

Bienvenue "Aux Saveurs d'Italie"

Maxime et Ligia sont heureux de vous accueillir
"Aux saveurs d'Italie".

Notre ambition est d'offrir à nos clients une cuisine savoureuse et de qualité, réalisée avec les meilleurs produits frais, qu'ils soient italiens ou régionaux et locaux.

Notre parcours, en quelques dates :

• 1996-2005 : Originaire du petit village de Saint-Jean-Sart, entre Val-Dieu et Aubel, et diplômé de l'école d'hôtellerie de Heusy, Maxime Lambion fait ses classes au Clos Saint-Jean (Aubel), au château de Lavaux-Saint-Anne, aux Charmes Chambertin (Thimister-Clermont), à La Scala (Aubel) et au restaurant I Trulli à Bruxelles.

• 6 août 2005 : à 24 ans, installation à Waimes,

au 26 de la rue d'Eupen, face aux "Meubles Wansart". Dans ce tout petit local de 35 m², occupé autrefois par les "Transport Muller", il confectionne des pizzas et pâtes à emporter, à l'enseigne des Saveurs d'Italie. Le succès est au rendez-vous.

• 2006 : investissement dans une camionnette et du nouveau matériel. La carte s'allonge, jusqu'à proposer plus de 100 variétés de pizzas.

Avec l'aide de sa fiancée Ligia Bursuc, devenue sa femme en 2012, il propose en outre un service traiteur de pâtes et pizzas à domicile et assure, avec une nouvelle carte, des banquets pour de grandes manifestations comme les Cimes de Waimes, le triathlon du Belman à Robertville, le carnaval de Deidenberg ou le festival Selectronic de Butgenbach.

• 2012 : achat d'une nouvelle camionnette frigorifique, pour développer le service traiteur.

• Septembre 2016 : emménagement sur le trottoir d'en face, dans les locaux de l'ancienne boutique de mode "Arabella", plus vastes (près de 100 m²). En plus du service à emporter, un restaurant italien de 24 couverts vous propose désormais une carte très complète de pâtes, pizzas, entrées chaudes et froides, viandes, escalopes, poissons et desserts.

• Juillet 2018 : spécialités de plats sans gluten.

• Novembre 2020 : dernier déménagement, Maxime et Ligia rachètent le bâtiment des anciennes chaussures Mélotte pour s'y installer, un espace beaucoup plus grand pour pouvoir accueillir environ 40 personnes au restaurant, un emporté plus large et une toute nouvelle carte traiteur.



Maxime, Ligia et tout le personnel

Aux Saveurs d'Italie

vous souhaitent de passer
un agréable repas

Les apéritifs

Apéritif sans alcool	4,30
Martini blanc	4,30
Martini rouge	4,30
Porto blanc	4,50
Porto rouge	4,50
Kir	4,90
Kir royal	7,90
Coupe de prosecco	7,00
Cuba libre	6,50
Apéritif maison	7,50
Aperol Spritz	7,90
Lillet & tonic	6,50
Mojito sans alcool	6,00
Pineau des Charantes	4,90
Pineau des Charantes Rosé	4,90
Bardouin	7,00
Ricard	5,00
Cynar	5,00
Campari	5,00
Picon vin blanc	4,90
Pisang	4,50
Passoà	4,50
Malibu	4,70
Safari	4,70
J&B	5,30
Gin	5,50
Jack Daniel's	6,50
Rhum brun Bacardi	6,80
+ supplément soft, jus orange	1,00

Les digestifs

Grand Marnier	6,50
Amaretto Dissaranno	6,00
Baileys	5,50
Grappa	6,30
Grappa au Miel	6,80
Limoncello	6,00
Chartreuse	7,00
Cointreau	6,70
Sambuca	6,70
Cognac	6,50
Poire william (eau de vie)	7,00
Jacks Daniel's 1 canelle et pomme	7,00
Mandarine Napoléon	6,50

Le vin du patron

Blanc rouge rosé	
le verre 15cl	3,90
¼ litre	7,50
½ litre	12,00
1 litre	19,50

Les softs

Coca-Cola	3,00
Coca-Cola Zero	3,00
Sprite	3,00
Fanta orange	3,00
Liegeois	3,50
Schweppes Tonic	3,30
Schweppes agrumes (de mars à sept.)	3,30
Ice-Tea	3,30
Ice-Tea green pêche	3,30
Canada Dry	3,20
Jus de pomme	3,00
Jus d'orange	3,00
Jus de pomme et cerise	3,00

Les bières

Jupiler 0,00 % alcool	2,60
Jupiler 0,25 l	2,70
Lefte blonde	4,50
Lefte brune	4,50
Hoegarden rosée	3,50
Triple Karmeliet	4,50
Peak - Bière blonde	4,80
- Bière triple	4,90

La culminante - "la dorée"	4,90
- "la blanche"	4,90
- "694"	4,90
Le vieux Orval	5,30

Boissons chaudes

Café / décaféiné	2,80
Espresso	2,80
Double Espresso	5,00
Cappuccino 7	3,70
Thé	2,60
Irish coffee 7	7,90

Les eaux

Bru, plate ou pétillante	¼	½	1 Litre
San Pellegrino	2,50	5,30	7,90
		5,30	

Les entrées froides et Les antipasti

Bruschetta de tomates-cerises et basilic (6 pces) 1	12,90
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe 7	15,70
Vitello Tonato 7,12	16,00
fines tranches de veau sur Mesclum, sauce au thon et aux câpres	
Planche de charcuteries Italienne, parmesan et olives (min 2 pers) 1,7	16,00/pers
Tomate & burata, basilic frais 7	14,80

Les entrées chaudes

Tagliata di Manzo 7	14,90
fines tranches de bœuf mi cuites, mesclun à l'italienne, tomates confites, parmesan	
Croquettes de crevettes grises (1 ou 2 pces) 1,3,7,14	8,50 14,50
Fondus au parmesan maison (1 ou 2 pces) 1,3,7	7,80 13,50

Scampis panés, frits et accompagnés d'une sauce tartare maison 1,3,5,14	15,50
Scampis lombardia 1,7,12	15,70
déglacés au prosecco, tartare de courgettes et de carottes jaunes, crème et persil plat	

Calamars fritti et accompagnés d'une sauce tartare maison 1,3,5,14	14,50
--	-------

Les entrées peuvent être servies en plat, moyennant un supplément de 3,00€ ou de 5,00€.

Nos desserts : élaborés par nos soins

Glace artisanale	2,70/boule
vanille chocolat fraise noisette moka pistache sorbet citron	
Tiramisù maison 1,3,7	7,50
Crème brûlée maison à la vanille Bourbon 3,7	7,90
Sabayon au parfum d'amaretto 3,5,7,12	7,00
Sabayon glacé 3,5,7,12	8,90
Sabayon glacé aux fruits rouges, gratiné 3,5,7,12	8,50
La panna cotta au coulis de fruits rouges, vanille bourbon 1,7	7,50
Brésilienne 3,7,8	7,90
Dame blanche Dame noire 3,7	7,90
La Verrine de forêt noire revisitée 1,3,7	8,00
Coupe fragola 3,7	7,90
glace fraise et vanille, coulis de fruits rouges, crème fraîche, fraises fraîches (en saison)	
L'assiette de fromages 1,5,7	9,50
Italien & régional	

Nos prix s'entendent en euros, TVA et service compris. En cas d'allergies de l'un ou l'autre aliment, merci de le signaler lors de la prise de commande une seule addition par table - pas de comptes séparés
Pour les tables de 4 personnes et plus, et ce afin de faciliter le chef, merci de vous limiter à 3 choix maximum d'entrées de plats ou desserts.

Les viandes et les escalopes Aussi en gluten free : +3,00 €

Escalope milanaise ^{1,3,9}	17,50
escalope de veau, panée et servie avec une sauce tomate à part, salade à l'italienne et citron	
L'osso Bucco à la milanaise (mijoté avec des légumes) ^{1,9,12}	21,50
Le véritable saltimbocca Romana à la coppa & sauge ¹	18,50
Arrosticini sauce au vin rouge et miel de libomont (Gérome Adam) ¹²	23,50
Foie de veau vénitien ^{1,12}	18,50
Les escalopes parmiggiana ^{1,7}	18,90
escalopes de veau gratinées avec aubergine, tomate, basilic, mozzarella, parmesan et ail	
Escalope Valodostana ^{1,7}	18,50
médaille de veau, jambon cuit et mozzarella, déglacé au vin blanc, ail et tomates, gratinées	
Escalope Diavola ^{1,3,9,10}	19,00
Escalope fourrée de jambon et fromage, sauce crème tomate-basilic, épicée ou non	
Escalope d'Amblève ^{13,9}	19,50
Escalope farcie de jambon de Montenu et fromage d'Amblève, sauce champignons bruns, crème et persil plat	
L'entrecôte régionale	27,00
Brochette mixte, salade à l'italienne	23,90
Bœuf, veau, porc, chipolata, lard, oignons, poivrons	
Sauce chaude ^{3,7}	3,50
Champignons crème, poivre vert crème, béarnaise, Pizzaiola, Dijonaise	

**Sauce froide : 1,00 • Légumes chauds : 4,00 • Salade mixte : 4,90
Supplément de frites, pâtes ou pommes de terre grenailles : 3,00**

Les poissons Aussi en gluten free : +3,00 €

Dos de cabillaud à la tapenade d'olives noires ^{1,4,7,12}	28,50
servi avec des tagliatelles à la sauge, beurre à l'huile d'olive et citron vert	
Filets de daurade grillés au citron vert et romarain, gratin dauphinois au basilic, lit d'épinards ^{1,4,7,12}	24,50

Les viandes et poissons sont servis avec une bouquetière de légumes chauds ou salade et un accompagnement de pâtes ou pomme de terre grenailles rissolées aux échalotes et au romarin et frite maison

Les pâtes Aussi en gluten free : +3,00 €

	Petite	Grande
Linguine à l'ail, à l'huile piquante et tomates cerises ¹	10,00	12,50
ail, piments, persil, huile d'olive		
Rigatoni crème et jambon ^{1,7}	11,00	13,50
Jambon cuit de Montenu		
Spaghetti à la bolognaise ^{1,12}	11,00	13,50
Spaghetti au citron ¹	13,20	
Coquilles tomate et basilic ^{1,9}	10,90	13,20
tomates-cerises, échalotes, basilic, sauce tomate		
Rigatoni quatre fromages ^{1,7,9}	12,00	14,50
Rigatoni quatre fromages et jambon cuit de Montenu ^{1,7}	12,50	15,30
Penne du chef ^{1,7,9}	13,20	15,70
sauce quatre fromages, tomates, jambon		
Rigatonis gratinés ^{1,7,8,9}	13,40	15,90
jambon, champignons, crème et bolognaise		
Paglia et fieno à la toscane ^{1,7,8}	13,50	16,00
mélange de pâtes vertes et blanches avec jambon de Parme, champignons, crème et basilic		
Tortellini aux champignons des bois ^{1,7,8}	13,90	16,70
jambon de Parme, champignons des bois, champignons de Paris, crème, persil plat		
Orecchiette all'arrabiata ¹	13,20	15,70
salami piquant, olives noires, jambon de Parme, persil, échalotes, tomates-cerises		
Cannelloni aux épinards et à la ricotta fraîche ^{1,7} (2 pcs)	13,00	15,00
Lasagne maison ^{1,7,8,12}	15,50	
Tagliatelle d'Amblève ^{1,7}	12,70	15,50
jambon fumé de Montenu, crème, fromage d'Amblève, persil plat		
Fetuccine alla carbonara ^{1,3,7}	12,70	15,50
Papardelle norvégiennes ^{1,4,7}	13,90	16,70
Paccheri à la chaire de saucisse Italienne ^{1,12}	16,50	
Cannelloni saumon mascarpone et épinards ^{1,7,9}	13,70	16,90
Farfalle aux scampis ^{1,14}	13,50	16,70
déglacées au vin blanc, petits légumes, crème, tomate, persil plat		
Linguine Frutti di Mare ^{1,4,14}	16,00	

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire :

1 Gluten (avoine, blé, épeautre, orge, seigle, kamut...) / **Glutine** **2** Crustacés (crabe, crevette, écrevisse, homard, langoustine) / **Schaltier / schaaldieren / shellfish / crustacei** **3** Oeufs / Ei / egg / uovo **4** Poissons (bar, cabillaud, dorade, espadon, flétan, hareng, lieu, merlu, saumon, thon, etc.) / **Fisch / vis / fish / pesce** **5** Arachides / Erdnüsse / pinda's / peanuts / arachidi **6** Soja / soy / soia **7** Lait / Milch / melk / milk / latte **8** Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix du Brésil, Noix de Cajou, Noix de Macadamia, Noix de Pécan, Noix du Queensland, Pistache) / **Nüsse / noten / nuts / noccioline** **9** Le céleri / der Sellerie / de selderij / the celery / il sedano **10** La moutarde / der Senf / de mosterd / the mustard / la senape **11** Le sésame / Sesam / sesame / sesamo **12** Les sulfites / Sulfieten / solfiti **13** Le lupin / die Lupine / de lupine / the lupine **14** Les mollusques bulot, calamar, escargot, huître, moule, palourde, pétoncle, pieuvre) / **Mollusken / weekdieren / mollusks / molluschi**

Les pizzas Aussi en gluten free : +3,00 €

	Dim 24cm	Dim 30cm
Margherita ^{1,7}	9,80	11,00
tomate, mozzarella, origan		
Patron ^{1,7}	11,80	13,00
tomate, mozzarella, jambon, origan		
Crémonèse ^{1,7}	11,80	13,00
tomate, mozzarella, salami doux ou piquant, origan		
Piemontaise ^{1,7}	11,30	12,50
tomate, mozzarella, champignons frais, basilic, origan		
Bolognaise ^{1,7,9,12}	11,80	13,00
bolognaise, mozzarella, parmesan, origan		
Napolitaine ^{1,4,7}	11,80	13,00
tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives noires		
Hawaï ^{1,7}	12,50	13,70
tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan		
Sole mio ^{1,3,7}	12,70	13,90
tomate, mozzarella, jambon, œuf mollet, origan		
Fantaisie ^{1,7}	12,70	13,90
tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan		
Roma ^{1,7}	13,30	14,50
tomate, mozzarella, jambon, salami piquant, basilic, origan		
Calzone ^{1,7,12}	13,80	15,00
bolognaise, mozzarella, jambon, champignons, origan		
Quatre fromages ^{1,7}	13,10	14,30
tomate, mozzarella, taleggio, gruyère, parmesan, origan		
Cinq fromages ^{1,7}	14,10	15,30
tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, gruyère, parmesan, origan		
Arrabiata ^{1,7}	12,70	13,90
tomate, mozzarella, salami doux ou piquant, champignons, basilic, origan		
Végétarienne ^{1,7}	13,50	14,70
tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, champignons, artichauts, olives, parmesan, origan		
Scampis ^{1,7,14}	14,70	15,90
tomate, mozzarella, scampis, ail		
Parma 18 mois ^{1,7}	14,10	15,30
tomate, mozzarella, jambon de Parme 18 mois d'âge, parmesan		
Fruits de mer ^{1,7,12,14}	13,30	14,50
tomate, mozzarella, fruits de mer, basilic, origan		
Soliera ^{1,7}	13,10	14,30
huile d'olive, mozzarella, tomates cerise, roquette, copeaux de parmesan, pesto, vinaigre balsamique, origan		
Quatre saisons ^{1,3,7}	13,80	15,00
tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives, courgettes, aubergines, origan		
D'Amblève (régionale) ^{1,7}	14,10	15,30
tomate, mozzarella, jambon fumé de Montenu, fromage d'Amblève, origan		
D'Ondeval (régionale) ^{1,4,7}	14,10	15,30
tomates cerises, truite fumée d'Ondeval, mozzarella, olives noires, persil plat, origan		
Thirimontoise (régionale) ^{1,7}	14,10	15,30
tomate, mozzarella, fromage de Thirimont, lard fumé, persil et parmesan, origan		
Salami de Montenu (régionale) ^{1,7}	13,30	14,50
salami de Montenu, tomate cerises, mozzarella, roquette, parmesan		
Mortadelle et Pistaches, buratta ^{1,7}	15,10	16,30
huile d'olive, mozzarella, tomates cerise, mortadelle, buratta, pistaches, origan		
Calabraise ^{1,7}	13,80	15,00
tomate, mozzarella, jambon, salami piquant, poivrons, oignons, origan		
Montagna ^{1,7}	14,30	15,50
pizza blanche avec speck, chèvre, mozzarella, parmesan, miel, roquette et noix		
Zucchini et scampis ^{1,7,14}	14,80	16,00
pizza blanche avec scampis, tomates confites, courgettes, mozzarella, ail, origan		
Scandinave ^{1,7,12}	14,70	15,90
tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, origan		
Du Valet ^{1,7}	15,20	16,50
tomate, mozzarella, jambon fumé de Montenu, fromage à raclette, fromage Valet, p. de t., origan		
Saveurs d'Italie ^{1,7}	14,50	15,70
coulis de tomate, tomates fraîches, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan, origan		
Méditerranéenne ^{1,7,12,14}	15,50	16,70
¼ thon - ¼ saumon - ¼ fruits de mer - ¼ scampis		
Max ^{1,4,7}	14,80	16,00
1/4 Hawaï, 1/4 5 fromages + jambon, 1/4 arrabiata, 1/4 thono		
Bufala rucola et Parma ^{1,7}	14,70	15,90
pizza blanche avec mozzarella de bufala, tomates fraîches, jambon de Parme et roquette		