



Bienvenue au Romantica

Nous sommes enchantés de vous accueillir dans notre établissement, où chaque plat est préparé avec soin et passion.

Que vous veniez seul(e), pour une soirée en tête-à-tête, un repas convivial, un déjeuner rapide, un business lunch, en couple ou entre amis, ou bien pour célébrer un moment spécial, nous avons pensé à chaque détail pour vous offrir une expérience culinaire unique.

Ici, chaque ingrédient est travaillé sur place : nous épluchons, taillons nos légumes, cuisons, préparons nos sauces... Bref, nous cuisinons avec tout le savoir-faire et la fraîcheur qui font la différence. Notre menu est inspiré des recettes traditionnelles françaises et italiennes, avec des produits de qualité.

La provenance de nos viandes est une priorité pour nous : elles proviennent de producteurs de qualité supérieure, sélectionnés avec soin pour garantir leur saveur et leur traçabilité. Nous sommes fiers de soutenir le fait maison afin de vous offrir des produits frais et savoureux.

Nous vous invitons également à prendre connaissance des informations concernant les allergènes présents dans nos plats. Chaque produit est étiqueté avec soin, et notre personnel est à votre disposition pour répondre à vos questions et vous orienter dans vos choix en toute sécurité.

Prenez votre temps, détendez-vous, laissez-nous vous emmener dans un voyage de goûts et de plaisirs.

Savourez chaque instant et chaque bouchée au Romantica. Nous vous souhaitons un joyeux appétit !



*“Chaque vendredi midi,
nous vous proposons de savourer nos délicieux filets de perche,
fraîchement préparés avec soin et passion.”*



Nos Entrées ou assiette à partager

| | |
|---|--------------------------------------|
| Salade verte Veggi (mini 3€) | 5€ |
| Salade Mêlée Veggi Mesclun, rucola, tomate cerise, copeaux de parmesan | 8€ |
| Salade de Chèvre Chaud Veggi Salade, tomate, noix, toast de chèvre | 13,90€ |
| Salade Caesar Salade, poulet grillé, croûtons, lardons, œuf parfait, copeaux de parmesan, sauce Caesar maison | 14,90€ |
| Tomates et Burrata Veggi Pesto & copeaux de parmesan, câpres à queues | 13,90€ |
| La boîte à petites sardines Beurre de wasabi, Toast et mesclun de salade | 13,90€ |
| Assiette de Saumon Fumé 🌶️ Beurre de wasabi, toast, mini crevettes sauce cocktail, guacamole et mesclun | 17,90€ |
| Planche Apéro Viande séchée, spaniata, jambon cru, jambon cuit, reblochon, gorgonzola, tomates séchées, cornichons | 19,90€ |
| Camembert au four Jambon cru ou viande séchée, cornichon & mesclun de salade | 17,90€ |
| Mi-Cuit de Foie Gras Son chutney de figes & toast (Entrée/Plat) | Entrée 12,90€ Plat 19,90€ |
| Escargots de Bourgogne Coquilles beurre Maître d'hotel (6 pièces/12 pièces) | 12€/19€ |
| Pâté en croûte artisanal Poulet et moutarde à l'ancienne - Mesclun de salade, cornichon | 14,90€ |
| Focaccia Veggi Romarin, huile d'olive, fleur de sel | 12€ |
| Os à moelle gratiné Fleur de sel, accompagné d'un mesclun de salade | 18€ |

Nos Plats - Viandes



| | |
|---|-----------|
| Escalope de Veau à la Milanaise Sauce tartare & Tortiglioni à la Sorrentina | 19,90€ |
| Escalope de Veau Sauce Morilles et Cèpes Tomates cerises confites et garniture au choix | 19,90€ |
| Steak Haché Frites | 12,90€ |
| Steak Haché Frites Œuf à Cheval | 13,90€ |
| Tartare de Bœuf Préparé par nos soins dans la tradition et avec copeaux de parmesan, Frites & mesclun de salade (180g/300g) | 23,00/32€ |
| Entrecôte Grillée (250g env) Garniture au choix | 23,50€ |
| Pièce du Boucher Garniture au choix (400g/600g) | 33€/49€ |
| Pavé de Bœuf Grillé (250g env) Garniture au choix | 23,50€ |
| Pavé de Bœuf Façon Rossini Foie gras mi-cuit, garniture au choix | 32€ |
| Le fondu d'burger Steak haché 200g, vacherin fribourgeois, viande séchée et sauce tartare, frites et mesclun de salade | 24€ |
| Le veggi burger Veggi Galette de maïs et avocat, guacamol, salade tomate & sauce tartare, frites et mesclun de salade | 22€ |
| Garnitures au choix : Frites ou légumes croquants ou pâtes tortiglioni ou gratin dauphinois Supplément sauce : 3€ (Morilles et cèpes, aux 3 poivres, beurre blanc citron, roquefort) | |

Nos Plats - Poissons



| | |
|---|--------|
| Le burger aux 2 saumons Fumé et rôti, sauce tartare, guacamol, frites et mesclun de salade | 26€ |
| Filets de Dorade Rôti Garniture au choix | 27,90€ |
| Pavé de Saumon Rôti Garniture au choix | 26,90€ |
| Ceviche de Dorade Citron vert, mangue, guacamole, frites, salade | 24,90€ |



Les P'tits Loups (Menu Enfants - 8€)



- Steak Haché Frites
- Pâtes Sauce au Choix
- Pizza "Oreilles de Lapin" - Mozzarella ou jambon-mozzarella

Informations

Garnitures au choix :

Frites ou légumes croquants ou pâtes tortiglioni ou gratin dauphinois

Supplément sauce :

3€ (Morilles et cèpes, aux 3 poivres, beurre blanc citron, roquefort)



Nos Pâtes (Tortiglioni 14,90 €)



- Bolognaise
- All'Arrabbiata & 'Nduja (salami calabrais) 🌶️
- Sorrentina (tomates, burrata et pesto)
- Sauce Roquefort **Veggi**
- Carbonara
- Pesto **Veggi**
- Saumon
- Morilles et cèpes **Veggi**

Lasagne della casa et mesclun de salade

14,90€

Comme une vraie Parmigiana **Veggi**

Tomates, aubergines, basilic, burrata, parmesan gratiné, accompagnée d'un mesclun de salade

14,90€

Nos Pizzas



(Prix entre 9€ et 19,50€ selon la recette)

| | |
|--|---------------|
| Margherita Veggi Tomate mozzarella olives origan | 9€ |
| Nina Tomate jambon blanc olives origan | 12,50€ |
| Napolitaine Tomate mozzarella anchois câpres olives | 13€ |
| Mozzarella Veggi Tomate mozzarella pesto olives origan | 13,50€ |
| Végétarienne Veggi Tomate mozzarella poivrons artichauts champignons olives | 14€ |
| Orientale Tomate mozzarella poivrons oignons merguez olives origan | 14,50€ |
| Provençale Veggi Tomate mozzarella tomate fraîche chèvre pesto olives origan | 14,50€ |
| Thon Tomate mozzarella thon olives origan | 14,50€ |
| Reine Tomate mozzarella jambon champignons œuf olives origan | 15€ |
| Carbonara Crème mozzarella lardons parmesan œuf olives origan | 15€ |
| Vendéenne Veggi Crème mozzarella chèvre miel olives origan | 14,50€ |
| Jambon cru Tomate mozzarella olives jambon cru olives origan | 15,50€ |
| Aubergine Veggi Tomate mozzarella aubergine parmesan pesto olives origan | 15€ |
| Romantica 🌶️ Tomate mozzarella lardons champignons spaniatta mozzarella olives origan | 15,50€ |
| Calzone Tomate mozzarella jambon champignons œuf olives origan, nappé légèrement de persillade | 15€ |
| 4 fromages Veggi Tomate mozzarella gorgonzola reblochon chèvre olives origan | 15,50€ |



6 fromages Veggi

Tomate mozzarella roquefort chèvre reblochon parmesan gorgonzola olives origan

17,50€

Américaine

Tomate viande haché oignons champignons olives origan

15,50€

Marina

Tomate mozzarella crevette saumon fumé olives origan

15,50€

Daviola 🌶️

Tomate mozzarella salami piquante spaniatta olives origan

16,50€

Poulet curry

Tomate mozzarella olives origan

13,50€

Calabrese 🌶️

Tomate nduja salami calabrais, mozzarella burrata olives origan

15,50€

Le Deliziosa 🌶️

Tomate mozzarella spaniatta gorgonzola olives origan

17€

Montagnarde

Tomate mozzarella pomme de terre lardons oignons reblochon crème olives origan

17€

Braise 🌶️

Tomate mozzarella poivrons merguez spaniatta œuf olives origan

17€

La Spéciale

Tomate mozzarella viande séchée tomate cerise confite rucola burrata & copeaux de parmesan huile de truffes olives origan

20€

La Bologna

Crème de pistache mozzarella mortadelle burrata rucola tomates cerises confites copeaux de parmesan éclats de pistache

20€

La tartufa

Crème de truffes mozzarella mortadella burrata rucola tomates cerises confites copeaux de parmesan

20€

La couronne du Romantica

Tomate mozzarella origan mesclun de salade tomate cerise confite viande séchée ou jambon cru

20,50€

Supplément : Légume +2€ | Viande ou poisson +3€



Nos desserts



| | |
|---|-------|
| Plateau de fromages sec & chutney de figues | 9€ |
| Fromage blanc faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges | 8€ |
| Crème brulée vanille ou pistache | 8€ |
| Profiterolles chocolat chaud & chantilly maison | 10€ |
| Tiramisu revisité au spéculos | 8€ |
| Salade de fruits frais | 8€ |
| Fraises au sucre ou chantilly | 9,50€ |
| Tarte au citron déstructurée | 8€ |
| Tarte tatin & boule de glace vanille | 8€ |
| Mi-cuit chocolat coeur framboise | 8€ |
| Pâtisserie du jour selon l'humeur du chef | 8€ |

Nos glaces

Boule 3 € - Chantilly maison 2 €



| | |
|----------------------|----------------------|
| Vanille | Cassis |
| Chocolat | Citron |
| Café | Rhum raisin |
| Caramel fleur de sel | Meringue |
| Praliné | Vanille et framboise |
| Pistache | Poire William |
| Menthe chocolat | Ananas |
| Coco | Passion |
| Fraise | Mangue |
| Framboise | Abricot |

Nos coupes glacées 9 €



Dame blanche

Glace vanille chocolat chaud perles de meringues chantilly

Chocolat liégeois

Glace chocolat chocolat chaud perles de meringue chantilly

Café liégeois

Glace café expresso perles de meringues chantilly

Peches melba ou Fraises selon saison

Glace vanille confiture de groseilles pêche chantilly

Banana Split

Glace vanille chocolat fraise chocolat chaud banane chantilly

Tutti frutti

Glace citron framboise fruits frais coulis

Michel angelo selon saison

Glace vanille framboise meringuée fraises fraîches chantilly

Exotique

Glace passion fruits frais coulis

Fraicheur

Glace abricot ananas fruits frais coulis

Piémontaise

Glace pralinée noisette caramel chantilly



Nos coupes glacées alcool 10 €



Colonel, glace citron vodka

Iceberg, glace menthe chocolat Get 27

Williamine, glace poire Poire William's

Menton, glace citron limoncello

Chartreuse, glace chartreuse & chartreuse verte

+4€

Cuba, glace rhum raisin Diplomatico

+4€

Irlandaise, glace café vanille baileys