



Menu



Il Galateo

Cocktails

MOJITO 9,50

Lime, sucre de canne, menthe,
rhum brun, eau pétillante

MOJITO FRAISE 11,00

Lime, sucre de canne, menthe,
rhum brun, eau pétillante, fraises

SPRITZ 9,50

Apérol, prosecco, eau pétillante

COSMOPOLITAIN 8,50

Lime, cointreau, vodka, jus de cranberries

AMARETTO SOUR 9,00

Lime, amaretto, jus d'orange

NEGRONI DELLA CASA 9,50

Bitter roma, vermouth, gin

AMERICANO 9,00

Campari, Martini rouge, eau pétillante

BELLINI 8,00

Prosecco, jus de pêche

GIN TANQUERAY - LADY 12,50

Fleuri & baies de roses,
Schweppes premium hibiscus

GIN TANQUERAY - BAD BOY 12,50

Sec, baies de genièvre,
Schweppes sélection ginger beer & chili

GIN BUBBLE PINK ♥ 14,50

Bubble, fraises, menthe,
Schweppes premium hibiscus

MOSCOW MULE 12,00

Vodka, lime, sucre de canne,
Schweppes sélection ginger beer & chili

Apéritifs

ROSSO ANTICO équivalent porto 7,00

MARTINI Rouge / Blanc 7,00

CYNAR 7,00

COUPE DE PROSECCO 8,00

BITTER ROMA 7,00

PINEAU 7,00

RICARD 7,00

BATIDA 7,00

PICON VIN BLANC 9,00

ACCOMPAGNEMENT 2,00

Bières

CARLSBERG	4,00
PERONI NOSTRA AZZURRO	5,00
ICHNUSA	5,00
MORETTI	5,00
BLANCHE ROSÉE	4,00
LEFFE BLONDE	5,00
KASTEEL ROUGE	6,00
ST HUBERTUS TRIPLE HOP	5,00
ST HUBERTUS TRIPLE BLONDE	5,00
ORVAL	6,50
PAIX DIEU	6,50
CARLSBERG 0,0%	4,00
SANS ALCOOL	

Softs

COCA-COLA	3,00	1L 9,00
Classic • Zéro		
LOOZA POMME-CERISE	3,00	
FANTA ORANGE	3,00	
FUZE TEA	3,00	
FUZE TEA PÊCHE	3,00	
ARANCIATA ROSSO SAN PELLEGRINO	4,50	
AQUA PANNA PLATE 50 cl	5,00	9,00
SAN PELLEGRINO PÉTILLANTE 50 cl	5,00	9,00
SCHWEPES TONIC ORIGINAL	3,00	
SCHWEPES TONIC HIBISCUS	4,00	



Entrées



FROIDES & CHAUDES



PAIN FRIT À LA NAPOLITAINE | IDÉAL À PARTAGER    **17,50**
Pâte à pizza frite, stracciatella, jambon de Parme 24 mois et tomates fraîches

PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES MIXTE    **31,00**
| IDÉAL À PARTAGER

CARPACCIO DE BŒUF SALERS   **19,00**
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, pignons, huile d'olive Pugliese

SALADE CAPRESE   **14,00**
Mozzarella bufala campana, tomates cerises & basilic

♥ **POULPE GRILLÉ**    **17,00**
Poulpe grillé, sauce vierge & bufala

PARMIGIANA  **16,00**
Parmigiana aux aubergines, sauce tomate

SCAMPIS À L'AIL   **18,00**
Scampis à l'ail, émietté de pain parfumé au basilic

DUO DE MOULES & VONGOLE    **19,00**
Duo de moules & vongole, sauce tomate méditerranéenne

CROQUETTES DE FROMAGE    **17,00**
Croquettes de fromage maison & persil frit

♥ **PLANCHE TERRE & MER** | IDÉAL À PARTAGER      **42,00**



LES ALLERGÈNES



Gluten



Lait



Oeuf



Poisson



Crustacé



mollusques



Fruits à coque



Pâtes Fraîches

CUITES MINUTE

LE SAVIEZ-VOUS ?

En Italie, le premier plat est souvent une pâte variant selon l'humeur du chef.

LINGUINI À L'HUILE & TOMATES FRAÎCHES	 	17,00
RAVIOLIS RICOTTA-ÉPINARDS, TOMATES PIENNOLO JAUNES	  	19,00
FUSILLI À LA CHAIR DE SAUCISSE ITALIENNE, BŒUF & CRÈME DE BURRATA	  	21,00
LINGUINI AUX FRUITS DE MER	    	29,00
Vongole, moules & gambas		
LINGUINI AUX VERITABLE VONGOLE VERACI	  	24,00
TAGLIATELLE À LA TRUFFE NOIRE FRAÎCHE	  	24,00
LINGUINI CARBONARA	  	21,00
L'authentique guanciale, œuf, pecorino romano DOP & poivre noir		
GNOCCHI DE POMME DE TERRE FAIT MAISON	 	22,00
Tomates fraîches & stracciatella		
RIGATONI À LA CRÈME DE PISTACHE & BURRATA	  	24,00

Toutes nos pâtes sont cuites "al dente" selon la tradition italienne.

Si vous les souhaitez "plus cuites", merci de nous le préciser.

Le saviez-vous? La cuisson "al dente" est bien meilleure pour la digestion.

Pâtes Fraîches Traditionnelles

BOLOGNESE / NAPOLETANA / PESTO	 	19,00
--------------------------------	---	-------

Plats Junior

PÂTES Bolognese / Napoletana / Pesto	 	14,00
PÂTES CRÈME PARMESAN & LARD	  	14,00
PIÈCE DU BOUCHER		18,00
Accompagnement frites ou pâtes		
ESCALOPE MILANAISE	 	18,00
Accompagnement frites ou pâtes		

Viandes & Grillades

ESCALOPE PARMIGIANA   	25,00
Escalope de veau panée, sauce napolitaine, aubergines et mozzarella	
ESCALOPE MILANAISE  	23,00
Escalope de veau panée & persillée	
 ESCALOPE TALEGGIO    	28,00
Escalope de veau gratinée au taleggio, mortadella IGP & crème de pistache	
ESCALOPE TARTUFATA   	28,00
Escalope de veau panée gratinée, crème de truffe, champignons & mozzarella fior di latte	
PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS ANGUS  	26,00
Pavé de bœuf irlandais Angus	
TAGLIATA   	31,00
Bœuf irlandais Angus, roquette, tomates cerise & copeaux de parmesan	
ENTRECÔTE	32,00
Sélection d'entrecôte persillée & qualité supérieure selon arrivage	
TAGLIATA D'ENTRECÔTE   	38,00
Entrecôte persillée avec roquette, copeaux de parmesan & tomates cerises	

Toutes nos viandes sont accompagnées de :
Frites / Croquettes ou linguini fraîche sauce napolitaine

SUPPLÉMENTS ACCOMPAGNEMENTS

POIVRE VERT / CHAMPIGNONS	4,00
SALADE MIXTE / LÉGUMES CUITS	4,00

Poissons

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION
DE POISSONS FRAIS

DISPONIBLE SELON LES ARRIVAGES



Pizzas

FOCCACIA	11,00
Tomates cerises, parmesan, huile à l'ail, basilic, origan	
MARGHERITA	14,00
Tomate, mozzarella fior di latte	
JAMBON	17,00
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon	
PARMIGIANA	19,50
Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, aubergines	
4 FROMAGES	19,50
Tomate, mozzarella fior di latte, fontina, gorgonzola, bel paese	
SCAMPIS	20,00
Tomate, mozzarella fior di latte, scampis, huile à l'ail, tomates cerises, origan	
SAN DANIELE	20,00
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme	
CARPACCIO	20,00
Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de bœuf Salers, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises	
FRUITS DE MER	20,50
Tomate, mozzarella fior di latte, fruits de mer, ail (supplément vongole et moules fraîches : 8€)	
MILANAISE	19,00
Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, oignons, œuf	
NAPOLITAINE	17,00
Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives, câpres	
BURRATA	21,50
Tomate, mozzarella fior di latte, burrata, copeaux de parmesan, jambon de parme, roquette	
PUGLIESE	20,00
Tomate, mozzarella fior di latte, brocolis, saucisse italienne piquante	
LA GALATÉO	20,00
Tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, câpres et anchois	
VÉGÉTARIENNE	18,50
Tomate, mozzarella fior di latte, artichauts, poivrons, champignons, olives	
SALENTINA	21,00
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, scampis, tomates cerises	
HAWAÏENNE	19,00
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, ananas	
CINQUE STELLE	22,00
Tomate, mozzarella fior di latte, artichauts, salami, jambon, champignons	
STELLATA	22,00
Tomate, mozzarella, 4 fromages, ricotta	
TRONCHETTO	23,00
Tomate, mozzarella, jambon, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan	
CAPRINA	19,00
Tomate, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel	
TARTUFATA	21,50
Tomate, mozzarella fior di latte, crème de truffes, saucisse italienne, basilic	
PISTACCHIO	23,00
Tomate, mozzarella fior di latte, mortadella, ricotta et pistaches	

Vous désirez voir la liste des allergènes ? Demandez-la à nos serveurs

Desserts

TARTUFO (demandez nos goûts) 11,00

Sélection de tartufo glacée artisanale, boule de glace, chantilly & fruits de saison

GLACE • SORBET 10,00

Dame blanche / Dame noire / Sorbet 3 saveurs / Brésilienne

TIRAMISU 10,00

Tiramisu traditionnel

♥ **TIRAMISU KINDER BUENO** 12,00

Tiramisu à la crème de bueno (produits 100% italiens)

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS LABELLISÉS 21,00

(2 couverts)

Digestifs

AMARETTO 8,00

AMARO DEL CAPO 8,00

AVERNA 8,00

VECCHIA ROMAGNA 8,00

SAMBUCCA 8,00

LIMONCELLO 8,00

Boissons Chaudes

EXPRESSO 3,00

DOUBLE EXPRESSO 3,00

CAPPUCCINO MOUSSE DE LAIT 4,00

CAPPUCCINO CRÈME FRAÎCHE 4,00

IRISH COFFEE (Whisky J&B) 9,00

ITALIAN COFFEE 9,00

Whiskys & Rhums Premium



GENTLEMAN JACK 9,00



BULLEIT BOURBON 11,00

Bourbon américain pur & doux.
Notes de vanilles et de miel



BULLEIT 10 YO 14,00

Whisky riche & complexe, le must



SCARABUS 13,00

Écossais fruité, floral, fumé,
tourbé & doux



DON PAPA BAROKO 12,00

Saveurs de vanilles, miel & fruits exotiques



RHUM DÉCOUVERTE 10,00



ZAKAPA CENTENARIO 23 YO 12,00

Mélange de rhums de 6 à 23 ans



ZAKAPA ÉDITION NEGRA 14,00

Vielli en fût de chêne.

Notes fumées & chocolat

