

SOFTS

LIMONADE PSCHITT 25cl	4.5
FUZE TEA 25cl	4.9
COCA COLA / COCA 0 33cl	5.5
FANTA 25cl	5.5
ORANGINA 25cl	5.5
SPRITE 25cl	5.5
MINUTE MAID 25cl	4.9
orange, pomme, ananas	
SCHWEPES 25cl	4.5
agrumes, tonic	

CAFÉTERIE

EXPRESSO	2.8
AMERICANO	3
CAFÉ CRÈME	5.3
CAPPUCCINO	6.5
CHOCOLAT CHAUD	5.5
CHOCOLAT VIENNOIS	7.5
THÉ	6
INFUSION	6

DIGESTIFS

LIMONCELLO 4cl	7
GRAPPA 4cl	7.5
AMARETTO 4cl	8
COGNAC, ARMAGNAC 4cl	10

EAUX

PERRIER 33cl	5
VITTEL 1l	5
VITTEL 50cl	3.5
SAN PELLEGRINO 1l	7
SAN PELLEGRINO 50cl	5.5

Vins

BLANC

VENEZIA DOC Pinot Grigio - Terre Di Veron	5.5	15	19.5
souple, frais, nez de poire et autres fruits blancs			

IGP PAYS D'OC Chardonnay - Le Sudiste	6	17	23
frais et gourmand, nez de tilleul			

CHABLIS AOC Famille Savary	-	-	39
sec et très frais, nez minéral, finale citronnée			

ROSE

BARDOLINO CHIARETTO DOC Terre Di Verona	5.5	15	19.5
léger, gourmand et fruité, nez de cerises fraîches			

COTEAUX D'AIX ROSÉ AOC Domaine Saint-Julien Les Vignes Bio	6	17	24
très pâle, bien sec et très frais, nez de zestes d'agrumes			

ROUGE

BARDOLINO ROSSO DOC Terre Di Verona	5	14	19
frais et léger, nez de fruits confiturés			

CHIANTI DOCG Torrequercie	-	-	21
souple, tanins croquants, poivron et raisin frais			

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronchi - Poder	6	16	23
souple, charnu, fruits rouges et note réglissée			

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOC Pinot Noir - Millebuis	-	-	29
soyeux, aérien, nez de girotttes et de groseilles			

Verre 15cl, pichet 50cl, bouteille 75cl.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en euros, taxes et service compris - CA à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés. VISO COM RCS BXR 334281334 - Reproduction interdite.

Cocktails

CLASSIQUES

MOJITO 24cl	9
rhum, soda, citron vert, menthe, sucre de canne	

SEX ON THE BEACH 24cl	10
vodka, jus de Cranberry, jus d'ananas, crème de pêche	

PINA COLADA 24cl	9
rhum, jus d'ananas, crème de coco	

CAIPIRINHA 24cl	10
cachaça, sucre de canne, citron vert	

MOSCOW MULE 24cl	10
vodka, ginger beer, citron vert	

PORN STAR MARTINI 24cl	12
vodka, sirop de vanille, passoa, purée de fruit de la passion, shooter de champagne	

ESPRESSO MARTINI 24cl	12
vodka, liqueur de café, sirop de sucre, expresso	

SPRITZ

APEROL SPRITZ 24cl	9
aperol, prosecco, soda, tranche d'orange	

CAMPARI SPRITZ 24cl	9
campari, prosecco, soda, tranche d'orange	

SAINT GERMAIN 24cl	10
liqueur de saint germain, prosecco, soda	

MOCKTAILS

PASSIONISTA	9
Jus d'ananas, purée de fruit de la passion, vanille	

VIRGIN MOJITO	8
Limonade, menthe, citron vert, sucre de canne	

VIRGIN SPRITZ	8
Sirop d'orange spritz, eau pétillante, orange	

VIRGIN COLADA	8
Jus d'ananas, crème de coco	

DOLCE VITA
APERITIVO

FOSCA'

RISTORANTE AFTER WORK
BELLA CITA

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 12cl	6
KIR ROYAL 12cl	11
RICARD, PASTIS 2cl	7
MARTINI blanc ou rouge 4cl	7
RHUM 4cl	8.5
VODKA 4cl	8.5
JACK DANIEL'S 4cl	8.5
RED LABEL 4cl	8.5

BIÈRES

PRESSION 25cl	50cl
1664 BLONDE	4.9 9
GRIMBERGEN	5.5 8.5
MONACO	5.5 8.5
PANACHÉ	5.5 8.5
BOUTEILLE 33cl	
CARLSBERG	6.5
PORETTI	6.5

BULLES

PROSECCO	8	36
CHAMPAGNE		
GREMILLET	12	59

ANTIPASTI

SFIZIO ITALIANO 11

Légumes grillés marinés, artichauts à la romaine, mini poivrons farcis au thon, involtini de speck farci au fromage

MELANZANA ARROSTITA CON STRACCIATELLA E POMODORINI 13

Barquette d'aubergines aromatisées aux herbes et rôties au four, recouvertes de straciatella crémeuse (cœur de burrata) tomates cerise, pesto de basilic et huile d'olive extra vierge

AFFETTATI ITALIANI 14

Mix de charcuteries italiennes, mortadella Bologna IGP aux pistaches, jambon de Parme 24 mois, spianata al tartufo (saucisson Italien raffiné aux truffes) salame al finocchietto (saucisse aux graines de fenouil)

BURRATA CRÈME DE TRUFFES 14

Burrata des Pouilles au cœur coulant avec crème de truffes

FORMAGGI D'ITALIA 14

Notre super sélection des meilleurs fromages de la botte : Pecorino sicilien poivré, Gorgonzola DOP Novarese, Taleggio DOP, Fontina Aosta AOP, noix et pain grillé

MIXTE DE BRUSHETTA 9

Pain de campagne croustillant servi avec 3 garnitures

BOWLS ET INSALATE

CAESAR 17

Iceberg, filet de poulet pané, parmesan 24 mois DOP, croûtons de pain et sauce Caesar

BELL'ITALIA 16

Roquette, mozzarella di bufala DOP, légumes grillés marinés à l'huile d'olive extra vierge

POKE BOWL SALMONE 17

Quinoa, filet de saumon, mangue fraîche, avocat, edamame, tomates cerises et sauce soja sucrée

Pizze

PIZZE ROSSE *base sauce tomate*

REGINA 16

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon et huile d'olive extra vierge

MARGHERITA 13

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, basilic et huile d'olive extra vierge

CALZONE 16

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, jambon et œuf

VEGETARIANA 17

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, champignons, aubergines, courgettes, oignons, olives noires

ORIENTALE 17

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons, merguez et œuf

PEPPERONI 17

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, chorizo, huile d'olive extra vierge

BUFALINA 18

Sauce tomate italienne, mozzarella di bufala campana DOP, basilic et huile d'olive extra vierge

BURRATA 18

Sauce tomate italienne, burrata, mozzarella fior di latte, basilic

PIZZE BIANCHE *base crème fraîche*

CHÈVRE MIEL 16

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel et basilic

TARTUFO 18

Délicieuse crème à la truffe, mozzarella fior di latte

NORVEGESE 18

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon, basilic

QUATTRO FORMAGGI 17

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, chèvre, parmigiano reggiano DOP, basilic

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE +2,00€ / JAMBON CRU ITALIEN +4,00€

PASTA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 17

Délicieux raviolis farcis à la ricotta et épinards, crème au parmesan

COQUILLETTES AU JAMBON, COMTÉ À LA TRUFFE 18

Jambon, comté, truffe noire

LINGUINE ALLE VONGOLE 20

Pâtes tréfilées au bronze avec palourdes, tomates cerises, vin blanc et persil

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 18

Pâtes tréfilées au bronze à la sauce bolognaise : céleri, carottes, oignons, viande de bœuf française, vin rouge, sauce tomate

LASAGNA CLASSICA 18

Lasagne, sauce bolognaise, mozzarella fior di latte, béchamel et parmesan 24 mois DOP

SPAGHETTI AL POMODORO E STRACCIATELLA 17

Spaghetti tréfilés au bronze, sauce tomate italienne, basilic et straciatella crémeuse (cœur de burrata)

LA SPECIALITÀ FOSCA 26

Belles tagliatelles flambées dans la meule de grana padano 24 mois DOP, crème truffée et copeaux de truffe noire fraîche

FOSCA BURGER

LE FAMEAUX ' FOSCA ' CHEESEBURGER 18

Super steak maison de 180 gr, oignons caramélisés, tomate, roquette, sauce cheddar fondue

LE BACON CHEESEBURGER 18

Super steak maison de 180 gr, bacon, oignons caramélisés, tomate, roquette, sauce cheddar fondue

CROQUE MONSIEUR 17

Pain de mie, jambon blanc, fromage

Terra Mare

SCALOPPINA ALLA MILANESE 18

Tendre escalope de veau panée, servie avec spaghetti tomate et basilic

SCALOPPINA DI POLLO À LA NORMANNA 18

Tendre escalope de poulet à la sauce normande crémeuse, avec champignons de Paris et tagliatelles

SALMONE ALLA VENEZIANA 21

Pavé de saumon mi cuit, sauce vénitienne au curcuma

ENTRECÔTE ALLA PLANCHA 25

Super entrecôte de 280 gr à la plancha

*Choisissez votre garniture :
riz, légumes, frites ou pâtes*

Desserts

DOLCI

TIRAMISU 7

PANNA COTTA 7

MOUSSE AU CHOCOLAT 7

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8

CAFÉ GOURMAND 8

CRÈME BRULÉE 8

GELATI

DAME BLANCHE 8

CAFÉ LIÉGEOIS 8

CHOCOLAT LIÉGEOIS 8

COLONEL 9

POIRIER 9

SORBETS 3 BOULES 7

vanille, chocolat, citron, fraise, pistache