuca</i>	6
<i>Vecchia Romagna</i>	8
<i>Grand Marnier</i>	8
<i>Frangelico (liqueur de noisette)</i>	6

Amaro

<i>Amaro Averna</i>	6
<i>Amaro Cynar</i>	6

Grappe

<i>Grappa Miel</i>	7
<i>Grappa di Moscato Invecchiata</i>	7
<i>Grappa di Arneis</i>	7
<i>Grappa di Barbera</i>	7
<i>Grappa di Barbaresco Invecchiata</i>	7

Grandi Grappe

<i>Grappa di Amarone</i>	9
<i>Grappa Riserva « Gaia »</i>	9
<i>Grappa Riserva « Vitae »</i>	9
<i>Brentè Grappa Riserva 9 anni Pinot noir</i>	9
<i>Brandy XO 20 Anni</i>	12
<i>Brandy Special 27 Anni</i>	15
<i>Brandy Special 35 Anni</i>	18

Cognac

<i>Cognac</i>	7
<i>Hennessy V.S.</i>	12
<i>Hennessy X.O.</i>	25

Rhum

<i>Brugal 1888</i>	10
<i>Trois Rivières Ambré Finish Whisky</i>	9
<i>Trois Rivières VSOP</i>	8
<i>Saint James Quintessence</i>	15
<i>Don Papa</i>	8
<i>Diplomatico Riserva</i>	10
<i>Zandoli Jamaica</i>	10
<i>Zandoli Reunion</i>	10
<i>Zacapa 23 solera</i>	15
<i>Carupano 21 ans</i>	12

Whisky

<i>Jack Daniel's</i>	8
<i>Ardbeg 10 years «tourbé»</i>	12
<i>Glenmorangie Original 10 years</i>	12
<i>Glenmorangie Nectar d'Or 12 years</i>	12
<i>Belgian Owl Identité 46°</i>	12
<i>Belgian Owl Evolution 46°</i>	12
<i>Puni Italian Malt Gold</i>	14

Tequila

<i>Espolon Blanco</i>	5
<i>Espolon Reposado</i>	5

Bollicini

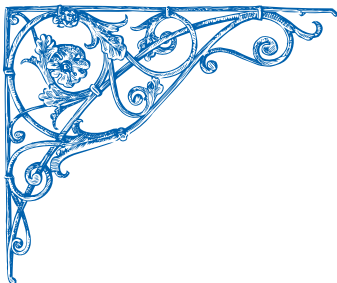
<i>Prosecco c/bt</i>	7/33
<i>Prosecco Rosé c/bt</i>	7/33
<i>Pommery Brut Royal c/ bt</i>	14/75
<i>Pommery Brut Rosé</i>	95
<i>Pommery Blanc de Blanc</i>	100
<i>Vranken Diamant Blanc de Blanc</i>	120
<i>Cuvée Louise Millésime 2005</i>	190

Cafés

<i>Ristretto/Espresso/Lungo/Décaféiné</i>	3
<i>Double Espresso</i>	3,5
<i>Cappuccino Lait ou chantilly</i>	3,5
<i>Café Noisette</i>	5
Café, chantilly, crème de noisette, noisettes	
<i>Irish Coffee Whiskey Jameson</i>	9
<i>Italian Coffee Amaretto Mazzetti</i>	9
<i>Cuban Coffee Rhum Zandoli</i>	9
<i>Supplément Gourmand</i>	+6

Thés / Infusions

<i>Vert Jasmin</i> Thé vert parfumé au jasmin	4.5
<i>Oasis du désert</i> Thé vert parfumé à la menthe	4.5
<i>Green Zest</i>	4.5
Thé vert parfumé au citron, citronnelle et maté	
<i>Etoiles Filantes</i>	4.5
Rooibos parfumé à la vanille et à la cannelle	
<i>Earl Grey Supérieur</i> thé noir parfumé	4.5
<i>La Lampe Merveilleuse</i>	4.5
Thé noir parfumé à la rose, orange, cerise et jasmin	
<i>Panier de Grand Maman</i>	4.5
Infusion avec hibiscus, fraise, mure et framboise	
<i>Silhouette</i>	4.5
Infusion de maté vert à la menthe, zeste de citron, verveine des Indes	



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

