

# Spécialité du Jour



**LUNDI-AMERIQUE €24.**

**Brochettes de bœuf  
à la Péruvienne  
Riz au maïs et petit pois**



**JEUDI-AFRIQUE €17.**

**Couscous Royal**



**MARDI-OCEANIE €24,50**

**Gambas des Iles  
Riz et banane plantain**



**VENDREDI-ASIE €20,50.**

**Saumon poêlé  
façon Asiatique  
Riz et haricots verts**



**MERCREDI-EUROPE €17,50**

**Pintade poêlée au Martini  
Haricots verts  
et p.de terre**



**SAMEDI-EUROPE €22.**

**Filet de veau au parfum  
de Marsala  
Asperges et p. paillasson**



06 68801095  
351 2829287



Via Monterone, 85  
info@restaurant-eauvive.it



## Antipasti

### Mixte de légumes frits

Verdure miste pastellate fritte  
Fried mixed vegetables

€ 7,00

### Nems à la vietnamienne servis avec leurs feuilles de salade

Involtini fritti di carne di maiale tritata, gamberetti, funghi – Insalata  
Vietnamese small pork spring rolls, shrimps, mushrooms – salad

€ 10,00

### Antipasto mixte

Insalata, prosciutto crudo, salame, calama, mozzarella, pomodoro, verdure grigliate.  
Salad, raw ham, salami, squid, mozzarella, tomato, grilled vegetables.

€ 12,00

### Bloc de foie gras et sa confiture de figue servie avec toast

Foie gras, marmellata di fichi, pane tostato  
Goose foie gras, fig jam, toasted bread

€ 18,00

## Entrées froides

*Insalata e primi freddi - Cold appetizers*

### Salade de crudités

Insalata, pomodoro, barbabietola rossa, cétriolo, carota, salsa alle erbe  
Salad, tomato, beetroot, cucumber, carrot, herb sauce.

€ 6,00

### Gourmande aux fromages du terroir

Insalata mista, pomodoro, noci, parmigiana, mozzarella, crostino all'aglio,  
Mixed salad, tomato, walnuts, parmigiana, mozzarella, garlic croutons

€ 9,00

### Délice terre et mer

Gamberetti, mela, avocado, cuore di palma, salsa cocktail  
Shrimp, apple, avocado, palm heart, cocktail sauce

€ 12,00



## Entrées chaudes

*Primi caldi – Warm starters*

- |                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Soupe saisonnière</b><br>Zuppa di verdure di stagione<br>Seasonal vegetable Soup                                        | € 6,00 |
| <b>Soupe à l'oignon gratinée</b><br>Zuppa di cipolla gratinata<br>French onion soup « au gratin »                          | € 8,50 |
| <b>Crêpe à la parisienne</b><br>Crespella ripiena di prosciutto cotto «au gratin»<br>Stuffed crêpe with ham «au gratin»    | € 8,00 |
| <b>Escargots de Bourgogne à la provençale</b><br>Lumache* con burro alla provenzale<br>Snails* with provençal style butter | €14,50 |
| <b>Assiette végétarienne</b><br>Riso, patate al vapore, pomodoro, e spinaci<br>Rice, steamed potatoes, tomato and spinach  | € 6,50 |

## Poissons garnis

*Pesce con contorno – Fish with its side dish*

- |                                                                                                                                                                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Loup de mer à la meunière – Frites ou Haricots verts</b><br>Branzino, prezzemolo, burro, limone, pepe - Patatine fritte o fagiolini<br>Sea bass, parsley, butter, lemon, pepper- French fries or green beans   | € 20,00 |
| <b>Dorade grillée au beurre d'anchois – P. de terre ou épinard</b><br>Orata ai ferri, burro, acciughe, limone, aglio – Patate o spinaci<br>Grilled sea bream, anchovy butter, lemon, garlic – Potatoes or Spinach | € 20,00 |



## Spécialités françaises garnies

*Specialità francesi con contorno*  
*French specialties with its side dish*

### **Poulet grillé aux saveurs de Provence / Frites**

€ 11,00

Arrosto di pollo, erbe aromatiche, limone / Patate fritte  
Roast chicken, aromatic herbs, lemon / Fries

### **Filet mignon de porc aux pêches et à la moutarde ancienne / P. croquettes**

€ 17,00

Filetto di maiale, pesca, senape, vino bianco, cognac, panna / Patate crocchette  
Pork tenderloin, peach, mustard, white wine, cognac, cream / Croquette potato

### **Magret de canard au Porto et aux cèpes / Pomme dauphines**

€ 22,50

Anatra, Porto, funghi porcini, vino bianco, panna / Patate dauphine  
Duck, Porto, porcini mushrooms, white wine, cream / dauphine potatoes

### **Entrecôte flambée au Cognac sauce aux câpres / P. de terre rissolées**

€ 23,00

Entrecôte, burro, scalogno, cognac, capperi, senape, pepe, aglio, panna. / Patate  
Entrecôte, butter, shallot, cognac, capers, mustard, pepper, garlic, cream. / Fried potatoes.

## Nos Spécialités Italiennes

*Le nostre specialità italiane - Our italian specialties*

### **Pâtes aux olives**

€ 8,50

Pasta, olive nere, capperi, pinoli, acciughe  
Paste, black olive, caper, pine nut, anchovy

### **Tagliatelles aux crevettes et au basilic**

€ 12,00

Tagliatelle, basilico, gamberi, limone, aglio.  
Tagliatelle, basil, shrimp, lemon, garlic.

### **Spaghetti aux deux saumons (frais et fumé)**

€ 14,00

Spaghetti, salmone (fresco e affumicato), scalogno, vino bianco, granelli di pistacchio.  
Spaghetti, salmon (fresh and smoked), shallot, white wine, pistachio grains.



## **Fromages**

*Formaggi – Cheese*

<b>Brie</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Caprice des dieux</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Camembert</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Scamorza</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Symphonie de 4 fromages</b> Misto di 4 formaggi – Mixed cheese	<b>€ 9,00</b>

## **Desserts faits maison**

*Dessert fatti in Casa – Home-made Desserts*

<b>Assiette de fruits frais</b> Piatto di frutta fresca – Fresh fruit dish	<b>€ 6,00</b>
<b>Tiramisù “Eau Vive”</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Crème caramel au Rhum</b>	<b>€ 6,00</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>€ 6,50</b>
<b>Mousse au chocolat</b> Mousse al cioccolato – Chocolate mousse	<b>€ 7,00</b>
<b>Crêpes flambées au Grand Marnier</b> Crespelle flambées al Grand Marnier – Pancakes flambées with Grand Marnier	<b>€ 10,00</b>

## **Coupes glacées**

*Gelati – Ice cream*

<b>Glace mixte ou sorbet mixte</b> Gelato misto oppure sorbetto misto - Mixed Ice Cream or sorbet	<b>€ 6,00</b>
<b>Profiteroles au chocolat chaud</b> Profiterole, gelato alla vaniglia, cioccolato fuso, crema chantilly Profiteroles, vanilla ice cream, melted chocolate, chantilly cream	<b>€ 10,00</b>
<b>Coupe “Eau Vive”</b> Gelato alla vaniglia, nocciole, mandorle, liquore, crema Chantilly Vanilla Ice cream, grilled hazelnuts and almonds, liquor, Chantilly cream	<b>€ 10,00</b>



## Nos boissons chaudes

<b>Café express</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Café Américain</b>	<b>€ 2,10</b>
<b>Café décaféiné – Café d'orge – Café au lait</b>	<b>€ 2,30</b>
<b>Infusion - Chocolat - Cappuccino</b>	<b>€ 2,80</b>

## Nos cafés alcoolisés

<b>Café Eau Vive</b> <i>Caffè, liqueur, crema</i> Coffee with liquor and cream	<b>€ 6,50</b>
<b>Irish Coffee</b> <i>Caffè, Whisky, crema</i> Coffee with Whisky and cream	<b>€ 6,50</b>
<b>Café Charentais</b> <i>Caffè, Cognac, crema</i> Coffee with Cognac and cream	<b>€ 7,00</b>