la petite fontaine

– RESTAURANT DEPUIS 1989 –

+ 32 (0) 69 66 13 37
4 Chaussée de Mons · 7904 Pipaix
info@lapetitefontaine.be

www.lapetitefontaine.be
f lapetitefontaineresto

Bienvenue au restaurant « La petite Fontaine »

Depuis 1989, le restaurant «La Petite Fontaine» est un espace dédié à la gourmandise où pourront s'émoustiller vos papilles.
L'atmosphère chaleureuse vous permettra de vous délecter d'une cuisine à la fois savoureuse et originale.

Dans un cadre éclectique, au style rustique et contemporain, on y déguste une cuisine mêlant harmonieusement tradition et modernité et dans laquelle, les spécialités italiennes sont mises à l'honneur.
Toutes les réalisations sont des créations maison, soigneusement confectionnées par des chefs passionnés.

Selon vos envies et votre budget, des menus, taillés sur mesure sont élaborés selon vos besoins (anniversaires, communions, mariages,...).

Faites Confiance au chef!
La brigade de la « Petite Fontaine » a soigneusement sélectionné pour vous ses coups de coeur. **Bonne dégustation…**

Envie de faire plaisir ?
Demandez nos chèques cadeaux.

— Apéritifs —

	€
Apéritif fraicheur	6.50
Apéritif Spritz	7.00
Cocktail maison	6.50
Americano - gin, campari, martini blanc -	7.50
Amer Gervin - nature, bière ou vin blanc -	5.20
Amer Labiau - nature, bière ou vin blanc -	5.20
Batida	4.50
Cynar	4.50
Coupe de Crémant de Loire	6.00
Campari	4.80
Gancia	4.00
Kir vin blanc - cassis ou violette -	4.00
Kir royal - cassis ou violette -	6.50
Malibu	4.50
Martini - rouge ou blanc -	4.00
Muscat de Rivesaltes - Vin doux naturel -	4.00
Passoa orange	5.20
Pastis de Marseille	5.00
Picon - nature ou bière -	5.00
Picon maison	5.50
Pineau des Charentes	4.00
Pisang orange	4.50
Porto - rouge ou blanc -	4.00
Accompagnement : orange, tonic, soda	2.00

Sans Alcool

Apéritif	3.80
Cocktail	4.00
Pisang orange	3.80
Campari orange	3.80

— Crémants & Champagnes —

€
75cl

Crémant de Loire brut **31.80**
« Langlois - Chateau »

Crémant de Loire rosé **33.40**
« Langlois - Chateau »

Champagne Jacquart « Brut Mosaïque » **54.90**

Champagne Deutz « Brut Classic » **61.80**

— Alcools —

€

Get 27 ..... **6.00**
Gin *« Broker's Premium »* **6.00**
Rhum blanc agricole *« Clément »* **6.00**
Vodka *« Svedka »* **6.00**
Whisky *« Scottish Leader »* **6.00**
Accompagnements : **2.00**

Whiskies single malt

Connemara *(Tourbé)* **9.00**
Bowmore *« 12 Years » (Tourbé)* **9.50**
Bunnahabhain *« 12 Years » (Peu Tourbé)* **10.00**
Auchentoshan *« Three Wood » (Très parfumé)* **11.00**

— Bières —

	€
Label Pils	2.20
Blanche Hoegaarden	2.80
Cuvée des Trolls	2.90
Carlsberg	3.20
Liefmans fruitée	3.20
Leffe - blonde ou ruby -	3.80
Moinette blonde	4.00
Duvel	4.00
Triple Westmalle	4.00
Bush ambrée	4.20
Chimay bleue	4.20

— Eaux —

Vittel (½ litre, litre)	3.50 - 6.00
San Pellegrino (¼ litre, ½ litre, litre)	2.20 - 3.80 - 6.50

— Softs —

Coca – Cola	2.00
Coca – Cola - light ou zéro -	2.20
Fanta - orange ou citron -	2.20
Nestea	2.20
Tonic	2.40
Jus d'orange	2.00
Ananas	2.40
Pomme - cerise	2.40
Tomate	2.40
Multi vitamines	2.40

— Entrées froides —

€

Salade Caprese - *tomates fraîches – mozzarella – huile au basilic* - 12.80
Baluchons de Parme, ricotta, coulis de basilic 14.90
Jambon de Parme, melon et vin doux 15.90
Carpaccio de filet pur de bœuf, copeaux de parmesan 16.40
Chiffonnade de saumon fumé, mascarpone aux fines herbes 14.30
Salade d'écrevisses, dès de melon, sauce curry 14.50

— Entrées chaudes —

Fondus au parmesan 12.80
Salade de chèvre chaud, miel et lardons 13.50
Poivron farci façon *« Casalinga »* 14.20
Croustillant de Parme façon Caprese 14.90
Scampis beurre à l'ail 13.90
Scampis à l'ail et à la crème 13.90
Scampis Diavola - *sauce tomate crème et pimentée* - 13.90

Coup de coeur du chef!

— Grillades —

€

Brochette de poulet mariné aux épices du soleil	14.20
Escalope de veau	15.90
Entrecôte de boeuf « blanc bleu »	18.40
Entrecôte de boeuf irlandaise	19.40
Tagliata de bœuf Irlandaise façon Toscane	23.50
Brochette de bœuf	22.90
Filet pur de boeuf irlandais	24.90
Côte à l'os *(min. 2 Couverts)*	49.80

— Sauces —

Beurre à l'ail ou Maître d'hôtel	3.00
Arrabiata - *pimentée, tomates, crème, parme* -	3.00
Trois poivres	3.00
Archiduc	3.00
Gorgonzola - *crème* -	3.00

Coup de coeur du chef!

— Spécialités du chef —

€

Escalope de veau panée à la Milanaise 17.40

Escalope de veau façon Caprese 21.90
Escalope gratinée, tomates fraîches, sauce tomatée

Escalope de veau façon Fiorentina 21.90
Escalope gratinée sur son lit d'epinards et béchamel

Escalope de veau façon Saltimbocca 22.90
Escalope gratinée, jambon de parme, sauce archiduc

Osso Buco 23.40

Magret de canard rôti – *sauce trois poivres ou fruits rouges* – 22.80

Carré d'agneau rôti, thym et ail confit 24.50

— Poissons —

Scampis *(neuf pièces) - Beurre à l'ail, crème à l'ail ou Diavola -* 18.40

Tagliatelles aux scampis, saveurs du sud 18.90

Brochette de gambas grillée, sauce tartare 19.50

Pavé de saumon poêlé sur son wok de légumes 19.90

Dos de cabillaud rôti, saveurs méditerranéennes 22.80

Sole meunière *(±300 gr)* 26.90

Accompagnements :

Frites, pâtes, gratin dauphinois, pommes grenailles

Coup de coeur du chef!

— Pizzas au feu de bois —

€

Margherita **9.00**
Sauce tomate - mozzarella

Prosciutto **10.20**
Sauce tomate - mozzarella - jambon

Calzone **10.50**
Pâte retournée fourrée de sauce tomate, mozzarella et jambon

Romana **10.90**
Sauce tomate - mozzarella - jambon - champignons

Hawaïenne **10.90**
Sauce tomate - mozzarella - jambon - ananas

Quatre fromages **12.00**
Sauce tomate - mozzarella - parmesan - gorgonzola - fontina

Quatre saisons **12.00**
Sauce tomate - mozzarella - jambon - champignons - artichauts - olives

Capricciosa **12.40**
Sauce tomate - mozzarella - champignons - artichauts - anchois - câpres - olives

Merguez **12.90**
Sauce tomate - mozzarella - merguez - poivrons

Rustica **12.40**
Sauce tomate - mozzarella - salami piquant - poivrons - oeuf dur

Peppino **12.90**
Sauce tomate - mozzarella - jambon - champignons - poivrons - aubergines - oeuf dur

Végétarienne **12.70**
Sauce tomate - mozzarella - champignons - poivrons - artichauts - aubergines

Spinache **13.00**
Sauce crème - jambon - parmesan - épinards à l'ail

€

Mélissa 11.20
Sauce crème - mozzarella - jambon - champignons - paprika

Capretta 13.40
Sauce crème - mozzarella - oignons - fromage de chèvre - lardons

Petite Fontaine 13.60
Sauce crème - mozzarella - oignons - fromage de chèvre - roquette - tomate fraîche

€

Scampis 14.90
Sauce tomate - mozzarella - scampis - beurre à l'ail

Poulet 12,80
Mozzarella - champignons- dés de poulet marinés

Biancaneve 14.90
Sauce tomate - mozzarella - jambon de parme

Banane 15.30
Sauce tomate - mozzarella - banane - jambon de parme

Carpaccio 16.40
Sauce tomate - mozzarella - filet pur de boeuf - copeaux de parmesan - roquette

Suppléments

Légumes 1.00
Jambon 1.50
Salami piquant 2.00
Merguez 2.50
Fromage de chèvre 2.00
Scampis - *trois pièces* - 4.00
Parme - *deux tranches* - 4.00

Coup de coeur du chef!

— Pâtes —

€

Spaghetti à la bolognaise	12.40
Pennes aux quatre fromages	12.90
Pennes à l'arrabiata - *Pimentée, tomates, crème, parme* -	12.90
Tagliatelles à la carbonara	13.40
Lasagne gratinée	13.90
Cannelloni à la viande	14.20
Duo de pâtes - *cannelloni et lasagne* -	14.50
Festival de pâtes gratiné *(Quatre sortes)*	15.90
Tagliatelles aux scampis, saveurs du sud	18.90

Coup de coeur du chef!

— Desserts —

	€
Dame blanche	7.00
Coupe brésilienne	7.00
Coupe créole	7.00
Coupe café liégeois	7.00
Profiteroles glacées	7.50
Trio de sorbets - *melon, citron vert, framboise* -	7.00
Sorbet limoncello	8.00
Sorbet melocoton	8.00
Sorbet poire williams	8.00
Café gourmand	8.50
Mousse au chocolat noir	7.50
Croquant au chocolat, crème anglaise	7.50
Crème brûlée	7.50
Tiramisù	7.50
Tarte tatin et sa boule de glace vanille	8.50
Crêpes mikado	8.50
Crêpes flambées au Grand Marnier - *avec glace vanille* -	9.50
Crêpes flambées à l'Amaretto - *avec glace vanille* -	9.50

Coup de coeur du chef!

— Boissons Chaudes —

	€
Expresso	2.50
Café	2.50
Café gourmand	8.50
Cappuccino	3.00
Décaféiné	2.50
Thè du palais des thés	3.00
Irish coffee *(Whisky)*	8.00
Italian coffee *(Amaretto)*	8.00
French coffee *(Grand Marnier)*	8.00
Baileys coffee	8.00

— Digestifs —

€

Amaretto	6.00
Armagnac V.S.O.P. « Larressingle »	7.50
Baileys	6.00
Calvados Grand Salage « Boulard»	7.00
Cognac V.S.O.P. « Prince Hubert de Polignac »	7.50
Cointreau	7.50
Genépi des Père Chartreux	6.00
Grand Marnier	7.50
Grappa Bianca	6.50
Grappa Reserva	7.50
Get 27	6.00
Framboise « Massenez »	7.50
Poire Williams « Massenez »	7.50
Marc de Gewurztraminer « Massenez »	7.50
Sambuca	6.00
Verveine verte du Velay « Pagès »	7.50
Vieux rhum agricole « Clément »	8.00
Limoncello	6.00
Liqueur de pêche	6.00

Whiskies Single Malt

Connemara *(Tourbé)*	9.00
Bowmore *« 12 Years » (Tourbé)*	9.50
Bunnahabhain *« 12 Years » (Peu Tourbé)*	10.00
Auchentoshan *« Three Wood » (Très parfumé)*	11.00