



ENTRÉES FROIDES · COLD STARTERS

Vitello Tonnato 21,50 €
Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres · *Sliced veal, tuna sauce, capers*

Carpaccio de Bœuf 19 €
Roquette, huile de truffe, copeaux de parmesan · *Beef carpaccio, rocket, truffle oil*

Assiette de Charcuteries 18 €
Mortadelle, coppa, jambon cru et speck · *Charcuterie board*

Trilogie de Poissons Fumés 21 €
Saumon, thon et espadon fumés · *Smoked salmon, tuna & swordfish*

Assiette de Fromages 18 €
Parmesan, chèvre, gorgonzola, confiture de figes · *Cheese board with fig jam*

Assiette Mixte 26 €
Charcuteries, fromages italiens et bruschetta · *Mixed platter charcuterie, italian cheeses and bruschetta*

ENTRÉES CHAUDES · HOT STARTERS

Poulpe Grillé 20 €
Sur une purée de pommes de terre maison · *Grilled octopus, homemade mash*

Gambas Flambées au Cognac 22 €
Cognac-flambéed king prawns

Croquettes de Crevettes Maison 19 €
Salade et persil frais · *Belgian shrimp croquettes*

Croquettes de Fromage Maison 17 €
Homemade cheese croquettes

Parmigiana d'Aubergines 22 €
Sauce tomate, mozzarella, basilic, parmesan · *Aubergine gratin*

Scamorza Fumée Gratinée 18 €
Sauce tomate et basilic · *Gratinated smoked scamorza*



En cas d'allergies, prévenez notre personnel. · Please inform our staff of any allergies.

PÂTES · PASTA

Rigatoni Carbonara 21 €
Guanciale, œuf, pecorino, poivre noir · *Guanciale, egg, pecorino and black pepper*

Penne all'Amatriciana 21 €
Guanciale, tomate, oignon, piment · *Guanciale, tomato sauce, onion and chilli*

Tagliatelle à la Bolognaise 17 €

Tagliolini à la Truffe 25 €

Penne alla Norma 22 €
Aubergines, tomate, ricotta salée · *Aubergine, tomato sauce and salted ricotta*

Paccheri alla Puttanesca 24 €
Câpres, anchois, olives, tomate · *Capers, anchovies, olives and tomato sauce*

Spaghetti allo Scoglio 29 €
Fruits de mer, calamars, scampis, palourdes · *Seafood, squid, scampi and clams*

Tagliatelle aux Scampis & Pistaches 24 €
Tagliatelle with scampi and pistachios

Spaghetti alle Vongole 24 €
Palourdes, vin blanc, ail, persil · *Clams, white wine, garlic and parsley*

POISSONS · FISH

Saumon Grillé 23 €
Salade, tomates fraîches, sauce citron-persil · *Grilled salmon, salad, fresh tomatoes and lemon-parsley sauce*

Dorade en Cartoccio 34 €
En papillote, herbes, pommes de terre, carottes · *Sea bream baked in parchment with herbs, potatoes and gratin carrots*

Calamars à la Méditerranéenne 22 €
Roquette, tomates fraîches, pommes de terre · *Mediterranean-style squid, rocket, fresh tomatoes and potatoes*

Friture de Scampis & Calamars 24 €
Sauce tartare maison et salade · *Fried scampi and calamari, homemade tartare sauce and salad*

Fish Burger 19 €
Servi avec salade et frites · *Served with salad and fries*



VIANDES · MEAT

Tagliata de Bœuf 29 €

Roquette, copeaux de parmesan, réduction balsamique · *Beef tagliata, rocket, parmesan shavings and balsamic reduction*

Vol au Vent, Frites 21 €

Vol-au-vent, served with fries

Piccata de Bœuf 29 €

Légumes, pommes grenaille · *Beef piccata with vegetables and baby potatoes*

Escalope Milanaise de Veau 23 €

Servie avec salade et frites · *Veal Milanese escalope, served with salad and fries*

Burger QL 18,50 €

Confit d'oignons, champignons, gorgonzola fondant · *Caramelised onions, mushrooms and melted gorgonzola*

Picanha Grillée 36 €

Sauce gorgonzola ou archiduc, salade et frites · *Grilled picanha, gorgonzola or archiduc sauce, salad and fries*

Boulettes Maison, Sauce Tomate 21 €

Accompagnées de frites · *Homemade meatballs in tomato sauce, served with fries*

Carbonnade Flamande 19,50 €

Mijotée à la bière brune et moutarde, frites · *Beef stew in Belgian brown beer and mustard, served with fries*

Tartare de Bœuf QL 23 €

Salade et frites · *QL beef tartare, salad and fries*

SALADES · SALADS

Salade César Revisitée 17,50 €

QL Caesar salad

Salade au Magret de Canard 18,50 €

Smoked duck breast salad

Salade Grecque aux Scampis 19,50 €

Yaourt grec, concombre, tomates, feta, scampis · *Greek salad with scampi, Greek yoghurt, cucumber, tomatoes, feta and scampi*

Salade Buffalina 17 €

Mozzarella di Bufala, tomates, pesto, basilic · *Buffalina salad, buffalo mozzarella, tomatoes, pesto and fresh basil*

DESSERTS

Sorbet Citron 11 €

Lemon sorbet

Tiramisu Maison 10 €

Homemade tiramisu

Torta Caprese 10 €

Gâteau italien au chocolat et aux amandes · *Chocolate & almond cake*

Panna Cotta aux Fruits Rouges 10 €

Panna cotta with red berries

Dame Blanche 9,50 €

Glace vanille, chantilly, chocolat · *Vanilla ice cream, cream, chocolate*

Coupe Amarena 12 €

Glace vanille et cerises Amarena · *Amarena sundae*

Truffe Glacée au Café 10 €

Iced coffee truffle





PIZZAS CLASSIQUES · CLASSIC PIZZAS

Margherita 14 €

Tomate, basilic, mozzarella, parmesan ou pecorino · *Tomato, basil, mozzarella, parmesan or pecorino*

Capricciosa 15 €

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, basilic · *Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, basil*

Diavola 15 €

Tomate, mozzarella, salami piquant, basilic · *Tomato, mozzarella, spicy salami, basil*

Quattro Stagioni 17 €

Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, saucisse, basilic · *Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, sausage, basil*

Napoletana 12 €

Tomate, origan, ail, basilic · *Tomato, oregano, garlic, basil*

Marinara 14 €

Tomate, origan, anchois, câpres, olives, basilic · *Tomato, oregano, anchovies, capers, olives, basil*

Don Felice 15 €

Tomate, anchois, mozzarella, basilic · *Tomato, anchovies, mozzarella, basil*

Bufalina 17 €

Tomate, mozzarella di bufflonne, basilic · *Tomato, buffalo mozzarella, basil*

Siciliana 15 €

Tomate, mozzarella, aubergines à la napolitaine, basilic et parmesan · *Tomato, mozzarella, Neapolitan-style aubergine, basil and parmesan*

Vegetariana 14,50 €

Aubergines, poivrons et courgettes grillés, mozzarella · *Grilled aubergine, peppers and courgette, mozzarella*

Tonnata 15 €

Tomate, thon, oignon cuivré, mozzarella, basilic · *Tomato, tuna, red onion, mozzarella, basil*

Campana 15,50 €

Tomate, pancetta en dés, pecorino, basilic, mozzarella, piment · *Tomato, diced pancetta, pecorino, basil, mozzarella, chilli*

Salerno 16 €

Filet de tomate mariné à l'ail, basilic et origan, mozzarella · *Garlic-marinated tomato fillet, basil and oregano, mozzarella*

Frutti di Mare 23 €

Tomate, calamars, moules, crevettes, palourdes, ail, persil · *Tomato, squid, mussels, prawns, clams, garlic, parsley*

Carpaccio 18 €

Tomate, mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises fraîches · *Tomato, mozzarella, beef carpaccio, rocket, parmesan shavings, fresh cherry tomatoes*

Stracciatella di Bufala 20 €

Mozzarella, roquette, jambon San Daniele, tomates cerises fraîches · *Mozzarella, rocket, San Daniele ham, fresh cherry tomatoes*

Pizza Scampi 20 €

Tomate, mozzarella, scampis, ail, persil · *Tomato, mozzarella, scampi, garlic, parsley*

Marinara Rivisitata 18 €

Tomate jaune, anchois de Cetara, olives taggiasche, zeste de citron · *Yellow tomato, Cetara anchovies, taggiasca olives, lemon zest*





PIZZAS BLANCHES · WHITE PIZZAS

Primavera 18,50 €

Mozzarella, jambon cru, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan · *Mozzarella, cured ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan shavings*

Quattro Formaggi 15,50 €

Gorgonzola, taleggio, emmental, mozzarella · *Gorgonzola, taleggio, emmental, mozzarella*

Bologna 19,50 €

Burrata, tomate cerise jaune, mortadelle, éclats de pistache · *Burrata, yellow cherry tomato, mortadella, pistachio shards*

Terra e Tradizioni Rivisitata 20 €

Provola fumée, pommes de terre rôties écrasées, cèpes, saucisse, éclats de noisette · *Smoked provola, crushed roast potatoes, porcini, sausage, hazelnut shards*

Scarola 16 €

Provola, anchois, olives taggiasche, pignons de pin, scarole · *Provola, anchovies, taggiasca olives, pine nuts, escarole*

Santa Rosa 16,50 €

Tomates cerises confites, pesto de basilic, jambon San Daniele, mozzarella · *Confit cherry tomatoes, basil pesto, San Daniele ham, mozzarella*

Friarielli e Salsiccia 18 €

Mozzarella, friarielli (feuilles de navet), saucisse · *Mozzarella, friarielli (turnip tops), sausage*

FOCACCIAS

Focaccia 8 €

Huile, sel, origan · *Oil, salt, oregano*

Focaccia Caprese 15 €

Tomate fraîche, mozzarella di bufala, basilic, origan · *Fresh tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano*

Focaccia con Crudo, Stracciatella e Fichi 17 €

Jambon cru, stracciatella de bufflonne, figues fraîches · *Cured ham, buffalo stracciatella, fresh figs*

CALZONES

Calzone Prosciutto 12 €

Tomate, jambon cuit, mozzarella, parmesan · *Tomato, cooked ham, mozzarella, parmesan*

Calzone Salami Picante 12 €

Mozzarella, salami piquant, parmesan · *Mozzarella, spicy salami, parmesan*

Calzone Cacio e Pepe 13 €

Ricotta, fromage et poivre, mozzarella · *Ricotta, cheese and pepper, mozzarella*





BOISSONS CHAUDES · HOT DRINKS

Café · Espresso · Ristretto	3,5 €
Espresso Macchiato	4 €
Décaféiné	3,5 €
Café au Lait	4,5 €
Cappuccino	4,5 €
Latte Macchiato	4,5 €
Double Espresso	4,5 €
Chocolat Chaud	4,5 €
Thé	4 €
English, Mint, Green, Camomille	

JUS DE FRUITS · JUICES

Orange	4 €
Pomme	4 €
Pomme-Cerises	4 €
Tomate	4 €

SOFTS

Eau plate ou pétillante	3 / 5 €
Still or sparkling water · 25cl / 50cl	
Royal Crown Cola · Cola, Zero	4 €
Sprite, Fanta	3,5 €
Fuze Tea, Pêche Hibiscus	3,5 €
Tonic	3,5 €
Tonic Hibiscus	4,5 €
Ginger Ale · Ginger Beer	

BIÈRES · BEER

AU FÛT · DRAFT — 25CL / 50CL

Estrella Damm	3,5 / 6,8 €
Blanche de Namur	4 / 7,5 €
Tempelier Strong Blond	5,5 / 9,5 €

EN BOUTEILLE · BOTTLED

Corsendonk Tripel Gold	6,9 €
Duvel	7,3 €
La Chouffe	6,6 €
Chouffe 0%	4,9 €
Estrella Free Damm 0%	3 €
Corsendonk Pater	6,1 €
Kriek Belgique	4,9 €





COCKTAILS

Aperol Spritz	9,50 €
Dark N Stormy	12 €
Captain Morgan rum, ginger beer, angostura, cane sugar, lime	
Daïquiri Fraise	12 €
Captain Morgan rum, strawberry liqueur, cane sugar, lemon	
Horse Neck	12 €
Whiskey / bourbon, ginger ale, lime, angostura	
Moscow Mule	12 €
Smirnoff vodka, ginger beer, lime	
Mojito	12 €
Classic / Strawberry / Raspberry	
Pink Army	12 €
Gordon's gin, hibiscus tonic, orgeat, lemon	
Pisco Sour	14 €
Pisco, egg white, cane sugar, angostura, lime	
Whiskey Sour	14 €
Whiskey, egg white, sugar, lemon	
Negroni	11 €
Campari, Martini Rosso, Gordon's gin	
Bloody Mary	12 €
Smirnoff vodka, tomato juice, lemon	
Margarita	14 €
Cointreau, tequila, lime, salt	
Espresso Martini	14 €
Smirnoff vodka, coffee	
Caïpirinha	14 €
Cachaça, sugar, lime	

MOCKTAILS

Virgin QL	10 €
Basil, lime, lemonade, bitter	
Virgin Mojito	10 €
Classic / Strawberry / Raspberry	
Virgin Spritz	6 €

SPIRITUEUX · SPIRITS

WHISKY / WHISKEY

Jack Daniel's	10 €
Jameson	10 €
Chivas Regal 12y	10 €
Highland Park 12y	14 €
The Glenlivet	14 €
Talisker	14 €
Johnnie Walker Black Label	10 €
Johnnie Walker Gold Label	14 €

VODKA

Eristoff	8 €
Absolut	9 €
Grey Goose	11 €

GIN

Gordon's	8 €
Bombay Sapphire	9 €
Bulldog	10 €
Hendrick's	10 €
G'Vine Floraison	12 €
Tanqueray	9 €

RHUM · RUM

Havana Club Añejo Especial	9 €
Don Papa	13 €
Rhum Especial	15 €

Demandez notre sélection complète de rhums. · Ask our staff for our full rum selection.