
MENU

RESTAURANT
PIZZERIA

LA CHRYSALIDE



DU MARDI AU VENDREDI MIDI

MENU DU JOUR 14,00 €

UN POTAGE MAISON ET UN PLAT (FORMULE HIVER)
UN PLAT ET UN DESSERT (FORMULE ÉTÉ)

PLAT DU JOUR 12,00 €

FORMULE SANS POTAGE, SANS DESSERT

**RENDEZ-VOUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK LA CHRYSALIDE
POUR LES PLATS DE CHAQUE SEMAINE**

LES 14 PRINCIPAUX ALLERGÈNES

1. céréales (avoine, épeautre, blé, orge, seigle, blé de khorasan) * 2. crustacés * 3. œufs * 4. poissons * 5. arachides * 6. soja * 7. lait * 8. fruits à coque (noisettes, amandes, noix, noix de pécan, noix du brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de cajou) * 9. céleri * 10. moutarde * 11. graines de sésame * 12. sulfites * 13. lupin * 14. mollusques



LES APÉRITIFS

Martini blanc / rouge	6.00 €
Porto blanc / rouge	6.00 €
Pineau blanc	6.00 €
Ricard	6.00 €
Campari	6.00 €
Campari soda ou orange	7.00 €
Gin tonic / orange	7.00 €
Picon bière ou vin blanc	7.00 €
Pisang	6.00 €
Pisang orange	7.00 €
Batida de coco	6.00 €
Batida ananas	7.00 €
Maitrank	6.00 €
Tendera	6.00 €
Tendera fraise	6.00 €
Apérol Spritz	9.00 €
Apéritif Maison	9.00 €
Kir vin blanc	6.00 €
Kir Royal	11.00 €
Prosecco ou Cava (coupe)	9.00 €
Champagne (coupe)	10.00 €

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL

Apéritif maison	5.00 €
Funny Bitter 0%	4.50 €
Funny Pisang 0%	4.50 €
Apérol 0%	6.00 €

LES BIÈRES

Jupiler 25 cl	2.50 €
Blanche 25 cl	2.50 €
Maes citron 25 cl	2.50 €
Liefmans fruitée 25 cl	2.50 €
Leffe Blonde 0% 33 cl	3.00 €
Leffe Blonde 33 cl	3.50 €
Funky beer (bière d'Etalle) 33 cl	3.50 €
La Féodale Blonde ou Brune (bière de Laroche) 33 cl	3.50 €
Orval jeune / vieux 33 cl	4.50 € / 5.00 €
Rochehaut Triple Blonde / IPA 33 cl	4.50 €
Clochette (bière brassée à Etalle) 50 cl	8.50 €
Rulles 75 cl	8.70 €

LES SOFTS

Coca cola, coca zéro / limonade orange / citron	2.50 €	
Schweppes tonic / Schweppes agrumes	2.50 €	
Ice tea pêche / Ice tea pétillant	2.50 €	
Jus de fruits (pomme cerise / ananas / pomme /fraise /tomate)	2.50 €	
Eau plate ou pétillante	le verre	2.00 €
Vittel / San Pellegrino	½ litre	4.00 €
	1 litre	7.00 €

LES ENTRÉES FROIDES

Assiette de saumon fumé (4)	15.00 €
Tomates mozzarella, basilic, jambon de Parme, piedina (1.5.7.12)	15.00 €
Assiette de jambon de Parme et melon en saison	15.00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Escargots beurre à l'ail (7.9.14)	9.00 €
Scampis à l'indienne (2.7)	12.00 €
Scampis grillés à l'ail et au basilic (2)	12.00 €
Croquettes au fromage (1.2.3.4.7.9.10.12.14)	10.00 €
Croquettes aux crevettes (1.2.3.6.7.9.10.12.14)	15.00 €
Toasts aux champignons (7.1)	10.00 €
Calamars à la Romana (2)	13.00 €
Cuisses de grenouilles crème à l'ail (7)	16.00 €

LES SALADES

Lardons : sauce tiède au vinaigre de framboises, œuf, croûtons (1.3.5.10.12)	15.00 €	10.00 €
Maison : scampis grillés, saumon fumé, oignons, câpres (2.3.4.5.10)	20.00 €	16.00 €
Assiette de jambon de Parme et melon en saison	18.00 €	15.00 €
Tomates mozzarella basilic, jambon de Parme, piedina (1.5.7.12)	18.00 €	15.00 €
Salade gourmande : noix, croûtons, pommes de terre gratinées, lardons, fromage, jambon de Parme (1.3.5.8.10)	20.00 €	16.00 €
Salade de chèvre chaud : toasts chèvre chaud au miel (1.3.5.10)	13.00 €	9.00 €
Campagnarde : pdt, lardons, œuf sur le plat, jambon de Parme (3.5.10)	18.00 €	15.00 €

LES POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

La Raclette : lard, crème, fromage, salade, charcuterie (3.5.7.10)	16.00 €
Reblochon : reblochon, oignons, crème, salade, charcuterie (3.5.7.10)	16.00 €
Saumon : saumon, poireaux, crème, salade (4.7)	18.00 €

LES POISSONS

Truite ardennaise ou meunière (4.7) (truite de la pisciculture du Fourneau Marchand d'Etalle)	20.00 €
Scampis à l'indienne, riz et salade (2.3.5.7.10)	19.00 €
Scampis à l'huile d'olive, ail, basilic, riz et salade (2.3.5.7.10)	19.00 €
Filet de sole aux petits légumes (4.7)	20.00 €

LES VIANDES

Pièce de Bœuf (obus)	25.00 €	18.00 €
Sauce au choix : champignons/maître d'hôtel (7)/gorgonzola (7)/poivre vert (1.3.7.9)/béarnaise (1.3.7.9.12)		
Steak ardennais : jambon fumé, fromage, sauce au vin blanc (3.6.7.9.10.12)	26.00 €	
Escalope de veau milanaise (1.3.7) ou pizzaïola	24.00 €	
Boulettes sauce tomate ou liégeoise	18.00 €	12.00 €
Cordon bleu sauce champignons (1.3.7)	19.00 €	
Magret de canard au cognac (400 g) (1.3.7.9.12)	27.00 €	
Jambonneau à la dijonnaise (7.10)	20.00 €	
Nuggets (1.3.6.7)	11.00 €	7.00 €

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES, CROQUETTES, RIZ OU PÂTES AU CHOIX

LES PIZZAS (BASE :TOMATE,MOZZARELLA,ORIGAN) (1.5.7)

Margherita	10.00 €	7.50 €
Napolitaine : anchois (4)	11.00 €	8.00 €
Prosciutto : jambon	11.00 €	8.00 €
Funghi : champignons	11.00 €	8.00 €
Vésuve : chorizo, œuf (3)	11.00 €	8.00 €
Solemio : jambon, œuf (3)	11.00 €	8.00 €
Thon : thon, oignons, beurre à l'ail (4.7)	11.00 €	8.00 €
Campagnarde : lard, œuf (3)	11.00 €	8.00 €
Veronese : jambon, champignons, crème (7)	12.50 €	9.00 €
Stromboli : anchois, poivrons, oignons (4)	13,50 €	9.50 €
Quatre saisons : jambon, champignons, artichauts, olives	13.50 €	9.50 €
Diavola : œuf, poivrons, champignons, artichauts (3)	13.50 €	9.50 €
Végétarienne : artichauts, poivrons, tomates fraîches, champignons, épinards, oignons	14.00 €	10.00 €
Calzone : jambon, oignons, champignons (pizza fermée)	14.00 €	
Etna : bolognaise, poivrons, oignons	15.00 €	10.50 €
Hawaïenne : jambon, ananas, banane, gruyère, paprika (7)	15.00 €	10.50 €
Vagabonda : chorizo, anchois, épinards, ail, crème (4.7)	15.00 €	10.50 €
Balade Gourmande : saucisson gaumais, fromage (7)	15.00 €	10.50 €
Capriciosa : chorizo, champignons, artichauts, olives	15.00 €	10.50 €
Montagnarde : poivrons, fromage de chèvre, lard (7)	16.00 €	11.00 €
Parma : jambon de Parme, tomates fraîches	16.00 €	11.00 €
Parma chèvre : jambon de Parme, chèvre, oignons (7)	18.00 €	12.50 €
Quatre fromages : mozzarella,gorgonzola,tallegio,emmenthal (7)	18.00 €	12.50 €
Scampis : scampis, beurre à l'ail (2.7)	18.00 €	12.50 €
Scampis ananas : scampis, beurre à l'ail, ananas (2.7)	18.00 €	12.50 €
Fruits de mer (2.14)	18.00 €	12.50 €
Tartiflette : p.de terre, reblochon, lardons, oignons (7)	18.00 €	12.50 €
Tartichèvre : p.de terre, chèvre, lardons, oignons (7)	18.00 €	12.50 €
Savoyarde : p.de terre, crème, lardons, fromage (7)	18.00 €	12.50 €
Norvégienne : saumon fumé, scampis, p.de terre, oignons, ail (2.4)	18.00 €	12.50 €
Chrysalide : saumon fumé, scampis, épinards, oignons, crème (2.4.7)	18.00 €	12.50 €

2.00 € POUR TOUT SUPPLÉMENT

LES PÂTES

Spaghetti jambon, beurre (1.6.7)	9.00 €	7.00 €
Spaghetti bolognaise (1.6)	10.00 €	8.00 €
Penne carbonara : lardons, crème (1.6.7)	12.00 €	8.50 €
Penne carbonara à l'italienne : lardons, œuf, parmesan (1.3.6.7)	12.00 €	8.50 €
Penne au pesto (1.6.8)	11.00 €	8.50 €
Penne végétariennes (1.6)	16.00 €	11.00 €
Tortellini maison : jambon, crème (1.6.7)	15.00 €	9.50 €
Penne 4 fromages : gorgonzola, taleggio, parmesan, emmenthal (1.6.7)	16.00 €	11.50 €
Tagliatelles au saumon : saumon, poireaux, crème (1.4.6.7)	19.00 €	13.00 €
Farfalles aux scampis crème à l'ail (1.2.6.7)	19.00 €	13.00 €
Farfalles aux scampis à la diable (1.2.6.7)	19.00 €	13.00 €
Farfalles aux scampis façon du chef (1.2.6.7)	19.00 €	13.00 €
Lasagne maison (1.6)	16.00 €	11.00 €
Lasagne au saumon et épinards (1.4.6.7)	20.00 €	14.00 €



LES DESSERTS

Dame Blanche (3.6.7.8)	6.50 €
Brésilienne (3.7.8.12)	6.50 €
Banana split (3.6.7.8)	6.50 €
Crème brûlée (3.7)	6.50 €
Moelleux au chocolat (1.3.6.7.8)	6.50 €
Tarte Normande (1.3.7.8)	6.50 €
Mousse au chocolat (3.6.7.8)	6.50 €
Tiramisu (1.3.7)	6.50 €
Crêpes : sucre / cassonade / confiture / chocolat (1.3.7)	4.50 €
Crêpe Mikado : glace, chocolat chaud (1.3.6.7.8)	6.50 €
Sorbet : la boule au choix (framboise, citron, pomme, poire, fraise, cassis)	2.50 €
Glace : la boule au choix (moka, vanille, chocolat, pistache, fraise, nougat) (3.5.6.7.8)	2.00 €
Coffret de glace surprise pour enfant (7)	3.50 €
Café gourmand (café, boule de glace (7), crème brûlée (3.7), mousse chocolat (3.6.7.8)	8.00 €
Café joyeux (café et 3 petits alcools à déguster)	10.00 €
Colonel : sorbet citron, vodka	10.00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné, Espresso	2.50 €
Double espresso	3.00 €
Capuccino Italien ou Chantilly (7)	3.00 €
Café glacé : café, boule de vanille, chantilly (3.7)	5.50 €
Irish Coffee : sucre de canne, café, whisky (7)	10.00 €
Italian Coffee : Amaretto, café, chantilly (7)	10.00 €
Thé – Tisane	2.50 €

LES DIGESTIFS

Amaretto	7.00 €
Bailey's	7.00 €
Calvados	7.00 €
Cognac	7.00 €

Cointreau	7.00 €
Sambucca	7.00 €
Grappa	7.00 €
Limoncello	7.00 €
Whiskies : JB	7.00 €
Glenfiddich 12 ans	8.00 €
Johnnie Walker 12 ans	8.00 €
Jack Daniel's	8.00 €
Oban 14 ans	10.00 €
Alcool blanc de France : Poire, Mirabelle, Framboise	7.00 €

LES VINS AU PICHET

Verre	¼ litre	½ litre	1 litre
4.50 €	8.00 €	14.00 €	20.00 €

LES VINS BLANCS

	37.5 CL	75 CL
FRANCE Alsace : Pinot gris Henri Kieffer	16.00 €	29.00 €
FRANCE Languedoc : Clefs de Terre Dieu Chardonnay		29.00 €
FRANCE Alsace : Cuvée K70 Henri Kieffer (Auxerrois, Riesling, Gewurztraminer)		29.00 €

LES VINS ROSÉS

FRANCE Alsace : Pinot Noir Henri Kieffer (rosé foncé)	16.00 €	29.00 €
FRANCE Côtes du Rhône : TAVEL	16.00 €	28.00 €
FRANCE Gard : Effet mer (gris)		20.00 €
ITALIE Puglia : La Torre Rosato (vin fruité)		25.00 €

LES VINS ROUGES FRAIS

FRANCE Bourgueuil : Saint Nicolas de Bourgueuil	16.00 €	29.00 €
ITALIE Lambrusco Rouge (vin pétillant)		29.00 €

LES VINS ROUGES DE CAVE

FRANCE Côte du Rhône : Caprices d'Antoine	16.00 €	26.00 €
FRANCE Bordelais : Château Penin		26.00 €
FRANCE Languedoc : Clefs de Terre Dieu Syrah		29.00 €
ITALIE Abbruzo : Montepulciano Due Colline		27.00 €
ITALIE Trentino : Lagrein Scuro		27.00 €
ITALIE Toscane : Chianti		27.00 €
SICILE : Cantadoro Nero d'Avola		29.00 €
SICILE : Amami Nero d'Avola		29.00 €
SICILE : Amami Primitivo		29.00 €
CHILI : Los Vascos Rotschild Lafitte		27.00 €

LES VINS « BIO »

ITALIE : Boira, Sangiovese maturato in barrique	29.00 €
ITALIE Puglia : Vignapura (Primitivo, Negroamaro, Aleatico)	29.00 €

LES VINS PRESTIGES

ITALIE Toscane : Rosso di Montalcino	43.00 €
FRANCE Bordelais : St Emilion Fleur de Penin	46.00 €
FRANCE Bourgogne : Ladoix	50.00 €

LES BULLES

Cava	30.00 €
Prosecco	35.00 €
Champagne	45.00 €

HEURES D'OUVERTURE

DU MARDI AU VENDREDI
DE 12 H À 14 H - DE 19 H À 21 H 30

LE SAMEDI
DE 19 H À 21 H 30

LE DIMANCHE
DE 12 H À 14 H 30
FERMÉ LE LUNDI TOUTE LA JOURNÉE

063 45 51 41

EN CAS D'INTOLÉRANCE OU D'ALLERGIE,
N'HÉSITEZ PAS À NOUS PRÉVENIR !

LA CHRYSALIDE

