

Pizza

Pizza Carpaccio

Mozzarella, Tomates, Carpaccio de Bœuf, Artichauts grillés, Roquette, Copeaux de Parmesan, Huile de Truffe 15,5

Pizza Parma

Mozzarella, Tomates, Jambon de Parme, Aubergines sicilienne grillées, Tomates cerises confites, Roquette et ses Copeaux de Parmesan 16

Pizza Bresaola

Mozzarella, Tomates, Bresaola, Artichauts grillés, Roquette, Copeaux de Parmesan 16,5

Pizza Végétarienne

Tomates, Mozzarella, Courgettes, Aubergines grillées, Artichauts, Roquette 15,5

Pizza aux Scampis et Fruits de Mer

Tomates, Mozzarella, Scampis, Calamars, Fruits de Mer, courgettes grillées 16

Pizza Saumon fumé et Epinards

Tomates, Mozzarella, Saumon Fumé, Oignons Rouges 16,5

Pizza 2 Petits Diables

Tomates, Mozzarella, Filets de Bœuf grillés, Courgettes grillées, Copeaux de Parmesan, Roquette 16

Pizza 4 Fromages

Tomates, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan 16

Les plats enfants

Les Spaghetti à la Napolitaine 9,5

Les Spaghetti au Jambon de Parme et Parmesan 11

Les Penne aux Petits Légumes 9,5

Les Rigatoni aux Quatres Fromages 11

Les suppléments

L'Assiette de Légumes poêlés à l'Huile d'Olive 5,5

L'Assiette de Pâtes au Coulis de Tomates parfumé au Basilic 4,5

L'Assiette de Pommes de Terre rissolées au Romarin 3,5

La Salade mixte 4,5

Le supplément de Jambon de Parme 4

Le supplément Pâte complète 1

Le suppléments Pâte sans gluten 2

Le suppléments Salciçia 3,5

Les Boissons

Bières au fût

Jupiler 25cl 2,8

Jupiler 33cl 3,3

Bières

Léopold 7 (ambrée ou rubis) 4,5

Blanche Hoegaarden 3,3

Jupiler NA 2,8

Kriek St Louis 3,3

Carlsberg 3,3

Lefte Blonde 3,8

Chimay Bleue 3,8

Duvel 3,8

Thorberg IPA 4,5

Eaux et Soft

Pepsi 2,7

Pepsi max 2,7

Schweppes Tonic 2,7

Schweppes Bitter Lemon 2,7

Schweppes Agrum 2,7

Orangeade 2,7

Ice Tea 2,7

Ice Pêche 2,7

Bru 1L 6

Bru 1/2 L 3,5

Bru 1/4 L 2

(plate ou légèrement pétillante)

Jus

Jus d'orange 2,7

Jus de pomme 2,7

Jus de pamplemousse 2,7

Jus de tomate 2,7

Sirop

Grenadine, menthe
ou violet 0,5

Boissons Chaudes

Café 3

Décaféiné 3

Cappuccino Chantilly 3,5

Cappuccino à l'italienne 3,5

Thé et Infusions au choix 3

Thé à la Menthe fraîche 4

Lait russe 3,5

Apéritifs

Apéritif Maison 7,5

Sergio Mionetto Spumante 6,5

Martini (blanc, rouge) 6

Porto (rouge, blanc) 6

Pineau 5,5

Kirr 5,5

Kirr Royal 7,5

Campari Orange 7

Pastis 5,5

Pisang Orange 7

Pasoa Orange 6

Picon 6

Sherry Dry 6

Rosso Antico 6

Mojito 8,5

Caipirinha 8,5

Etc...

Alcools

J&B 8,5

Johnnie Walker 8,5

Jameson 8,5

Jack Daniels 8,5

Rhum Havana Club 8,5

Rhum Havana Club Especial 8,5

Vodka Absolut 8,5

Gin Gordon 8,5

Pousse-Café

Amaretto di Saronno 8,5

Cognac Lagrange 8,5

Armagnac Larresingle 8,5

Calvaços Boulard 8,5

Cointreau 8,5

Mirabelle d'Alsace 8,5

Poire d'Alsace 8,5

Prune d'Alsace 8,5

Sambucca Molinari 8,5

Grappa Bonollo 8,5

Liquor 43 8,5

Averna 8,5

Limoncello 8,5

Mandarine Napoléon 8,5

Grand Marnier 8,5

Baileys 8,5



Rue des deux chaussées 80

1160 Bruxelles

T. 32 2 673 02 72

F. 32 2 673 02 00

info@les2petitsdiables.be

Nouvelles suggestions tous les 15 jours

www.les2petitsdiables.be

Les Entrées

Le Trio de Bruschetta	15
Le Gratin de Cœurs d'Artichauts	15
Le Carpaccio de Bœuf (Basilic, Copeaux de Parmesan, Huile d'Olive extra vierge)	16
Le Carpaccio de Bœuf, Cœurs d'Artichauts, Roquette et Parmesan	16,5
Le Carpaccio de Magret de Canard à l'Huile de Truffes	16,5
Le Carpaccio d'Espadon, Roquette et jus de Citron Vert	17,5
L'Anti Pasto	17
Les Scampi Deux Diables (fondu de Tomates fraîches, Ail, parfumé au Basilic)	16,5
Aubergine à la Parmigiana	14,5
Assiette de baby poulpe poêlés à l'ail	13,5
Scarmoza poêlé	15

Toutes les Entrées peuvent être commandées en version Plat

Les Pâtes

La Lasagne Végétarienne	16
Les Pappardelle aux Scampi	17
Les Rigatoni aux Quatres Fromages	16,5
Les Penne aux Petits Légumes (Nouvelle Recette !)	16
Les Conchiglione aux Fruits de Mer (Nouvelle Recette !)	17
Les Cannelloni à la Ricotta, Epinards et Viande hachée (porc et bœuf)	16
Les Farfalle aux Tomates Cerises, Mozzarella et Jambon de Parme	16
Les Tortellini à la Ricotta, Cœurs d'Artichauts, Olives noires, Tomates et Sauge	16
Les Bucatini aux Calamars et Courgettes, sauce aux Piments	16
Tagliatelle au Saumon frais, déglacé au Vin Blanc, Sauce de Tomates fraîches, parfumée au Basilic	18,5
Les Linguine au Boursin, Pancetta, Olives noires et Cœurs d'Artichauts	16
Les Spaghetti à la Napolitaine	13
Pappardelle à la Crème de Truffes et ses Copeaux de Parmesan	19
Rigatoni e Salsiccia (saucisse fraîche italienne) Tomates Cerises, Aubergines et Origan	19
Roulade de Pâte aux Aubergines, Jambon de Parme et Mozzarella, Sauce aux tomates fraîches déglacée au Vin Blanc, parfumée au Basilic et Roquette	19
Spaghetti al Aglio e Peperoncino	13
Linguine aux Anchois	14,5
Spaghetti aux Baby Poulpe poêlés à l'huile d'olive, ail et piments doux	18,5

Tous nos plats de pâtes peuvent être commandés avec des pâtes complètes ou sans gluten

Nos Salades

La Salade de Saumon fumé aux Epinards frais
(Salade mixte, Saumon fumé, Scampi grillés, Epinards frais, Tomates, Concombre, Shitake rissolés, Raïdis, Huile de Noix, Vinaigre de vieux Vin) 17

La Salade de Rougets
(Filets de Rougets poêlés, Roquette, Salade mixte, Shitake rissolés, Asperges Vertes poêlées, Cœurs d'Artichauts, Tomates, Concombre, Vinaigre Balsamique, Huile d'olive) 17

La Salade Exotique
(Salade mixte, Avocat, Ananas, Mangue, Saumon fumé, Aneth, Mozzarella, Tomates Cerises, Vinaigre Balsamique, Huile d'Olive) 15,5

La Salade de Volaille
(Salade frisée, Filets de Poulet marinés au Citron Vert, Concombre, Poivrons, Tomates semi séchées, Champignons, Vinaigre de Xérès, Huile d'Olive) 16

La Salade des Deux Petits Diables
(Salade mixte, Filets de Bœuf grillés parfumés au Romarin, Roquette, Tomates, Concombre, Courgettes grillées, Raïdis, Copeaux de Parmesan, Vinaigre Balsamique, Huile d'Olive) 16,5

La Salade Orientale
(Salade mixte, Calamars poêlés, Oignons Rouges, Cornichons, Tomates, Concombre, Olives noires, Asperges, Coriandre, Jus de Citron Vert, Huile d'Olive) 16

La Salade de Parme
(Salade mixte, Roquette, Aubergines grillées, Tomates, Concombre, Cœurs d'Artichauts grillés, Jambon de Parme, Copeaux de Parmesan, Vinaigre Balsamique, Huile d'Olive) 17

La Salade de Foies de Veau
(Salade mixte, Tomates semi séchées, Concombre, Cœurs de Palmier, Shitake poêlés, Pommes de Terre, Foies de Veau poêlés déglacés au Vinaigre Balsamique, Huile d'Olive) 16

Salade de Chèvre Chaud et Pancetta grillée
(Salade mixte, Raïdis, Courgettes grillées, Concombre, Tomates confites, Asperges Vertes poêlées) 17

Les Tomates Mozzarella di Buffalo et Jambon de Parme 16

Assiette de Pata Negra avec Salade mixte et Toast grillés à l'huile d'Olive 25,5

Tous les plats sont préparés à la minute et nos pâtes sont Al dente

Risotto

Risotto aux Fruits de Mer et ses Gambas grillées	22
Risotto e Salsiccia (saucisse fraîche italienne) et sa Crème de Cèpes	19,5

Les Poissons

Les Scampi Deux Diables (12 pièces) (fondu de Tomates fraîches, Ail, parfumé au Basilic) servis avec ses Pâtes	23
Les Gambas grillées (Les Gambas géantes grillées et marinées à l'Huile d'Olive et aux Fines Herbes sur lit de Roquette) servies avec ses Petits Légumes poêlés à l'Huile d'Olive	24
Les Filets de Dorade poêlés à la Toscane (Sauce aux Cœurs d'Artichauts, Tomates semi séchées, Asperges Vertes, Olives noires, Pommes de Terre, soupçon de Coulis de Tomate parfumé au Basilic et déglacé au Vin Blanc)	25
Saumon frais poêlé mi-cuit (Saumon déglacé au Vinaigre de Framboise, caramélisé au Miel d'Acacia et ses Graines de Sésame grillées) servi avec sa Bouquetière de Légumes et Pommes de Terre rissolées au Romarin	23,5

Les Viandes

L'Entrecôte Argentine (grillée, Sauce Archiduc, accompagnée de Petits Légumes poêlés à l'Huile d'Olive et Pommes de Terre rissolées au Romarin)	26
L'Escalope de Veau à la Parmigiana (accompagnée de Tagliatelle)	22,5
Les Foies de Veau à la Vénitienne (accompagnés de Tagliatelle)	24
Escalopes de Poulet à la Sicilienne (Escalopes de Poulet nappées de Jambon de Parme, gratinées au Parmesan, sauce au confit de Tomates) accompagnées de Risotto aux Petits Légumes	20

Manger reste un plaisir dont il faut jouir mais pour cela laissez nous le temps de vous servir