

apéritifs

Kir cassis, mûre, framboise 12cl	3.7
Kir Royal au champagne 12cl	7.5
Ricard 4cl	4.9
Porto blanc, rouge 4cl	4.5
Martini rosso, bianco 4cl	4.5
Américano 16cl	4.9
Whisky Coca 4cl	6.9
Vodka ou Rhum orange 4cl	6.9
Coupe de Champagne 12cl	7.0
Jack Daniel's 4cl	7.0
Chivas 4cl	7.5
Gin tonic	6.9

cocktails

Mojito rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	7.5
Caïpirinha cachaça, citron vert, sirop de canne	7.5
Sexy Ginger rhum, triple sec, ananas, fraise, gingembre	7.5
Piña Colada rhum, coco, ananas	7.5
Dream Team gin, malibu, orange, fraise	7.5
Margarita tequila, citron, triple sec	7.5
White & Brown bailey's, malibu, coco	7.5
Santa Cruz martini bianco, curaçao, ananas, coco, grenadine	7.5

sans alcool

Virgin Mojito menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	6.0
Rouge d'Orient ananas, passion, orange, grenadine	6.0
Bora Bora pêche, abricot, orange	6.0
Alhambar orange, citron, ananas, fraise	6.0

softs

Coca-Cola, Coca Zero 33cl	3.6
Fanta citron, Sprite 33cl	3.6
Orangina, Ice Tea 25cl	3.2
Jus de fruits 25cl orange, ananas, tomate, abricot, pomme	3.0

cafés, thés

Expresso, Décaféiné	1.9
Noisette	2.2
Café crème, Chocolat chaud	3.5
Thés, Infusions	2.9
Café Viennois Chantilly	3.9

carte des vins

les vins Italiens

Valpolicella - Carlo Damiani (DOCG)	Rouge	37,5cl	75cl	19.9
<i>Vin tout en rondeur & souplesse. Notes de fruits rouges.</i>				
Chianti - Villa Cardini (DOCG)	Rouge	11.9	19.9	
<i>Arômes floraux, une bouche harmonieuse et une belle structure tannique.</i>				
Chiaretto - Carlo Damiani (DOCG)	Rosé	11.9	19.9	
<i>Rosé équilibré, ample et aromatique.</i>				
Lambrusco Rosé (DOCG)	Rosé	-	16.9	
<i>Rosé pétillant, aromatique et sucré.</i>				

le vin Portugais

Casal Garcia (DOC)	Blanc	-	16.9	
<i>Vin blanc aux reflets vert, légèrement pétillant, sec et rafraichissant.</i>				

les vins Français

Sauvignon - Domaine du Feynard (IGP Atlantique)	Blanc	-	16.9	
<i>Très aromatique aux notes florales, d'acacia et légèrement pain grillé en finale.</i>				
Côte de Provence - Cabaret (AOP)	Rosé	9.9	16.9	
<i>Expressif et gourmand, aux notes d'abricot et de pêches blanches.</i>				
Le Rosé de S. (IGP Méditerranée)	Rosé	-	16.9	
<i>Vin frais, fruité, tonique et élégant avec une belle longueur.</i>				
Côtes du Rhône - Chevalier d'Anthelme (AOP)	Rouge	9.9	16.9	
<i>Fruité et légèrement épicé avec une jolie rondeur et des tanins fondus.</i>				
Morgon - Les Aubines (AOP)	Rouge	-	22.9	
<i>Équilibré & charnu aux arômes de fruits mûrs.</i>				
Bordeaux - Château le Clairiot (AOP)	Rouge	-	16.9	
<i>Nez de cassis, rond et velouté en bouche avec une finale fraîche et gourmande.</i>				
Saint-Emilion - Laroque-Valois (AOP)	Rouge	16.9	25.9	
<i>Nez fruité, légèrement boisé mêlé aux arômes de pruneaux et framboises du Merlot.</i>				
Pinot Noir - Secret de Lunès (IGP Pays d'Oc)	Rouge	-	22.9	
<i>Arômes de fruits rouges cerise avec des nuances minérales et des tanins souples.</i>				

les champagnes aoc

Sélection Le Twin's Brut	45.0
Mumm Cordon Rouge	65.0

verres et pichets

	12cl	25cl	50cl	
Camas Merlot, IGP d'Oc	Rouge	2.9	4.9	6.9
Camas Cinsault, IGP d'Oc	Rosé	2.9	4.9	6.9
Camas Chardonnay, IGP d'Oc	Blanc	2.9	4.9	6.9

bières

pression

1664, Grimbergen	25cl	50cl	3.9	6.9
Monaco, Panaché	25cl	50cl	3.9	6.9

bouteilles

Desperados, Heineken 33cl	4.5
Hoegaarden blanche 33cl	4.5

eaux minérales

Perrier 33cl	3.6
Evian, San Pellegrino	50cl 3.6 100cl 5.9

digestifs 4cl

Limoncello, Manzana, Get 27	4.5
Poire Williams, Grappa, Cognac	4.9

Le restaurant n'accepte pas les chèques. Prix nets en euros, taxes et service compris.

le twin's

restaurant à ambiance

cuisine française & italienne

www.le-twins.fr

entrées

Salade verte, tomate, olives	3.9
Œufs mayonnaise maison	4.9
Cocktail d'avocat aux crevettes	6.5
Beignet de mozzarella	6.5
Tomate mozzarella, huile d'olive, vinaigre balsamique	5.5
Œuf poché au gorgonzola sur toast chaud	9.5
Antipasti assortiment de charcuteries	10.5

salades composées

Chèvre chaud sur toasts caramélisés au four, salade verte, tomate, lardons	10.9
Méditerranéenne salade verte, tomate, thon, farfalle, haricot vert, œuf	11.9
Caesar salade verte, poulet, croûtons, copeaux de Parmesan	11.5
Salade du chef salade verte, tomate, Roquefort, jambon, noix, œuf	11.5
Printanière salade verte, champignons, maïs, avocat, œuf	11.9
Roma salade verte, tomate, jambon de Parme, poivron grillé, copeaux de Parmesan, roquette	12.9
Dex salade verte, tomate, crevette, pamplemousse, orange, balsamique, roquette	12.9
Sicilienne salade verte, tomate, poivrons grillés, mozzarella, courgettes grillées, huile d'olive	12.5
Carpaccio roquette, émincé de bœuf, citron, poivron grillé, champignons, copeaux de Parmesan	11.5

pizzas

Marguerita sauce tomate, fromage, origan	9.5
Regina sauce tomate, fromage, jambon, champignons, origan	10.9
Napolitana sauce tomate, fromage, origan, anchois, câpres, olives	10.5
4 Formaggi sauce tomate, chèvre, Gorgonzola, mozzarella, parmesana, origan	11.5
Calzone (soufflée) sauce tomate, fromage, jambon, œuf	10.9
Vegetariano sauce tomate, fromage, aubergine, artichaut, champignons, poivron, tomate fraîche, origan	12.9
Tonno sauce tomate, fromage, thon, olive, tomate, origan	11.5
Orientale sauce tomate, fromage, merguez, poivron, oignon, œuf	11.9
Norvégienne sauce tomate, fromage, saumon, crème fraîche, citron	13.5
Campione sauce tomate, fromage, viande hachée, champignons, œuf, origan	11.9
Paysanne crème fraîche, fromage, lardons, champignons, œuf	11.9
Savoyarde fromage, lardons, champignons, oignon, Reblochon, pomme de terre	12.9
Parma sauce tomate, fromage, roquette, jambon de Parme, tomate fraîche, copeaux de Parmesan, citron	13.9

Le restaurant n'accepte pas les chèques. Prix nets en euros, taxes et service compris.

viandes & poissons

escalopes de Veau

À la Milanaise panée	13.5
À la Marsala crème fraîche, champignons, flambée au marsala	14.5
À la Bolognaise sauce bolognaise, jambon, gratinée au four	14.5
Saltimbocca a la romana crème fraîche, jambon de Parme	14.9
Parmigiana sauce tomate, aubergine, jambon, gratinée au four	14.5

entrecôtes

La grillade par excellence	13.5
Maître d'hôtel persillade, servie avec frites et salade verte	13.9
Poivre vert	14.9
Gorgonzola	14.9
Bordelaise Bordeaux, échalotes	14.5
Aux Cèpes crème fraîche	15.5

pièce du boucher

Grillée	12.9
Aux poivres	13.9

Garniture au choix : frites, ou haricots verts, ou salade, ou spaghetti, ou penne

poissons

Pavé de saumon à la plancha	13.9
Pavé de saumon au basilic	14.5
Gambas grillées	16.5
Saint-Jacques Provençales huile d'olive, sauce tomate, oignons, tomate fraîche, ail, basilic frais	15.9

Garniture au choix : frites, ou haricots verts, ou riz, ou spaghetti

spécialités

Omelette du Chef cèpes, jambon de Parme, Parmesan	12.9
Aubergines gratinées	10.5
Maxiburger "maison" steak haché, tomate, double fromage, frites et salade	11.5

les formules midi

plaisir Light 15€⁹⁰

Salade composée au choix

+ Salade de fruits frais ou Mousse au chocolat light ou Tarte

entrecôte express 17€⁹⁰

Entrecôte Maître d'hôtel + Dessert au choix

*Café gourmand +1€50 / *Moelleux chocolat +1€ / *Tarte Tatin +1€

formule enfant 7€⁹⁰ (-10ans)

Pizza Bambino jambon ou thon ou Penne Bolognaise ou Nuggets de poulet, frites

+ Glace ou Compote à boire + Soda ou Jus de fruit ou Eau minérale 50cl

merci de nous consulter pour les suggestions du jour

Les plats "faits maison" sont élaborés à partir de produits crus.

Le restaurant n'accepte pas les chèques. Prix nets en euros, taxes et service compris.

pasta

Lasagne bolognaise maison	10.9
Tortellini du Chef farcis à la viande de bœuf, crème fraîche, viande haché, crème de truffes	12.5

spaghetti

Aglione ail, huile d'olive, basilic frais	9.9
Carbonara	10.9
Bolognaise	10.9
Basilico pistou basilic frais, pistou	10.9
Calabraise tomate fraîche, câpres, olive, piment, huile d'olive	11.9

gnocchi

4 Formaggi	11.5
Basilico pistou basilic frais, pistou	10.9

tagliatelle

Carbonara	11.9
Aux Saint-Jacques	14.9
Aux cèpes tomate séchée, jambon de Parme	13.9

penne

Arrabbiata sauce tomate, piment	10.9
4 Formaggi	11.5
Puttanesca thon, tomate fraîche, câpres, ail, piment, huile d'olive	11.9
Della mamma jambon de Parme, roquette, copeaux de Parmesan, huile d'olive	13.9
Dolce Vita crème fraîche, St-Jacques, tranche de saumon fumé, mozzarella, gratiné au four	14.9

riz

Risotto au gorgonzola	12.5
Risotto aux cèpes	13.5

fromages

Brie	4.0	Formaggi misto	6.9
Chèvre	4.5	Brie, chèvre, Gorgonzola	
Gorgonzola	5.5		

desserts

Tiramisu authentique	5.9	Panna cotta	4.9
Tarte du jour	4.5	sauce caramel ou coulis de fruits rouges	
Salade de fruits frais selon la saison	4.5	Crème brûlée	5.5
Mousse au chocolat	4.5	saveur vanille caramélisée au sucre roux	
Moelleux chocolat servi tiède	5.9	Tarte Tatin servie tiède,	5.9
glace vanille, crème anglaise		glace vanille, Chantilly	
		Café ou Thé très gourmand	6.9
		3 minis douceurs avec votre thé ou expresso	

glaces

Glace 2 boules au choix	4.0
chocolat, vanille, café, caramel beurre salé, pistache, nougat glacé, sorbet citron, fraise, sorbet cassis	
Chocolat Liégeois glace chocolat, sauce chocolat, Chantilly, amandes grillées	5.9
Café Liégeois glace café, sauce café, Chantilly, amandes grillées	5.9
Caramel Liégeois glace caramel beurre salé, sauce caramel, Chantilly, amandes grillées	6.5
Coupe Colonel sorbet citron, vodka	7.5
Torrone glace nougat glacé, coulis de fraise, Chantilly	6.5
Sorento sorbet citron, Limoncello	6.5
Pistacchio glace pistache, glace café, coulis moka, Chantilly	5.9
Supplément Chantilly	1.0

Les plats "faits maison" sont élaborés à partir de produits crus.

Le restaurant n'accepte pas les chèques. Prix nets en euros, taxes et service compris.