

# 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.

## 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.

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.

## SOFT DRINKS

★ Acqua Smeraldina Naturale 0.75cl	7.5
★ Acqua Smeraldina Frizzante 0.75cl	7.5
Acqua Panna 0.50 cl / 1L	5.50   9
Acqua San Pellegrino 0.50 cl / 1l	5.50   9
Coca Cola	3.00
Coca Cola Zero	3.00
EstaThe citron	3.50
EstaThe pêche	3.50
San Pellegrino Tonica	4.00
San Pellegrino Limonata	4.00
San Pellegrino Aranciata	4.00
Jus de pêche	5.00
Jus de poire	5.00
Jus de pomme	5.00
Jus de myrtille	5.00
Jus d'orange de Sicile	5.00

## BIRRE

Ichnusa Anima Sarda	4.7%	5.00
Ichnusa Ambra Limpida	5.0%	5.00
Ichnusa Limone	2.0%	5.00
Peroni Cruda	4.7%	5.50
Moretti	4.6%	5.50

## GIN

Genesis (Sarda Gin)	10.50
Malfy Con Limone	14.00
Malfy Gin Rosa	14.00
Malfy Con Arancia	14.00
Mare capri	15.50
Villa Ascenti	13.50

Pour l'ensemble de nos gins le tonic est inclus.

## APERITIVO

Campari	7.00
Cynar	7.00
Vermouth Bianco	7.00
Vermouth Rosso	7.00
Gancia	7.00

## BOLLICINE AL CALICE

<b>Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige</b>	13€
Fines bulles élégantes, arômes de fleurs blanches, agrumes et brioche	

## COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	10€
Aperol, prosecco, eau pétillante	
<b>Campari Spritz</b>	10€
Campari, prosecco, eau pétillante	
<b>Limoncello Spritz</b>	12€
Limoncello, prosecco, eau pétillante	
<b>Sarti Spritz</b>	12€
Sarti, prosecco, eau pétillante	
<b>Basil smach</b>	11€
Gin - sirop de sucre - jus de citron vert - basilic	
<b>Bellini</b>	12€
Pulpe de pêche, prosecco	
<b>Ugo Spritz</b>	10€
Liqueur Elderflower, prosecco, eau pétillante	
<b>Italian Mule</b>	12€
Amaretto, Ginger Beer, jus de lime	
<b>Negroni</b>	12€
Gin, vermouth rouge, Campari	
<b>Negroni sbagliato</b>	14€
Vermouth rouge, Campari, prosecco	
<b>Americano</b>	14€
Vermouth rouge, Campari, eau pétillante	
<b>Pornstar martini</b>	14€
Vodka, fruit de la passion, sirop de vanille, franciacorta	

## MOCKTAILS

<b>Crodino</b>	5€
Apéritif italien sans alcool, orange déshydratée	
<b>Lemonad fruit</b>	10€
San Pellegrino citron, framboises, jus de myrtilles	
<b>Dolce Vita</b>	10€
Purée de fraise, jus de citron vert, sirop de basilic, eau pétillante	

# MENU

## MENU "BUSINESS LUNCH" (2 SERVICES – 25€) LUNDI & MARDI MIDI

- Il piatto di antipasti : L'assiette de 4 antipasti selon l'inspiration du Chef
- Primi : Pâtes au choix à la carte ou dans les suggestions

## MENU "SAPORI D'ITALIA" (3 SERVICES – 39€)

- 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

## MENU "GRAN TRADIZIONE" (4 SERVICES – 55€)

- 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 (entrées, plats, desserts)**.

## 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

### ARANCINI MISTI

15€

Assortiment de 3 arancini (pistache, pancetta, provola | fromage | ragù).

## ANTIPASTI

Entrées savoureuses pour ouvrir l'appétit avec raffinement.

### CROCCHETTE DI PARMIGIANO REGGIANO

15€

Croquettes croustillantes au Parmigiano Reggiano affiné, servies avec une crème légère au parmesan et quelques pousses fraîches.

### CARPACCIO DI TONNO E PESCE SPADA AFFUMICATO

18€

Carpaccio de thon rouge et d'espadon fumé, parfumé aux agrumes, huile d'olive extra vierge et éclats de pistaches

### 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

### BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO

16€

Burrata crémeuse servie avec un prosciutto affiné, roquette & huile d'olive extra vierge.

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.

**MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA**

17€ / 23€

Guanciale doré, sauce tomate San Marzano mijotée lentement, Pecorino Romano DOP & une touche de piment.

**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 RAGÙ DI CINGHIALE**

19€ / 25€

Tagliatelles accompagnées d'un ragù de sanglier mijoté lentement au vin rouge, herbes aromatiques & sauce tomate San Marzano.

**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 ALLA SALSICCIA, RICOTTA E CIME DI RAPA**

18€ / 24€

Cannellonis farcis à la chair de saucisse italienne, ricotta crémeuse & cime di rapa, gratinés au four avec sauce tomate San Marzano et pecorino.

**LASAGNE ALLA CREMA DI ZUCCHINE E PROSCIUTTO CRUDO**

18€ / 24€

Lasagnes maison à la crème de courgettes, fines tranches de prosciutto crudo et ricotta crémeuse, gratinées au parmesan affiné.

**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**

Tiramisu traditionnel

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 CBT ALLA GRIGLIA CON CAPONATA

29€

Filet de veau cuit basse température, grillé minute, servi avec une caponata sicilienne aux légumes et jus corsé au romarin.

### SPEZZATINO DI CINGHIALE

28€

Émincé de sanglier mijoté avec vin rouge, olives & herbes méditerranéennes.

### 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.

### FILETTO DI ORATA AL FORNO

24€

Filet de daurade rôti au four, accompagné d'une caponata sicilienne aux légumes d'été, touche d'huile d'olive au citron.

### TONNO ROSSO CON INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI E LIMONE

26€

Pavé de thon rouge grillé mi-cuit, servi avec une salade de roquette, tomates cerises & vinaigrette au 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 + secondo ou 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.

### **FONDENTE AL CIOCCOLATO** 11€

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

### **AFFOGATO ALL'AMARETTO** 11€

Une touche gourmande et italienne : glace vanille sublimée par un espresso serré et une larme d'Amaretto, pour une finale douce et légèrement alcoolisée. (+3€ menu)

### **SGROPPINO AL LIMONE** 10€

Mélange rafraîchissant de sorbet citron, prosecco et limoncello, légèrement fouetté pour une texture aérienne et désaltérante. (+2€ menu)

### **SEADAS AL MIELE** 8€

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

### **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** 9€

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



## DIGESTIVI – L'ART DE FINIR EN BEAUTÉ

L'Italie, terre de traditions, nous offre des digestifs d'exception pour sublimer la fin d'un repas. Des liqueurs délicates aux grappas vieilles, chaque gorgée est un voyage à travers les terroirs italiens.

## AMARI & LIQUEURS ITALIENNES

<b>Limoncello</b>	8€
Liqueur traditionnelle de citron, fraîche et parfumée	
<b>Sambuca</b>	6€
Liqueur douce et anisée, avec grain de café pour une touche authentique.	
<b>Mirto di Sardegna</b>	6€
Liqueur artisanale aux baies de myrte, un pur voyage en Sardaigne.	
<b>Amaretto "DiMombaruzzo" – Berta</b>	7€
Un amaretto haut de gamme aux arômes d'amande et de vanille.	

## GRAPPAS & EAUX-DE-VIE D'EXCEPTION

<b>Grappa Invecchiata "Giulia" – Berta</b>	9€
Vieille en fût de chêne, arômes boisés et épicés d'une grande finesse.	
<b>Grappa di Barbera "Nibbio" – Berta</b>	10€
Une grappa expressive aux notes fruitées et épicées	
<b>Acquavite di vinaccia "Filuferru" – RAU</b>	9€
Une eau-de-vie sarde intense et authentique, produite à partir de marc de raisin.	
<b>Grappa Amarone Riserva Quinta Edizione "Rondena" – Berta</b>	13€
Vieille en fût d'Amarone, elle offre une richesse aromatique exceptionnelle et une belle rondeur.	
<b>Acquavite di Vino "Casalotto" – Berta</b>	15€
Une eau-de-vie élégante et aromatique, issue des meilleurs vins, offrant une finale douce et persistante.	
<b>Grappa dell'Ornellaia "ELIGO"</b>	14€
Grappa exclusive, issue du célèbre domaine Ornellaia, élégante et persistante en bouche.	
<b>Grappa Amarone – Serego Alighieri</b>	12€
Une grappa aux arômes complexes, vieillie dans les fûts de chêne du domaine Serego Alighieri.	

## WHISKIES ITALIENS – PUNI DISTILLERY

L'Italie sait aussi produire du whisky ! Puni, première distillerie de whisky en Italie, propose des créations uniques aux influences méditerranéennes.

<b>Puni gold (Fût de Bourbon)</b>	10€
Vieilli en fûts de bourbon, il dévoile des arômes de vanille, de miel et d'amande.	
<b>Puni vina (Fût de Marsala)</b>	10€
Un whisky raffiné, vieilli en fûts de Marsala, aux notes fruitées et caramélisées.	
<b>Puni Sole (Fût de Ximénez Cask)</b>	10€
Vieilli en fûts de Pedro Ximénez, il offre une richesse gourmande avec des touches de figues et de chocolat.	