

Bienvenue chez AUX DIX VINS !

NOS HORAIRES

Lundi	12h-15h30 / 18h30-22h30
Mardi	12h-15h30 / 18h30-22h30
Mercredi	Fermé
Jeudi	Fermé
Vendredi	12h-15h30 / 18h30-23h30
Samedi	18h30-23h30
Dimanche	12h-15h30 / 18h30 - 22h30

Gourmandise & authenticité

En amour comme en cuisine, ce
qui est vite fait est mal fait

Aux Dix Vins est un restaurant italien situé au cœur de Quiévrain, où nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits frais et de première qualité. Notre chef, passionné de cuisine italienne, se consacre à vous offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse.



Pour nous, un restaurant c'est synonyme de confort, de plaisir et de respect.

Chez nous, tous les éléments indispensables pour passer un bon moment sont regroupés.

Un Restaurant à Taille Humaine

Nous privilégions une atmosphère conviviale et un accueil personnalisé pour que chaque repas soit une parenthèse de plaisir et de détente.

Un Chef Passionné

Derrière chaque plat, il y a une histoire, un savoir-faire, une passion.

À seulement 25 ans, je suis à la tête de ma cuisine et je travaille chaque jour avec dévouement pour vous offrir une expérience culinaire unique.

Je mets tout mon cœur et mon énergie pour vous proposer une cuisine soignée et pleine de saveurs. Chaque service est un défi, relevé avec plaisir pour vous satisfaire et vous faire voyager à travers l'Italie.

MENU

"SAPORI D'ITALIA" (3 SERVICES – 45€)

- Antipasti : 5 dégustations d'antipasti du jour
- Primi : Pâtes au choix à la carte ou dans les suggestions
- Dolce : Dessert au choix à la carte ou dans les suggestions

"TRADIZIONE" (3 SERVICES – 49€)

- Antipasti : 5 dégustations d'antipasti du jour
- Secondi : Viande du jour grillée ou pêche du jour
- Dolce : Dessert au choix à la carte ou dans les suggestions

"GRAN TRADIZIONE" (4 SERVICES – 59€)

- Antipasti : 5 dégustations d'antipasti du jour
- Primi : Pâtes au choix à la carte ou dans les suggestions
- Secondi : Viande du jour grillée ou pêche du jour
- Dolce : Dessert au choix à la carte ou dans les suggestions

Pour garantir une expérience harmonieuse, **la même formule est servie pour l'ensemble de la table**. À partir de **5 personnes**, **le choix d'un menu est vivement conseillé**.

En l'absence de formule commune, **les choix seront limités à 3 propositions maximum par type de plat (Antipasti, primi, secondi & dolce)**.

DA CONDIVIDERE

Des plats à partager pour une expérience conviviale dès l'arrivée à table.

ANTIPASTI "DIVINO"

22€/pp

Dégustation de 5 antipasti du jour, minimum 2 personnes

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (2 à 4 personnes)

29€

Planche de charcuterie & fromages venus tous droit d'Italie & de Sardaigne

FRITTO MISTO

15€

Assortiment de croustilles, pâtes frites et préparations du moment, à partager.

ANTIPASTI

Entrées savoureuses pour ouvrir l'appétit avec raffinement.

CROCCHETTE DI PARMIGIANO REGGIANO

12€

Croquette croustillante au Parmigiano Reggiano affiné, servie avec une crème légère au parmesan et quelques pousses fraîches.

POLPETTINE DELLA NONNA

14€

Petites boulettes de viande, mijotées dans une sauce tomate San Marzano parfumée au basilic, servies avec une touche de Parmigiano Reggiano.

CARPACCIO DI MANZO "HARRY'S BAR"

17€

Fines tranches de bœuf à la manière du célèbre Harry's Bar de Venise, nappées de sauce Cipriani, copeaux de Parmigiano Reggiano & roquette

VITELLO TONNATO

18€

Veau cuit à basse température, finement tranché, nappé de sauce tonnato maison, oignon de Tropea et câpres.

CARPACCIO DI TONNO E PESCE SPADA AFFUMICATO

18€

Fines tranches de thon rouge et d'espadon fumé, salade de roquette et gremolata aux herbes, ail et citron.

En cas d'allergies ou de régimes spéciaux, demandez à notre personnel.

Vu que nous travaillons des produits frais, la carte est susceptible de varier.

PRIMI

Les pâtes, reines de la table italienne – préparées al dente comme en Italie.

Entrée / Plat

SPAGHETTI ALLA CARBONARA TRADIZIONALE

17€ / 23€

La véritable recette romaine : guanciale croustillant, Pecorino Romano DOP et poivre noir fraîchement moulu.

PENNE AI QUATTRO FORMAGGI "SIGNATURE"

17€ / 23€

Crème de gorgonzola et provolone fumé, syphon de parmesan et burrata crémeuse. Une recette signature, intense et réconfortante.

PACCHERI AL TARTUFO

16€ / 22€

Chair à saucisse toscane, enrobés d'une crème tartufata onctueuse et de parmesan

LINGUINE ALLE VONGOLE

18€ / 24€

Spaghetti aux palourdes sautés à l'ail et au vin blanc, relevés d'une touche de persil frais et d'huile d'olive extra vierge.

TAGLIATELLE AL PISTACCHIO, MORTADELLA E STRACCIATELLA

19€ / 25€

Tagliatelles enrobés d'une crème onctueuse de pistache, fines tranches de mortadelle et stracciatella crémeuse.

CULURGIONES SARDE AL POMODORO E RICOTTA SALATA

15€ / 21€

Raviolis sardes farcis à la pomme de terre, pecorino & menthe, servis avec sauce tomate San Marzano & ricotta salata.

CANNELLONI DI SELVAGGINA E MASCARPONE

18€ / 24€

Cannelloni farcis d'un ragù de gibier, nappés d'une sauce légère et gratinés au parmesan affiné.

LASAGNE ALLA CREMA DI BUTTERNUT, FUNGHI DI BOSCO E SPIANATA

18€ / 24€

Lasagnes gratinées au four, garnies d'une crème onctueuse de butternut, de champignons des bois poêlés et de spianata.

GIRO DELLA PASTA

35€

UNIQUEMENT LE LUNDI & MARDI

ANTIPASTI

Sélection de charcuteries et fromages italiens

PASTA DA CONDIVIDERE

Trois variétés de pâtes maison, selon l'inspiration du chef

DOLCE

Dessert au choix à la carte ou dans les suggestions

Un voyage gourmand à travers l'Italie, à partager en toute convivialité !

La portion "primo" n'est disponible que si vous commandez également un plat principal (secondo).

Il n'est donc pas possible de choisir une portion entrée comme plat unique.

Vous êtes allergique à certains produits, merci de nous en avertir. Vu que nous travaillons des produits frais, la carte est susceptible de varier.

SECONDI PIATTI

Viandes ou poissons, plats mijotés ou grillés... le cœur du repas.

OSSOBUCO ALLA MILANESE

27€

Jarret de veau mijoté lentement dans une sauce tomate parfumée au vin blanc et agrémentée de gremolata (zeste de citron, ail et persil), accompagné d'un risotto safrané.

FILETTO DI VITELLO, POLENTA E FUNGHI DI BOSCO

29€

Filet de veau cuit basse température, grillé minute, servi avec une polenta crémeuse et des champignons des bois poêlés.

SPEZZATINO DI MANZO

28€

Bœuf mijoté longuement dans une sauce riche à la tomate, vin rouge et herbes fraîches.

TAGLIATA DI MANZO CARIMA ALLA TRADIZIONALE

35€

Bœuf Carima grillé servi en tranches, accompagné de pommes de terre sautées et d'une touche de sel fumé pour un goût authentique.

MERLUZZO ALLA PUTTANESCA

27€

Dos de cabillaud délicatement cuit, nappé d'une sauce puttanesca à la tomate, olives, câpres et anchois.

TONNO ROSSO GRIGLIATO, POLENTA E GREMOLATA

26€

Pavé de thon rouge grillé mi-cuit, servi avec une polenta crémeuse et une gremolata parfumée aux herbes, ail et citron.

VIAGGIO DELLO CHEF

UN VOYAGE CULINAIRE GUIDÉ PAR L'INSPIRATION DU CHEF, LES PRODUITS DU MARCHÉ ET LA TRADITION ITALIENNE.

DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

- **2 services** (antipasto + primo / primo + dolce) **35€**
- **2 services** (antipasto + secondo / secondo + dolce) **39€**
- **3 services** (antipasto + secondo + dolce) **45€**
- **4 services** (antipasto + primo + secondo + dolce) **59€**

Merci de nous informer de toute allergie ou restriction alimentaire à la commande.
Formule proposée uniquement sur demande ou selon disponibilité.

Vous êtes allergique à certains produits, merci de nous en avertir.

Vu que nous travaillons des produits frais, la carte est susceptible de varier.

DOLCI

Un voyage de fin de repas entre grands classiques italiens et douceurs de saison.

TIRAMISÙ DELLA CASA 8€

L'incontournable tiramisù maison, crémeux et généreux, préparé avec des biscuits imbibés de café, une mousse onctueuse au mascarpone et saupoudré de cacao amer.

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 8€

Panna cotta onctueuse à la vanille de Madagascar, servie avec un coulis de fruits rouges légèrement acidulé.

AFFOGATO AL CAFFÈ 8€

Glace vanille artisanale « noyée » sous un espresso chaud, une alliance parfaite entre douceur et intensité. **Supplément Amaretto possible (+3€)**

SEADAS AL MIELE 8€

Chausson traditionnel sarde fourré au fromage de brebis, frit et nappé de miel d'acacia, glace vanille.

FONDENTE AL CIOCCOLATO 11€

Moelleux au chocolat noir intense, cœur fondant, accompagné d'une glace vanille et d'un crumble praliné noisettes. (+3€ menu)

BABA AL LIMONCELLO 12€

Baba moelleux imbibé de limoncello, servi avec une crème légère et zestes de citron. (+4€ menu)

BRIOCHE AL PISTACCHIO 12€

Brioche dorée et moelleuse, nappée d'une crème onctueuse à la pistache, accompagnée d'une glace vanille et de chantilly. (+4€ menu)

ZABAIONE AL MARSALA 12€

Sabayon onctueux au Marsala, servi tiède avec des biscuits croquants pour une touche de gourmandise italienne. (+4€ menu)

CAFFETTERIA

ESPRESSO 3€

L'incontournable café serré à l'italienne, riche et intense.

DOPPIO 4.5€

Double espresso pour une dose supplémentaire d'énergie.

CAPPUCCINO CLASSICO 4€

L'espresso italien parfait, sublimé par une mousse de lait onctueuse.

LATTE MACCHIATO 5€

Un verre de lait chaud et mousseux traversé par un espresso.

CAFFÈ CORRETTO 6€

Espresso agrémenté d'une larme de Grappa ou d'Amaretto.

CAFFÈ SPECIALI 4€

Des cafés aromatisés typiquement italiens, doux et réconfortants.
Noisette, Pistache, Orge, Ginseng & Cappuccino aromatisé

ITALIAN COFFEE 10€

Un café gourmand et généreux, mariant espresso, crème fouettée et une généreuse touche d'Amaretto pour une finale veloutée.