

RESTAURANT - PIZZERIA



Avenue des Thermes, 36  
4050 Chaudfontaine  
[info@la-scuderia.be](mailto:info@la-scuderia.be)

Tél. 04/263 96 00  
Fax. 04/263 96 01  
[www.la-scuderia.be](http://www.la-scuderia.be)

Horaires :

Ouvert de 12H à 14H30 et de 18H à 22H30

Le weekend jusqu'à 23H30 et dimanche 22H30

Jour de Fermeture le lundi (férié ouvert) samedi midi fermé

## Apéritifs

€

---

---

Apéritif maison	6,50
Gancia	4,50
Martini rouge / blanc	4,50
Pisang orange	5,00
Pineau des Charentes	4,50
Porto rouge / blanc	4,50
Kir	4,50
Campari	6,00
Campari soda / tonic / orange	6,50
Picon	4,50
Picon vin blanc	5,50
Cynar	4,50
Rosso Antico	4,50
Bitter ou Crodino	4,50
Pastis	6,00
Johnnie Walker	5,50
Jack Daniel'S	6,50
J&B	5,50
Gin	5,00
Genièvre	4,50
Amaretto	5,50

## Grappas

€

---

---

Blanche	5,50
Blanche miel /miel menthe	6,00
Barolo	11,50
Barbera	11,50
Amarone	13,00
Brunello	14,50
Sassicaia	16,00
Prosecco	12,00

## Alcools

€

---

---

Bailey's, Calvados	5,00
Poire Williams	6,00
Framboise	5,50
Limoncello	5,50
Crème de melon / spéculos	5,50
Gin / Vodka / Cognac	5,00
Cointreau / Grand Marnier	5,50
Genièvre	4,00
Sambucca / Vecchia Romagna	5,50
Amaretto	5,50
Jack Daniel's	6,50
Johnnie Walker / J&B / Baccardi	5,50

## Vins

€

---

---

Verre	3,00
¼ litre	5,50
½ litre	9,50
1 litre	17,50

## Bières

€

---

---

Jupiler	2,50
Blanche	4,00
Ciney blonde / brune	4,00
Leffe blonde / brune	4,00
Kriek	4,00

## Softs

€

---

Eau plate	2,20
Eau pétillante	2,20
San Pellegrino 50 CL	4,50
Chaudfontaine litre	7,00
Coca Cola	2,20
Coca Cola Light	2,20
Coca Cola Zéro	2,20
Fanta Orange	2,20
Fanta Citron	2,20
Sprite	2,20
Perrier	2,50
Jus d'Orange pressée	4,00
Looza Jus d'Orange	2,50
Looza Jus de pomme	2,50
Looza Jus de tomates	2,50
Looza Ace	2,50
Ice tea	2,20
Schweppes agrum	2,20
Schweppes Tonic / soda	2,20
Liégeois	2,50

## Cafés

€

---

Café	2,50
Décaféiné	2,50
Cappuccino	2,50
Thé – Infusion	2,50
Irish Coffee	8,00

Nos prix s'entendent en euros, service et TVA compris

Nouveauté : salle de séminaire de 20 à 100 personnes et une salle de banquet gratuite pour mariage, Communion, anniversaire. Nous organisons aussi toutes vos réceptions.

## Potages et soupes

€

<b>Stracciatella</b>	6,50
<b>Minestrone</b>	6,00
<b>Tortellini brodo</b>	6,75
<b>Crème tomate</b>	6,00
<b>Soupe poissons et crustacés</b>	12,50

## Entrées froides

€

<b>Antipasti Italiano</b>	15,00
Variétés de charcuteries et fromages italiens	
<b>Quadrifoglio di bruschette</b>	13,50
Pain grillé, huile d'olive, tomate, aubergines, courgettes, poivrons, mozzarella	
<b>Jambon de Parme et melon</b>	16,00
<b>Carpaccio de bœuf</b>	16,00
Fines tranches de filet pur, champignons, roquette, parmesan, citron et huile d'olive	
<b>Carpaccio Espadon</b>	17,00
Fines tranches d'espadon parfumées à l'huile d'olive, gros sel et citron vert	
<b>Mozzarella caprese</b>	15,00
Tomates mozzarella et basilic	

## Salades spéciales

€

<b>Salade Nettuno</b>	15,00
Salade mixte, scampis, artichauts et huile de noix	
<b>Salade Formaggio di capra calo</b>	15,00
Salade mixte, fromage de chèvre, pancetta et miel	
<b>Salade Capriccios</b>	15,00
Salade mixte, thon, œufs durs, anchois, artichauts, olives et câpres	
<b>Salade Scuderia</b>	16,00
Salade mixte, pancetta, œuf, gorgonzola, croûtons, vinaigre de cidre	
<b>Salade Forestière</b>	18,00
Salade mixte, magret de canard, fruits des bois	

## Entrées chaudes

€

<b>Duo de croquettes parmesan et volaille maison</b>	<b>12,00</b>
<b>Scampi ail ou crème à l'ail</b>	<b>14,00</b>
<b>Scampi Maison</b> Tomate, crème, ail, champignons	<b>14,00</b>
<b>Scampi Frits</b> Scampis frits, sauces tartare et cocktail	<b>14,00</b>
<b>Scampi alla Diavola</b> Scampis piquants, tomate, flambé au cognac	<b>14,00</b>
<b>Roulade de jambon de parme grillé</b> Farci à la Mozzarella	<b>14,00</b>
<b>Cuisses de grenouilles ail ou crème ail</b>	<b>14,50</b>
<b>Cuisses de grenouille du chef crème tomate ail safranées</b>	<b>14,50</b>
<b>Moules gratinées</b>	<b>16,00</b>
<b>Fritto misto</b> Friture de crustacés et éperlans	<b>20,00</b>
<b>Calamars frits</b> Mini rondelles de Calamars frits, sauce tartare et cocktail	<b>15,00</b>
<b>Brochettes de Calamars et scampis grillés</b>	<b>18,00</b>
<b>Spaghetti Bolognese junior</b>	<b>8,00</b>
<b>Spaghetti Vongole</b> Venus de mer, ail origan, tomates fraîches	<b>12,00</b>
<b>Spaghetti du Chef</b> Pancetta, crème tomate	<b>9,00</b>
<b>Spaghetti alla carbonara</b> Pancetta, crème, parmesan, œuf	<b>9,00</b>
<b>Rigatoni all'Ortolana</b> Pennes, aubergines, courgettes, tomates et basilic	<b>9,00</b>
<b>Rigatoni quattro formaggi junior</b> Pennes aux quatre fromages	<b>9,00</b>
<b>Rigatoni all'Arrabiata junior</b> Pennes chorizo, tomates, basilic, olives noires et piquant	<b>9,00</b>

## Nos Plats

€

<b>Entrecôte nature grillée ou poêlée</b>	<b>19,50</b>
<b>Steak nature poêlé ou grillé</b>	<b>18,50</b>
<b>Pavé nature grillé ou poêlé (± 375 gr)</b> (Cuisson max. à point)	<b>23,00</b>
<b>Entrecôte Sorrentina (± 350gr)</b> Tomates fraîches, mozzarella et basilic	<b>24,00</b>
<b>Tagliata alla parmigiana e rucola</b> Emincé de bœuf sur lit de roquette et parmesan, huile d'olive et balsamique	<b>25,00</b>

## Suppléments

€

<b>Sauces au choix</b>	<b>4,50</b>
<b>Champignons crème, poivre crème, poivre concassé, pizzaïola, béarnaise, choron, dijonnaise, gorgonzola, napolitaine ou diable</b>	
Un accompagnement selon votre choix : pâtes, frites, pommes four, salade.	
Supplément accompagnement 3,50 €, légumes du jour 6 €	

## Agneau

€

<b>Côtes d'agneau grillées</b>	<b>19,50</b>
Côtes d'agneau grillées, ail et romarin	
<b>Couronne d'agneau au Barolo</b>	<b>25,00</b>
Vin rouge Barolo caramélisé au miel	

## Veau

€

<b>Osso bucco alla « milanese » notre spécialité maison</b>	<b>21,00</b>
Jarret de veau, tomate, légumes	
<b>Escalope alla Valdostana</b>	<b>17,50</b>
Jambon, fromage, tomate et vin blanc	
<b>Escalope alla Parmigiana</b>	<b>18,50</b>
<u>Aubergines, jambon de Parme, fromage, tomate et basilic</u>	
<b>Escalope Lombarde</b>	<b>16,00</b>
Escalope au vin blanc, citron	

## Veau (suite)

€

<b>Escalope Milanese</b>	<b>15,00</b>
Escalope panée	
<b>Escalope de la Scuderia</b>	<b>18,00</b>
Jambon de parme, champignons, trois poivres, crème et Marsala	
<b>Tour de veau du chef gratinée</b>	<b>19,00</b>
3 couches en étages, tomates fraîches, fromage, gorgonzola	
<b>Escalope grillée aux champignons sautés à l'ail</b>	<b>17,50</b>
<b>Foie de veau à la Vénitienne, aigre doux aux raisins</b>	<b>21,50</b>
<b>Saltimbocca Romana</b>	<b>16,50</b>
Vin blanc, sauge fraîche, jambon de parme et jus de cuisson	

## Volailles

€

<b>Filets Blanc de poulet grillés</b>	<b>13,75</b>
Tartare, cocktail crudités	
<b>Filets de blanc de poulet milanese</b>	<b>14,25</b>
Pané, tartare, crudités	
<b>Filets poulet Gorgonzola crème</b>	<b>15,75</b>
<b>Filets de poulet Florentin</b>	<b>15,75</b>
Epinards crème	
<b>Filets de Poulet du Chef</b>	<b>15,75</b>
Tomate crème, champignons et origan	
<b>Roulade de filet de poulet aux asperges et jambon de parme</b>	<b>15,75</b>
Crème moutarde	
<b>Filets de Poulet archiduc</b>	<b>15,50</b>
Champignons crème au madère	
<b>Magret de Canard à l'orange et miel</b>	<b>21,50</b>
<b>Magret de Canard sauce au choix</b>	<b>21,50</b>



## Poissons

€

<b>Pave de saumon grillé</b> Crudités	19,50
<b>Espadon grillé à l'ail</b> Crudités	21,00
<b>Mix de poissons au four</b> (2 couverts min.) par pers. Selon le marché	37,50
<b>Pave de saumon safrané</b> Sauce crème tomate au safran	21,50
<b>Filets de sole Lombarde</b> Vin blanc et Citron vert	17,50
<b>Roulades de filets de sole au saumon</b> Crème tomate, crustacés et crevettes	21,00
<b>Grillade de homard</b> (2 couverts min.) par/pers. Gambas, langoustines, poissons du marché, calamars etc.	42,50
<b>Filets de sole à la milanaise</b> Panée	19,00
<b>Filets de sole à la meunière</b> Poêlés au vrai Beurre	19,00

## Pâtes artisanales Farcies

€

*Nos pâtes fraîches sont artisanales et fabriquées dans nos locaux*

<b>Lasagne maison sauce crème tomate</b> Champignons, petit pois, bolognaise	13,00
<b>Lasagne aux quatre fromages</b>	13,25
<b>Tortellini del Capo</b> Crème, tomate, moutarde, porto, basilic, ail, jambon, champignons	13,50
<b>Tortellini du chef</b> Crème, tomate, bolognaise, jambon, champignons, épices	13,00
<b>Tortellini fiorentina</b> Tortellini crème épinard et pancetta	13,00
<b>Cannelloni ragu al forno</b> Cannelloni farcis à la viande, crème tomate	13,00

## Suite Pâtes fraîches « maison »

»

€

*Nos pâtes fraîches sont artisanales et fabriquées dans nos locaux*

<b>Spaghetti alla carbonara</b>	<b>14,00</b>
Pancetta, crème, parmesan, œuf	
<b>Spaghetti Homard (2 couverts min.) par/ pers.</b>	<b>23,00</b>
½ homard/pers, scampis, st. Jacques, tomate et basilic	
<b>Paglia e Fieno</b>	<b>14,00</b>
Spaghetti vert et blanc, crème / tom. Jambon/champignons hachés	
<b>Rigatoni all'Ortolana</b>	<b>14,00</b>
Penne, aubergines, courgettes, tomates et basilic	
<b>Rigatoni quattro formaggi</b>	<b>15,00</b>
Penne aux quatre fromages	
<b>Rigatoni all'Arrabiata</b>	<b>14,00</b>
Penne chorizo, tomates, basilic, olives noires, câpres et piquant	
<b>Rigatoni al forno</b>	<b>14,00</b>
Tomate crème, champignon, jambon petits pois, œuf dur	
<b>Tagliatelle asperges et jambon de parme</b>	<b>14,75</b>
<b>Tagliatelle asperges et écrevisses</b>	<b>16,50</b>
<b>Tagliatelle au saumon fumé</b>	<b>16,50</b>
Crème tomatée à l'estragon et oignons flambés	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>12,00</b>
<b>Spaghetti Vongole</b>	<b>16,75</b>
Venus de mer, ail origan, tomates fraîches	
<b>Spaghetti Scampis</b>	<b>16,00</b>
Crème tomate safran ail basilic	
<b>Spaghetti méditerranée</b>	<b>16,50</b>
Fruits de mers et crustacés	
<b>Spaghetti du Chef</b>	<b>14,00</b>
Pancetta, champignons, crème tomate	
<b>Spaghetti de la Scuderia</b>	<b>16,50</b>
Scampis, 3 poivres, champignons bois, crème tomate	

**Notre spécialité en Quadrifoglio di pasta (2 cvts min.) Par / pers. 16,50**

Dégustation de 4 pâtes aux 4 sauces maison

## La « VERA » Pizza cuite au feu à bois

	<b>KID</b>	<b>€</b>	<b>GRANDE</b>	<b>€</b>
<b>Margherita</b>	<b>5,50</b>		<b>9,50</b>	
Tomate, mozzarella				
<b>Arrabiata</b>	<b>7,50</b>		<b>10,50</b>	
Tomate, mozz, salami piquant, poivrons, olives, câpres, oignons				
<b>Diavola</b>	<b>7,00</b>		<b>10,50</b>	
Tomate, mozzarella, salami piquant				
<b>Tonno</b>	<b>7,50</b>		<b>12,00</b>	
Tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, oignons, épices				
<b>Napoletana</b>	<b>7,50</b>		<b>11,50</b>	
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan, olives				
<b>Jambon</b>	<b>6,50</b>		<b>10,50</b>	
Tomate, mozzarella, jambon				
<b>Quatre Saisons</b>			<b>12,50</b>	
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, œuf dur				
<b>Capricieuse</b>			<b>12,50</b>	
Tomate, mozz, jambon, champignons, artichauts, œuf dur, olives				
<b>Sole Mio</b>			<b>11,50</b>	
Tomate, mozzarella, jambon, œuf frais				
<b>Végétarienne</b>	<b>7,00</b>		<b>11,50</b>	
Tomate, mozzarella, légumes				
<b>Fruits de mer</b>			<b>14,00</b>	
Tomate, mozzarella, fruits de mer, épices				
<b>Quatre Fromages</b>	<b>8,75</b>		<b>14,00</b>	
Tomate, 4 fromages				
<b>Bolognaise</b>			<b>9,50</b>	
Tomate, mozzarella, bolognaise, jambon				
<b>Hawaiï</b>	<b>7,50</b>		<b>11,50</b>	
Tomate, mozzarella, jambon, ananas				
<b>Parmiggiana</b>			<b>14,50</b>	
Toma, mozz, aubergines, parme, tomates fraîches, roquette				
<b>Sotto Bosco</b>	<b>7,50</b>		<b>11,50</b>	
Tomate, mozzarella, jambon, champignons				
<b>Scampi</b>			<b>13,50</b>	
Tomate, mozzarella, scampis, crevettes				
<b>Scuderia</b>			<b>13,00</b>	
Tomate, mozzarella avec de tout pour les gourmands et façon du chef				
<b>Nettuno</b>			<b>11,50</b>	
Tomate, mozz, olives, câpres, anchois, oignons, tomates fraîches, roquette				
<b>Calzone</b>			<b>12,00</b>	
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, épinards				
<b>Pasta Pizza &amp; Amore (2couverts)</b>			<b>28,00</b>	
1 portion de pâtes de la « CARTE » sauf homard et crustacés				
1 pizza de la « CARTE »				

Tous suppléments à 1,00€ / ail 0,20€ / huile piquante 0,10€  
Les fruits de mer € 2,00 ou autres hors menu suivant la demande

## **Variétés de Fromages**

€

<b>L'assortiment de fromages</b>	<b>13,50</b>
<b>Parmesan</b>	<b>9,00</b>
<b>Gorgonzola</b>	<b>9,50</b>
<b>Pecorino</b>	<b>8,00</b>

## **Desserts**

€

<b>Assiette gourmande</b>	<b>10,00</b>
---------------------------	--------------

<b>Mousse aux chocolats Maison</b>	<b>6,50</b>
<b>Tiramisu Al « Amaretto »</b>	<b>6,00</b>
<b>Sorbets 2 boules citron, framboise ou passion</b>	<b>6,00</b>
<b>Dame Blanche</b>	<b>6,50</b>
<b>Brésilienne</b>	<b>6,50</b>
<b>Coupe fraise (saisonnier)</b>	<b>8,00</b>
<b>Coupe maison</b>	<b>7,00</b>
<b>Tartuffo et tartuffi noir</b>	<b>6,50</b>
<b>Les profiteroles</b>	<b>6,50</b>
<b>Sabayon Scuderia avec boule glace vanille (min. 2 couverts)</b>	<b>8,50 / par pers.</b>
<b>Orange givrée (saisonnier)</b>	<b>6,00</b>
<b>Citron givrée (saisonnier)</b>	<b>6,00</b>
<b>Irish coffee</b>	<b>8,00</b>