Le Bar à Pâtes de Carmelo

À emporter

SOUMAGNE

HERSTAL





04/370.24.26

Avenue de Résistance 307

4630 Soumagne

Lundi:

17h - 21h00

Mardi:

17h - 21h00

Mercredi:

Fermé

Jeudi:

17h - 21h30

Vendredi:

17h - 21h30

Samedi:

17h - 21h30

Dimanche:

17h - 21h30

0493/88.88.61

Rue du crucifix, 23

4040 Herstal

Lundi:

17h - 21h30

Mardi:

Fermé

Mercredi/jeudi: 11h30 - 13h30

17h - 21h30

Vendredi:

11h30 - 13h30

17h - 22h00

Samedi:

17h - 22h00

Dimanche:

17h - 21h30

Merci de bien vouloir passer vos commandes par téléphone dès 10h (midi) et dès 17h (soir)

Les classiques

Bolognaise: tomate, viande hachée, persil.	5
Crème jambon : crème, jambon à l'os, parmesan, persil.	6
Quatre fromages : crème, gorgonzola, mozzarella, parmesan, tallegio.	8
Carbonara: crème, lardons, œuf battu, parmesan, persil.	8
Campagnola : crème tomatée, lardons, champignons, basilic, ail.	9
Arrabiata: tomate, chorizo, oignons, piments, basilic, ail.	8

Les gratinées	
La Soumagnarde/L'Herstalienne : bolognaise, crème, lardons, jambon à l'os, petits pois, champignons, parmesan, basilic, ail.	10
La Penne Du Chef: bolognaise, crème, jambon à l'os, champignons, parmesan, basilic, ail.	9
La Standard : bolognaise, quatre fromages, persil, basilic, ail.	10
La Chicon Du Chef: crème tomatée, chicons, jambon à l'os, cheddar, estragon.	10
La Mont-Blanc : crème, jambon, jambon de parme, fromage à raclette, champignons, ail.	10
La Tartiflette : crème, lardons, reblochon, oignons, basilic, ail.	10
Le tour du monde	
La Pastaella (pour 2 pers.) : crème safranée, fruits de mer, calamars, moules, scampis, poulet, chorizo, petits pois, poivrons, basilic, ail.	25
Catalane: crème safranée, scampis, chorizo, poivrons, petits pois, basilic, ail.	10
Parisienne : crème, champignons, huile de truffe, parmesan, basilic, ail.	8
Périgord : crème tomatée, poulet, champignons, huile de truffe, moutarde, basilic, ail.	10
New-York: crème, poulet, lardons, asperges, brocolis, parmesan.	10
Angolaise: bolognaise, crème, poulet, merguez, poivrons, oignons, basilic, ail.	10
Casablanca: crème tomatée, merguez, piments, cumin, basilic, ail.	8
Barcelona: tomate, chorizo, champignons, oignons, basilic, ail.	8
Jamaïca : crème tomatée , poulet, ananas, curry, basilic.	8
Siciliana: tomate, anchois, aubergines, poivrons, olives, câpres, basilic, ail.	8
Mexicaine: bolognaise, poivrons, maïs, haricots, petits pois, pili-pili, basilic, ail.	10
Ecossaise: crème, saumon fumé, brocolis, asperges, basilic, ail.	10
Zorba: crème tomatée, poulet, feta, olives, piments, basilic, ail.	10
Tzigane : crème, lardons, œuf battu, poivrons, paprika, persil, ail.	10
Toscane : crème, jambon de parme, poireaux, haricots, gorgonzola, parmesan, ail	10
Liégeoise : crème, lardons, salade frisée, oignons rouges, vinaigre de framboise, moutarde.	10

Bali : crème, poulet, légumes croquants asiatiques, épices asiatiques, ail.

10

L'air marin

Lair marin	
Scampis : crème tomatée, scampis, basilic, ail.	9
Scampis Thaï: crème, scampis, épices asiatiques, pili-pili, curry, basilic, ail.	9
Scampis Du Chef: crème tomatée, scampis, courgettes, pesto, basilic, ail.	10
Tartufo : crème, scampis, champignons, huile de truffe, basilic, ail.	10
Moules : crème tomatée, moules, courgettes, estragon, basilic, ail.	10
Moules aux lardons : crème tomatée, moules, lardons, courgettes, estragon, basilic, ail.	10
Saumon : crème tomatée, saumon fumé, tomates cerises, oignons, basilic, ail.	9
Calamars : crème tomatée, calamars, tomates cerises, piments, oignons, basilic, ail.	9
Fruits de mer : crème tomatée, fruits de mer, tomates cerises, piments, oignons, basilic, ail.	10
Vongoles: huile d'olive, vongoles, tomates cerises, oignons, basilic, ail.	10
Saint-Jacques : crème, Saint-Jacques, basilic, persil, basilic, ail	10
Les spéciales	
Nachos: bolognaise, sauce 5 fromages, poivrons, oignons, piments, basilic, ail.	10
Chicon: crème tomatée, poulet, chicons, estragon, parmesan, basilic.	8
Jérôme : bolognaise, tomate, filet de crème, chorizo, merguez, piments, pili-pili, basilic, ail.	10
Catherine: bolognaise, tomate, crème, jambon à l'os, petits pois, parmesan, basilic, ail.	8
Boscaïola: tomate, jambon à l'os, champignons, olives noires, basilic, ail.	8
Parmigiana: tomate, jambon de parme, aubergines, roquette, parmesan, basilic, ail.	9
Samiro : crème tomatée, poulet, champignons, brocolis, vinaigre de Xérès, feta, ail.	10
La Végé: tomate, champignons, brocolis, petits pois, tom. cer., courgettes, aubergines, ail.	10
Brocolis: crème, jambon à l'os, brocolis, mozzarella, parmesan, persil.	8
Kristina: crème, mascarpone, gorgonzola, jambon de parme, courgettes, basilic, ail.	10
Basse-cour : crème, gorgonzola, poulet, poireaux, parmesan, basilic.	10
Pesto : crème, roquette, pesto, parmesan, basilic, ail.	8
Boris: crème, lardons, œuf battu, chicons, estragon, roquette, parmesan, persil.	10
Luxure : crème, foie gras d'oie, jambon de parme, champignons, huile de truffe, basilic, ail.	10
Maya: crème, poulet, miel, raisins secs, moutarde, cannelle, basilic.	10
Laura: huile d'olive, jambon de parme, tomates cerises, roquette, pesto, basilic, ail.	10
* Poulet Pesto: huile d'olive, poulet, aubergines, poivrons, olives noires, pesto, basilic, ail.	10
Fany: huile d'olive, courgettes, menthe, olives noires, tomates cer., câpres, feta, basilic, ail.	10
Capone: huile d'olive, lardons, olives, champignons, câpres, tomates cerises, basilic ail.	10
Lorenzo: huile, lardons, petits pois, câpres, olives, tomates cerises, courgettes, aubergines, champignons, parmesan, basilic, ail.	10

Les buffets de Carmelo

Pour tous événements, possibilité de <u>buffets</u>. Plus d'informations via la page Facebook "Les buffets de

Carmelo" ou par téléphone (de 17h00 à 18h00)

Formule classique



Lorsque vous arrivez, les pâtes sont :

- saucées et chaudes ;
- prêtes à être mangées.

Formule Carmelo



Lorsque vous arrivez, les pâtes sont :

- précuites ;
- les sauces à réchauffer
- le matériel est fourni (pour les grands groupes)

Formule Laura



Lorsque vous arrivez, les pâtes sont :

- saucées mais froides ;
- prêtes à être réchauffées.

Formule Boris



Lorsque vous arrivez, les pâtes sont :

- précuites (à plonger30sec. dans le cuiseur) ;
- le matériel est fourni (système de cornets où chacun se sert soi-même)



