

# 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

Belle assiette de charcuteries et spécialités italiennes pour 2 personnes	26.00 €
Pizza bianca ou pomodoro	9.00 €

### Entrées froides

Carpaccio boeuf cru parfumé à l'huile de truffe blanche	16.00 €
Carpaccio de saumon cru à l'estragon ou à l'aneth	19.00 €
Saumon d'Écosse fumé garni	19.00 €

### Entrées chaudes

Brochette de scampis grillés au lard fumé, salade	17.00 €
Scampis beurre à l'ail	17.00 €
Scampis «Marco Polo» <i>Flambé au pastis et crème</i>	17.00 €
Croquettes de crevettes grises	17.00 €
Petite lasagne d'aubergines panées	13.00 €
Ravioli ricotta à la truffe blanche <i>Tomates cerises, ciboulette, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge</i>	16.00 €

### 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 et spinaci	16.50 €
Cannelloni au saumon et pesto de tomates séchées	17.50 €

#### 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 <i>Chair à saucisse au fenouil, courgette, sauce tomate, ricotta salata</i>	18.50 €
Orecchiette brocoli, pancetta, ail <i>Possible sans viande</i>	18.50 €
Spaghetti ou penne bolognese <i>Sauce bolognese - Napolitaine (sans viande) - Arrabiata (sans viande et pimentée)</i>	12.50 €
Tagliatelle Marco Polo <i>Crème, oignons, jambon de Parme, champignons</i>	16.50 €
Tagliatelle carbonara <i>Pancetta, jaune d'oeuf, parmesan, avec ou sans crème</i>	16.50 €
Tagliatelle au saumon frais et poireaux	20.00 €
Penne au saumon fumé <i>Crème, oignons, vin blanc</i>	18.50 €
Penne du chef <i>Sauce tomate crème, jambon, champignons, ail, origan, olives</i>	16.50 €
Penne au pesto vert ou rouge et copeaux de parmesan	14.00 €
Penne aux quatre fromages	16.50 €
Linguini aux scampis «alla romana» <i>Sauce tomate, ail, vin blanc</i>	20.00 €
Linguini aux Palourdes <i>Ail, persil, huile d'olive, tomates cerises, vin blanc</i>	20.00 €
Linguini aux scampis «Marco Polo» <i>Flambé au pastis et crème</i>	20.00 €
Tortellini à la crème et jambon	16.50 €
Ravioli ricotta à la truffe blanche <i>(possible avec crème tartufata)</i> <i>Tomates cerises, ciboulette, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge</i>	21.00 €

### Les Viandes

<b>BOEUF</b>	
Filet pur irlandais grillé ou poêlé 260gr	32.00 €
Entrecôte irlandaise grillée ou poêlée 450gr	32.00 €
<b>LES SAUCES AUX CHOIX COMPRISES</b> <i>Poivre vert, archiduc, gorgonzola, crème tartufata, beurre Maître d'Hôtel, crème à l'ail</i>	
<b>VEAU</b>	
Involtni Marco Polo <i>Escalopes farcies au jambon et mozzarella, sauce archiduc</i>	25.00 €
Involtni du chef <i>Escalopes farcies à la pancetta, ail, persil, pecorino, parmesan, sauce napolitaine</i>	23.00 €
Escalope milanaise <i>Panée, citron à presser</i>	19.00 €
Escalope Romagnola <i>Parme, aubergines, mozzarella gratinée</i>	23.00 €
Saltimbocca Maison <i>Jambon, sauce tomate crème, mozzarella gratinée</i>	20.00 €
<b>AGNEAU</b>	
Filet d'agneau grillé ou poêlé 240gr	30.00 €
<b>LES SAUCES AUX CHOIX COMPRISES</b> <i>Poivre vert, archiduc, gorgonzola, crème tartufata, beurre Maître d'Hôtel, crème à l'ail</i>	

#### \*NOTRE SPÉCIALITÉ\*

Filet d'agneau grillé nature entouré de fiocchi <i>Pâtes fraîches farcies à la ricotta et poires, nappés à la sauce gorgonzola</i>	30.00 €
---	---------

#### 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 <i>Tomate, mozzarella, fruits de mer (sans moules), ail, persil</i>	15.00 €	Napoletana <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres</i>	14.00 €
Arno <i>Tomate, mozzarella, champignons, jambon</i>	13.50 €	Parmigiana <i>Tomate, mozzarella, aubergines poêlées, parmesan</i>	14.00 €
Bolognese <i>Sauce bolognese, mozzarella, jambon</i>	13.50 €	Pizza de Carpaccio de boeuf cru	19.00 €
Capri <i>Tomate, mozzarella, artichauts, champignons</i>	13.50 €	Pizza del padrone <i>Tomate, mozzarella, lard fumé, gorgonzola, champignons</i>	15.00 €
Capricciosa <i>Tomate, mozzarella, oignons, pancetta</i>	14.00 €	Rimini <i>Tomate, mozzarella, anchois, poivrons, artichauts, champignons, jambon</i>	15.00 €
Chèvre <i>Tomate, mozzarella, lard fumé, oignons, fromage de chèvre, crème fraîche origan</i>	15.00 €	Romana <i>Tomate, mozzarella, oignons, jambon de Parme (préciser avant ou après cuisson)</i>	15.00 €
Del Orto <i>Sauce napolitaine, aubergines fraîches, courgettes fraîches, persil, parmesan, ail</i>	14.00 €	Saumon fumé <i>Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons crus, persil</i>	19.00 €
Del Orto aux scampis <i>Comme pizza ci-dessus + 6 scampis</i>	20.00 €	Saucisse italienne au fenouil <i>Pizza bianca, mozzarella, gorgonzola, chair à saucisse, roquette</i>	18.00 €
Emanuela <i>Tomate, parmesan, ail, persil</i>	9.00 €	Scampis <i>Tomate, mozzarella, 6 scampis d'eau de mer, ail, persil</i>	17.00 €
Emanuela spéciale <i>Tomate, ail, parmesan, persil, oignons, jambon, crème fraîche</i>	14.00 €	Siciliana <i>Tomate, mozzarella, anchois, olives, poivrons</i>	14.00 €
Fantasia <i>Sauce bolognese, mozzarella, pancetta, oignons</i>	15.00 €	Spaghepiza <i>Spaghetti bolognese, mozzarella, parmesan</i>	15.00 €
Hawaïenne <i>Tomate, mozzarella, jambon, ananas</i>	14.00 €	Tartufata e funghi (conseillée avec burrata + 5€) <i>Pizza bianca, tartufata, champignons, pecorino, parmesan</i>	14.00 €
Jambon <i>Tomate, mozzarella, jambon</i>	12.00 €	Végétarienne <i>Tomate, mozzarella, câpres, olives, champignons, artichauts, oignons, poivrons, persil, origan</i>	14.00 €
Lardiera <i>Tomate, mozzarella, lard fumé, oignons</i>	13.50 €	Végétarienne de la mamma <i>Tomate, pecorino, parmesan, câpres, olives, champignons, artichauts, oignons, poivrons, persil, origan, huile d'olives à l'ail</i>	14.00 €
Marco Polo <i>Tomate, mozzarella, ail, crevettes, poivrons, persil</i>	15.00 €	Veneziana <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons (conseillé avec câpres +1,50€)</i>	15.00 €
Margherita <i>Tomate, mozzarella</i>	10.00 €	Vivaldi <i>Tomate, mozzarella, câpres, olives, jambon, champignons, artichauts</i>	15.00 €
Milano <i>Tomate, mozzarella, salami Milano</i>	14.00 €	5 formaggi <i>Tomate, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmesan, provolone</i>	15.00 €
Mugnano <i>Tomate, mozzarella, salami piquant Mugnano</i>	14.00 €	<b>NOS PRINCIPAUX SUPPLÉMENTS</b>	
		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 €

### Desserts

Dame blanche	10.00 €	Tarte aux pommes couverte chaude <i>Flambée au Calvados avec crème glacée vanille</i>	12.00 €
Dame noire	10.00 €	Tartufo nero au cacao et chocolat chaud	9.00 €
Brésilienne	10.00 €	Tartufo bianco al Limoncello	12.00 €
Coupe spéculoos <i>crème anglaise, amaretto, crème fraîche</i>	12.00 €	Cassata Siciliana	9.00 €
Sorbet	10.00 €	Nougat glacé	9.00 €
<i>Citron, Pomme, Framboise, Melon</i>		Cannolo siciliano alla ricotta parfumé à la mandarine	9.00 €
Avec supplément d'alcool	+ 3.50 €	Mousse au chocolat maison	9.00 €
Coupe Cuberdon	10.00 €		
Coupe Baba au Rhum	8.00 €		
Tiramisù maison	9.00 €		
Mystère 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	11.00 €
*Bouteille de Champagne	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 €

*Prosecco, liqueur fleur de sureau, eau pétillante, menthe fraîche, citron*

Prosecco, Limoncello & Tonic	10.00 €
Aperitivo Calabrese	10.00 €

*Amaro Del Capo, Crodino*

Martini blanc • Martini 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 €

*Vodka, jus de fraise, citron*

Red k love	9.00 €
------------	--------

*Red k amélioré à la vodka et coulis de fruits rouges*

### 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 €

### Pour patienter

Belle assiette de charcuteries et spécialités italiennes pour 2 personnes	26.00 €
---	---------

Pizza bianca ou pomodoro	9.00 €
--------------------------	--------

## 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 €

# Les Vins

### VINS BLANCS ITALIE

<i>Piemonte</i>		
Arneis «Casetta»	32.00 €	

*Sicilia*

Altavilla Della Corte «Firriato» Grillo	32.00 €
Jonico Grillo 50cl	16.00 €

### VINS BLANCS FRANCE

<i>Côtes-du-Rhône</i>		
Saint-Joseph	51.00 €	

*Alsace*

Pinot Gris	75cl 30.00 €
	1/2 18.00 €

### VINS ROSÉS ITALIE

<i>Puglia</i>		
Maïana Salice Salentino «Leone de Castris»	27.00 €	
Five Roses Anniversario «Leone de Castris»	75cl 32.00 €	
	1/2 19.00 €	

*Emilia Romagna*

Lambrusco Rosato Dolce	18.00 €
------------------------	---------

### VINS ROSÉS FRANCE

<i>Loire</i>		
Cabernet d'Anjou - MP	25.00 €	

*Alsace*

Pinot Noir	75cl 30.00 €
	1/2 18.00 €

### VINS ROUGES ITALIE

<i>Piemonte</i>		
Barbera d'Asti «Ferraris»	35.00 €	

*Veneto*

Bardolino <i>Classico Roccolo Del Lago «Campagnola»</i>	30.00 €
Salbanello Di Venezia «Paladin»	30.00 €
Ripasso Piroma Valpolicella <i>Classico Superiore «Campagnola»</i>	35.00 €
Amarone Della Valpolicella «Campagnola»	68.00 €

*Emilia Romagna*

Lambrusco Dolce	18.00 €
-----------------	---------

*Toscana*

Villa Antinori «Antinori»	45.00 €
Chianti Classico Brolio «Ricasoli»	75cl 41.00 €
	1/2 25.00 €
Brunello Di Montalcino «Casisano Colombaio»	68.00 €
Nobile Di Montepulciano Riserva «Gattavecchi»	48.00 €
Morellino Di Scanzano «Col Di Bacche»	35.00 €

*Abruzzo*

Montepulciano «Citra»	30.00 €
Montepulciano Caroso D'Abruzzo Riserva «Citra»	45.00 €

*Puglia*

Primitivo Di Manduria Santera «Leone. De Castris»	35.00 €
Primitivo Di Manduria <i>Papale «Varvaglione»</i>	52.00 €
	1/2 30.00 €
Salice Salentino Riserva «Leone De Castris»	75cl 35.00 €
	1/2 19.00 €

*Basilicata*

Aglianico Del Vulture Piano Del Cerro «Aceranza»	75cl 52.00 €
--	--------------

*Sicilia*

Jonico Nero D'Avola	30.00 €
---------------------	---------

Chiaromonte Nero D'Avola «Firriato»	35.00 €
Nero D'Avola «Ferraris»	35.00 €

### VINS ROUGES FRANCE

<i>Val de Loire</i>		
St Nicolas de Bourgueuil	75cl 30.00 €	
	1/2 18.00 €	

*Bordeaux*

Côtes de Blaye	75cl 30.00 €
	1/2 18.00 €

## Digestifs

Single Mail	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 €
Eau de vie Poire William	10.00 €
Eau de vie framboise	10.00 €
Grappa blanche givrée	7.00 €
Grappa au miel givrée	7.00 €

### NOS GRAPPA DU PIEMONT «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 €

*noir, vert, vert à la menthe, marocco, agrumes*

Infusions	3.00 €
-----------	--------

*fruits, camomille, tilleul, menthe fraîche, verveine*

# 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  
13,00€/PERSONNE  
(EAU, VIN, CAFÉ OU THÉ)**

1

*Nous espérons satisfaire à vos exigences & vous remercions*



# Menu 43€

## 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'Écosse 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

Saltinbocca 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\*\***