

ENTRÉES

Entrée du jour 7 €

Consultez l'ardoise, disponible uniquement le midi

Carpaccio de bœuf fumé 10 €

Bœuf fumé, noisettes torréfiées, parmesan, pickles d'oignons rouges, crème de vinaigre balsamique, mesclun, fleur de sel

Burrata di Buffalo 12 €

Pesto poivron, gouttes de poivrons, fleur de sel

Saumon gravlax 11 €

Sauce vierge, toast à l'ail

Fuet ibérique 5.50 €

À partager

Planche charcuterie fromage 16 €

Pour 2/3 personnes. Selon l'arrivage, Tomme d'Artois, Mimolette, jambon cru, Mortadelle, beurre

Planche des Amici 25 €

Pour 4/5 personnes. Selon arrivage, Tomme d'Artois, Mimolette, saumon gravlax, Stracciatella, chèvre fleur, tapenade d'olive, charcuterie

SALADES

Salade Caesar crunchy 16 €

Romaine, bacon, pickles oignon, tomates confites, parmesan pétale, croutons, tenders poulet, sauce Caesar maison

Salade végété 18 €

Romaine, pickles oignon, tomates confites, parmesan pétale, crouton, effiloché végétal ACCRO, sauce Caesar maison

Salade aux 2 saumons 19 €

Lamelle de saumon gravlax, émiétté de saumon cuit, mesclun, tomates cerises, tagliatelles de concombre, avocat rôti, dés de mangue, épeautre, vinaigrette, échalote, ciboulette

Formules à l'ardoise :

entrée . plat 21 €

plat . dessert 21 €

entrée . plat . dessert 26 €

PLATS

Plat du jour 15 €

Consultez l'ardoise, disponible uniquement le midi

Burger black beef 21 €

Pain burger noir, steak haché des Hauts de France, bacon, cheddar fumé, oignons frits, sauce barbecue, salade, tomates, pommes sarladaises

Burger crunchy 18 €

Pain burger aux graines, tender crunchy poulet, sauce tartare maison, cheddar, salade, tomates, pommes de terre grenaille

Burger végété 20 €

Pain burger aux graines, effiloché végétal ACCRO, sauce tartare maison, cheddar, salade, tomates, pommes de terre grenaille

Tartare de bœuf, façon thaï 25 €

Mayonnaise aux épices Satay, citronnelle, échalote, basilic thaï et coriandre, citron vert

Tataki de thon 23 €

Longe de thon mariné façon thaï, juste snacké, riz vinaigré, graines de sésame, wasabi

Tagliatelles carbonara 17 €

Tagliatelles cuisinées à l'œuf et à la guanciale, copeaux de parmesan

Tagliatelles Tartufata 20 €

Crème de truffe, jambon Serrano, copeaux de parmesan

DESSERTS

Dessert du jour 7 €

Consultez l'ardoise, disponible uniquement le midi

Profiteroles 9 €

Crème brûlée vanille 7 €

Gourmand du moment 10 €

4 mignardises

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.
Les viandes sont originaires de France, Indonésie, Italie, Norvégien.

AMICI

BOISSONS CHAUDES

<i>Espresso</i>	2 €
<i>Double espresso</i>	3 €
<i>Capuccino</i>	3.70 €
<i>Allongé</i>	2 €
<i>Chocolat chaud</i>	3.70 €
<i>Chocolat viennois</i>	4 €
<i>Thé et infusion</i>	3.50 €

BIÈRES BOUTEILLE 33 cl

<i>Tripel Karmeliet</i>	6 €
<i>PVL blonde</i>	6 €
<i>PVL triple</i>	6 €
<i>Kasteel rouge</i>	6 €
<i>Lindeman's</i>	6 €

PRESSION

Saison Dupont

25 cl 4 € • 33 cl 5.10 € • 50 cl 7.50 €

PVL IPA, brasserie du Pavé

25 cl 4.30 € • 33 cl 5.30 € • 50 cl 6.80 €

Prix net. La maison n'accepte pas les chèques.

AMICI

APÉRITIFS

<i>Ricard</i>	2 cl	4.50 €
<i>Whisky William Lawson's</i>	4 cl	5 €
<i>Whisky Oban</i>	4 cl	4 €
<i>Jack Daniel's</i>	4 cl	7 €
<i>Kir cassis / pêche</i>	12 cl	4.50 €
<i>Gin Beefeater</i>	4 cl	6 €
<i>Gin Bombay Saphir</i>	4 cl	7 €
<i>Vodka Wyborowa</i>	4 cl	5 €
<i>Campari</i>	6 cl	5 €
<i>Cointreau</i>	4c cl	4.50 €
<i>Rhum Don Papa</i>	4 cl	7 €
<i>Martini rouge</i>	4 cl	5 €
<i>Martini blanc</i>	4 cl	5 €

DIGESTIFS 4 cl

<i>Get 27</i>	6 €
<i>Get 31</i>	6 €
<i>Cognac</i>	6 €
<i>Armagnac</i>	6 €
<i>Limoncello</i>	6 €
<i>Fleur de bière</i>	6 €
<i>Amaretto</i>	8 €

Prix net. La maison n'accepte pas les chèques.

AMICI

VINS ROUGES

Uby Cote de Gascogne, domaine du Uby

5 cl 5 € • 75 cl 23 €

Montepulciano d'Abruzzo, Italie

12 cl 7.5 € • 75 cl 34 €

Côtes du Rhône E Guignol Château d'Ampuis, 2020

12 cl 6 € • 75 cl 26 €

Mercurey 1er cru les Puillets Château Philippe le Hardi, Bourgogn

12 cl 9 € • 75 cl 42 €

VINS ROSÉS

Amountanage,

12 cl 6.4 € • 75 cl 29 €

Gris Blanc, Pays d'Oc, Domaine Gerard Bertrand, 2020

12 cl 7 € • 75 cl 29 €

M de Minuty, Côte de Provence AOC

12 cl 9 € • 75 cl 39 €

Uby, Domaine du Uby

12 cl 5 € • 75 cl 23 €

Prix net. La maison n'accepte pas les chèques.



AMICI

VINS BLANCS

Reully, domaine Jean Michel Sorbe, Sauvignon

12 cl 8.5 € • 75 cl 39 €

Petit Chablis, « le Fignage » Bourgogne, 2022

12 cl 6.2 € • 75 cl 29 €

Uby, Domaine du Uby, Côte de Gascogne

12 cl 5 € • 75 cl 23 €

VINS PÉTILLANTS

Prosecco Casalforte

12 cl 6 € • 75 cl 26 €

Prix net. La maison n'accepte pas les chèques.

AMICI

COCKTAILS

Mojito 9 €

*Rhum Saint James, menthe, citron vert,
sucre de canne, Perrier*

L'Amici 9 €

Vodka Eristoff, jus de citron, ginger beer, citron vert

Apérol Spritz 9 €

Apérol, Prosecco, Perrier

Pina Colada 8 €

Rhum ambre, rhum blanc, jus de coco, jus ananas

Gin Tonic 9 €

Gin Bombay Sapphire, Schweppes tonic, citron vert

SOFTS

Coca-Cola	33 cl	4 €
Coca-Cola sans sucres	33 cl	4 €
Schweppes Tonic	25 cl	4 €
Schweppes Agrumes	25 cl	4 €
Orangina	25 cl	4 €
7up	33 cl	4 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Eau St Amand plate	50 cl	3.50 €
Eau St Amand pétillante	50 cl	3.50 €
Jus de fruit bio, Jus de rêve	25 cl	4 €
<i>Ananas, orange, tomate, pomme, abricot</i>		

Prix net. La maison n'accepte pas les chèques.