



MENU



FORMULE DU MIDI*

LUNCH MENU*

*Hors week-ends et jours fériés
*Except on weekends and bank holidays

PLAT DU JOUR OU PIZZA DU JOUR
Today's special or Pizza of the day

+

BOISSON

Verre de vin AOP, bière pression 25 cl,
soda, petite eau minérale plate ou gazeuse
Glass of wine, draft beer 25 cl, soda, small mineral still or sparkling water

+

CAFÉ

Coffee

18 €

LE COIN DES ENFANTS

KIDS CORNER

PLAT CHAUD AU CHOIX

Linguine tomate basilic, pizza bambino, steak haché / frites,
finger de poulet façon nuggets / frites
*Linguine with tomato sauce and basil, margarita pizza, minced beef
with french fries, chicken nuggets with french fries*

+

GLACE SURPRISE

Ice cream

+

SIROP À L'EAU

Water syrup

15 €

FORMULES PETIT DÉJEUNER

BREAKFAST FORMULES

LA FORMULE FRENCHY

Boisson chaude au choix,
mini viennoiseries, pain frais,
beurre et confiture

*Hot drink, mini pastries,
fresh bread from the bakery,
butter and jam*

9 €

LA FORMULE SPORTIVE

Boisson chaude au choix,
smoothie ou jus de fruits
pressé, mini viennoiseries, pain
frais, beurre et confiture

*Hot drink, smoothie or fresh fruit
juice, mini pastries, fresh bread
from the bakery, butter and jam*

12 €

LA FORMULE FRAÎCHEUR

Boisson chaude au choix,
smoothie ou jus de fruits
pressé, assiette de fruits frais,
pain frais, beurre et confiture

*Hot drink, smoothie or fresh fruit
juice, fresh fruit plate, fresh bread
from the bakery, butter and jam*

18 €



NOS SALADES

TO START

LA FETA - 16 €

Feta, pousses d'épinards, tomates cerises, concombres,
menthe, cacahuètes torréfiées

Feta, baby spinach salad, cherry tomatoes, cucumbers, mint, roasted peanuts

LA QUINOA - 17 €

Quinoa, oignons rouges, tomates cerises, olives vertes,
concombres, pousses d'épinards, feta

Quinoa, red onions, cherry tomatoes, green olives, cucumbers, baby spinach, feta

LA CÉSAR - 17€

Salade, tomates cerises, copeaux de parmesan,
aiguillettes de poulet panées, sauce César

Caesar's salad with sliced chicken filet, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons, anchovy dressing

LA NIÇOISE - 18€

Salade, tomates cerises, thon, céleri, cébettes, anchois,
oignons rouges, œuf, radis, olives, poivrons

*Niçoise salad, cherry tomatoes, tuna, celery, green onions, anchovy dressing,
red onions, hard-boiled egg, radishes, olives, red peppers*

LA BURRATA - 18€

Burrata crémeuse, tomates cœurs de bœuf et son pesto

Creamy burrata, tomatoes, olive oil and pesto

L'OCTOPUSSY (SALADE TIÈDE) - 20€

Poulpes, pousses d'épinards, pommes grenaille, oignons,
olives vertes, citron, tomates cerises

Octopus, baby spinach salad, hot grenaille potatoes, onions, green olives, lemon, cherry tomatoes

NOS PÂTES

PASTAS

LINGUINE ALLE VONGOLE - 19 €

Palourdes, tomates cerises, ail, persil

Linguine with clams, cherry tomatoes, garlic, parsley

RISOTTO LAMPARO - 21 €

Selon l'inspiration du chef

Lamparo risotto (varying according to the chef's inspiration)

CALAMARATA AUX GAMBAS - 24 €

Courgettes du pays, tomates cerises, gambas

Calamarata with king prawns, zucchini, cherry tomatoes



LE COIN MER

FISHES

TARTARE DE SAUMON - 19 €

Mangue, pommes vertes, cébettes, aneth, citron, panisses et salade
Salmon tartar, with mango, green apples, green onions, dill, lemon, panisses and salad

PAVÉ DE SAUMON - 25 €

Légumes de saison, sauce vierge
Salmon fillet with seasonal vegetables, olive oil and lemon sauce

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS - 28 €

Riz sauvage
Gambas flavoured with pastis, served with a wild rice

FILETS DE LOUP GRILLÉS - 28 €

Légumes de saison, sauce vierge
Sea bass fillet with seasonal vegetables, olive oil and lemon sauce

LE COIN TERRE

MEAT

TARTARE DE BŒUF (180 GR) - 18 €

Frites et salade
Beef tartar (raw beef) with french fries and salad

TARTARE DE BŒUF XXL (360 GR) - 32 €

Frites et salade
XXL beef tartar (raw beef) with french fries and salad

CARPACCIO DE BŒUF - 19 €

Tranches de bœuf cru, champignons de Paris, copeaux de parmesan, tomates cerises, frites et salade
Beef carpaccio, mushrooms, parmesan cheese, cherry tomatoes, french fries and salad

CHEESE BURGER - 19 €

Servi avec un pain brioché aux flocons d'avoine de notre boulanger, frites
Our french'ese burger: cheese burger with its brioche bread, oat flakes, french fries

LE COIN DES GRILLADES

GRILL

POULET FERMIER AUX HERBES - 19 €

Écrasé de pommes de terre
Farm chicken with mashed potatoes

FILET DE BŒUF GRILLÉ (200 GR) - 32 €

Et ses herbes, frites et salade
Grilled beef tenderloin with french fries and salad



PIZZAS AU FEU DE BOIS

PIZZAS COOKED IN WOOD OVEN

FOCACCIA BLANCHE	9 €	BRESAOLA	17,50 €
		Tomates fraîches, bresaola, mozzarella, roquette, parmesan	
MARGUERITE	11 €	<i>Fresh tomatoes, bresaola, mozzarella, rocket salad, parmesan</i>	
Tomate, mozzarella, basilic			
<i>Tomato, mozzarella, basil</i>			
NAPOLITAINE	12 €	CANNIBALE	18 €
Tomate, mozzarella, anchois, olives, origan		Tomate, mozzarella, viande hachée, œuf	
<i>Tomato, mozzarella, anchovies, olives, origan</i>		<i>Tomato, mozzarella, minced meat, egg</i>	
REINE	14 €	MENTOVANA	19 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons		Mortadelle, ricotta, pistaches, tomates séchées	
<i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>		<i>Mortadella slices, ricotta, pistachios, dried tomatoes</i>	
DIAVOLA	14 €	VÉGÉTARIENNE	20 €
Tomate, mozzarella, chorizo		Tomates fraîches, aubergines, courgettes, poivrons, cœurs d'artichaut	
<i>Tomato, mozzarella, chorizo</i>		<i>Fresh tomatoes, eggplants, zucchini, peppers, artichoke hearts</i>	
ROTOLINO (BAGUETTE)	14 €	BUFFALA	20 €
Jambon, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan		Tomates fraîches, mozzarella Di Buffala, roquette, olives	
<i>Ham, mozzarella, rocket salad, parmesan</i>		<i>Fresh tomatoes, Buffalo mozzarella, rocket salad, olives</i>	
4 SAISONS	15 €	TARTUFFO	20 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts		Crème de truffe, burrata, roquette, tomates cerises	
<i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i>		<i>Truffle cream, burrata, rocket salad, cherry tomatoes</i>	
CAPRETA	15 €	SAUMON	22 €
Mozzarella, miel, chèvre		Crème fraîche, saumon fumé, roquette, tomates cerises	
<i>Mozzarella, honey, goat cheese</i>		<i>Fresh cream, smoked salmon, rocket salad, cherry tomatoes</i>	
4 FROMAGES	15 €	CÈPES	23 €
Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan		Crème fraîche, cèpes, roquette, tomates cerises, persil, ail	
<i>Tomato, mozzarella, gorgonzola (blue cheese), goat cheese, parmesan</i>		<i>Fresh cream, porcini mushrooms, rocket salad, cherry tomatoes, parsley, garlic</i>	
SCHIACCIATA FARCIE	16 €	TRUFFE	24 €
Tomates, mozzarella, jambon, artichauts		Stracchino, cèpes, truffe en copeaux	
<i>Pizza stuffed with tomatoes, mozzarella, ham, artichokes</i>		<i>Stracchino cheese, porcini mushrooms, flakes of truffle</i>	
MONACO	16,50 €	INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE	
Mozzarella, gorgonzola, chorizo		Extra topping.....	2 €
<i>Mozzarella, gorgonzola (blue cheese), chorizo</i>			
LAMPARO	17,50 €		
Tomates fraîches, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan			
<i>Fresh tomatoes, mozzarella, parma ham (raw ham), rocket salad, parmesan</i>			



LE COIN DES GOURMANDS

DESSERTS

CÉCILIA LIMON	9 €
<i>Mousse au citron, brunoise d'ananas, biscuits à la cuillère, coulis de fruits rouges</i> <i>Lemon mousse, pineapple, biscuits, red fruits coulis</i>	
TIRAMISU	9 €
MOUSSE AU NUTELLA ET SPÉCULOOS	9 €
<i>Nutella chocolate mousse and speculoos</i>	
CRÈME BRULÉE	9 €
TARTE AU CITRON	9 €
<i>Lemon pie</i>	
TARTE AUX POMMES	9 €
<i>Apple pie</i>	
TARTE GIANDUJA	9 €
<i>Chocolate pie</i>	
TARTE AUX FRUITS ROUGES	9,50 €
<i>Red berries pie</i>	
CARPACCIO D'ANANAS ET SA BOULE DE SORBET CITRON (en saison)	9 €
<i>Fresh pineapple</i>	

ASSIETTE DE PASTÈQUES (en saison)	10 €
<i>Fresh watermelon</i>	
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS JOLIE JOLIE	18 €
<i>Very nice fresh fruits platter</i>	
COUPE DE FRAISES AU SUCRE (en saison)	9 €
<i>Strawberry cup with sugar</i>	
COUPE DE FRAISES CHANTILLY (en saison)	11 €
<i>Strawberry cup with whipped cream</i>	
PIZZA NUTELLA	10 €
<i>Nutella pizza</i>	
PIZZA NUTELLA BANANE	12 €
<i>Nutella and banana pizza</i>	
CAFÉ GOURMAND	9,50 €
<i>Lamparo gourmet café (coffee and mignardises)</i>	
THÉ GOURMAND	10,50 €
<i>Lamparo gourmet tea (tea cup and mignardises)</i>	
CHAMPAGNE GOURMAND	17 €
<i>Lamparo gourmet champagne (champagne flute and mignardises)</i>	

LE COIN TRÈS GLACÉ

FROZEN DESSERTS

CAFÉ LIÉGEOIS	9 €
<i>Glace vanille, glace café, café expresso, chantilly</i> <i>Vanilla ice cream, coffee ice cream, whipped cream</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9 €
<i>Glace vanille, glace chocolat, coulis de chocolat, chantilly</i> <i>Vanilla ice cream, chocolate ice cream, chocolate coulis, whipped cream</i>	
DAME BLANCHE	9 €
<i>Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i> <i>Vanilla ice cream, chocolate coulis, whipped cream</i>	
FRAISE MELBA	11 €
<i>Glace vanille, glace fraise, coulis de fraise, fraises fraîches, chantilly</i> <i>Vanilla ice cream, strawberry ice cream, strawberry coulis, fresh strawberries, whipped cream</i>	
BANANA SPLIT	11 €
<i>Glace vanille, glace fraise, glace chocolat, banane, chantilly, coulis de chocolat</i> <i>Vanilla ice cream, strawberry ice cream, chocolate ice cream, banana, whipped cream, chocolate coulis</i>	
COUPE LIMONCELLO	6 €
<i>Sorbet citron, limoncello</i> <i>Lemon sorbet, limoncello</i>	
MOUSSE LIMONCELLO	6 €
<i>Mousse au citron, limoncello</i> <i>Lemon mousse, limoncello</i>	

TRILOGIE AU CITRON	8 €
<i>Sorbet citron, limoncello, mousse au citron</i> <i>Lemon sorbet, limoncello, lemon mousse</i>	
COLONEL	11 €
<i>Sorbet citron ou mousse au citron (au choix), vodka</i> <i>Lemon sorbet or lemon mousse, vodka</i>	
CRÈMES GLACÉES	
<i>Vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, pistache, menthe chocolat, rhum raisins, noix de coco</i> <i>Vanilla, chocolate, salted butter caramel, coffee, pistachio, mint chocolate chip, rum raisin, coconut</i>	
SORBETS	
<i>Framboise, fraise, citron, mangue, fruit de la passion</i> <i>Raspberry, strawberry, lemon, mango, passion fruit</i>	
1 BOULE	3 €
<i>1 scoop</i>	
2 BOULES	5 €
<i>2 scoops</i>	
3 BOULES	7 €
<i>3 scoops</i>	
SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,50 €
<i>Whipped cream</i>	



VINS & CHAMPAGNES

WINES & CHAMPAGNES

LES ROSÉS

Rosés wines

CÔTES DE PROVENCE AOP	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Bailli de Provence	-	-	18 €	24 €	-
Commanderie de Peyrassol	6 €	8 €	-	32 €	-
Whispering Angel	-	-	-	38 €	78 €
Château Sainte Marguerite (BIO)	8 €	-	-	44 €	-
Château Rasque Cuvée Alexandra	-	-	30 €	46 €	-
Château Minuty Rose & or	-	-	-	58 €	120 €

LES BLANCS

White wines

CÔTES DE PROVENCE	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Bailli de Provence	6 €	8 €	-	24 €	-
Château Rasque Blanc de Blanc	-	-	30 €	46 €	-
Château Minuty Blanc & or	-	-	-	58 €	-

LA LOIRE

LA LOIRE	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Domaine Pascal Jolivet Sancerre	-	-	-	42 €	-
Château de Tracy Pouilly fumé	-	-	-	48 €	-

BOURGOGNE

BOURGOGNE	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Chardonnay Coteaux des Moines Bouchard Père et Fils	7 €	-	-	28 €	-
Chablis William Fèvre	-	-	-	42 €	-
Chassagne - Montrachet 2015 Bouchard Père et Fils	-	-	-	88 €	-

ITALIE

ITALIE	Verre	Piscine	50 cl	75 cl	1,5 L
Pinot Grigio - Di Lenardo	6 €	-	-	26 €	-
Prosecco - Treviso Extra dry	6 €	-	-	32 €	-

LES ROUGES

Red wines

CÔTES DE PROVENCE	Verre	50 cl	75 cl
Château Rêva	7 €	-	29 €
Château Rasque Pièce noble	-	30 €	46 €
Château Romanin La Chapelle (BIO)	-	-	44 €

VALLÉE DU RHÔNE

VALLÉE DU RHÔNE	Verre	50 cl	75 cl
Côtes du Rhône Delas Frères	6 €	-	26 €
Crozes Hermitage Les Launes Delas Frères	-	-	36 €

LA LOIRE

LA LOIRE	Verre	50 cl	75 cl
Domaine Pascal Jolivet Sancerre	-	-	42 €

LA BOURGOGNE

LA BOURGOGNE	Verre	50 cl	75 cl
Côte de Beaune Villages Bouchard père et fils	-	-	42 €

LE BORDELAIS

LE BORDELAIS	Verre	50 cl	75 cl
Château La Chapelle aux Moines 2014 / St Emilion Grand Cru	-	-	48 €
Margaux de Brane 2014	-	-	66 €
Château Lynch Bages 2012 Pauillac	-	-	250 €

LES CHAMPAGNES

Champagnes

	Coupe	Piscine	50 cl	75 cl
Nicolas Feuillatte	10 €	12,50 €	-	69 €
Deutz brut classic	-	-	-	88 €
Laurent Perrier brut	-	-	-	120 €
Laurent Perrier rosé	-	-	-	190 €
Ruinart Blanc de blancs	-	-	-	180 €
Dom Pérignon	-	-	-	280 €



LES BOISSONS

BEVERAGES

SODAS ET JUS DE FRUITS

Sodas and fruit juices

Bitter	3,50 €
Jus d'abricot, orange, ACE, ananas, poire pomme, pamplemousse, tomate.....	4 €
Coca, Coca light, Coca zero, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Orangina, Ice tea	4,60 €
Red Bull	5 €
Fruits pressés : orange, citron, pamplemousse.....	6 €
Smoothies	7 €

EAUX MINÉRALES

Waters

Evian, Badoit rouge ou verte..... 33 cl	4 €
Evian, Badoit verte..... 75 cl	6,90 €

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

Café, décaféiné.....	2,30 €
Américain.....	2,40 €
Noisette.....	2,50 €
Chocolat.....	3,50 €
Thés (au choix)	3,50 €
Café crème.....	3,30 €
Cappuccino.....	3,50 €
Double café.....	4 €
French coffee.....	10 €
Irish coffee.....	11 €

BIÈRES PRESSIONS

Draft beers

Heineken..... 25 cl.....	4,50 €
..... 50 cl	8,90 €
Affligem..... 25 cl	5,50 €
..... 50 cl	10,90 €
Supp. sirop.....	0,50 €

BIÈRES BOUTEILLES

Beers (bottles)

Carlsberg.....	7 €
Corona.....	7 €
Desperados.....	7 €
Grinbergen (aux fruits rouges).....	8 €

BIÈRE SANS ALCOOL

Non-alcoholic beer

Heineken zéro	4,50 €
---------------------	--------

APÉRITIFS

Aperitifs

Pastis, Ricard, Casanis.....	4,50 €
Supp. sirop.....	0,50 €
Martini, Kir vin blanc, Porto, Campari.....	6 €
Americano maison.....	8 €
Kir royal (coupe).....	11 €
Kir royal (piscine).....	12 €

ALCOOLS & DIGESTIFS (5 cl)

Liquors and spirits

JB.....	9 €
Tequila, Gin, Rhum.....	9 €
Vodka Absolut	9 €
Cognac vs, Armagnac, Calvados, Limoncello, Baileys, Marie Brizzard, Grappa, Manzana, Poire williams, Amaretto.....	8 €
Shot..... 3 cl	5 €
Supp. accompagnement.....	1 €

ALCOOLS SUPÉRIEURS & DIGESTIFS (5 cl)

Liquors and fine spirits

Black label, Chivas, Jack daniels, Four roses	11 €
Rhum Sailor.....	9 €
Rhum 3 rivières	10 €
Rhum Havana 7	11 €
Rhum Don Papa.....	12 €
Gin Bombay Sapphire.....	11 €
Whisky Lagavulin.....	12 €
Shot..... 3 cl	6 €
Supp. accompagnement.....	1 €

COCKTAILS (5 CL)

Sans alcool <i>Without alcohol</i>	9 €
Jager bomb.....	9 €
Ti Punch.....	11 €
Daiquiri.....	11 €
Spritz	11 €
Gin Daisy.....	11 €
Daiquiri fruits.....	13 €
Pinacolada.....	13 €
Bellini.....	13 €
Sex on the beach.....	13 €
Caipirinha.....	13 €
Caipiroska	13 €
Manzana rhum.....	13 €
Margarita	13 €
Mojito	13 €
Mojito fruits	13 €
Long Island Iced Tea.....	14 €
Barbottage <i>Champagne, jus d'orange, Pulco citron, sirop de grenadine</i>	14 €
Passoa Rossini <i>Champagne, liqueur de passion, jus de fraise</i>	14 €
Mojito royal.....	15 €

La maison n'accepte pas les chèques



Sorry but we can not accept payment by cheque