

RD

Rouge Divin

P R O F O N D E V I L L E

Cuisine italienne & cave à vins



Chaussée de Dinant 42 · Profondeville

Ouvert du mercredi au samedi, dès 17h00

Cuisine jusqu'à 21h30 · Établissement jusqu'à 22h30

*Tous nos plats de pâtes & pizzas sont disponibles
sans gluten et sans lactose*

*Emballage à emporter (doggy bag) : +1 €
Toute modification entraînera un supplément de 1 €*

*Allergènes : n'hésitez pas à nous consulter,
notre équipe se tient à votre disposition*

Entrées & Pizzas

STARTERS, SALADS & PIZZAS



ENTRÉES À PARTAGER

Sélection de fromages italiens <i>Selection of Italian cheeses</i>	16 €
Bruschetta al pomodoro (2 pers.) <i>Tomato bruschetta</i>	15 €
Assiette de charcuteries italiennes (2 pers.) <i>Italian charcuterie board</i>	18 €
Assiette mixte : charcuteries & fromages (2 pers.) <i>Mixed platter: cold cuts & cheeses</i>	22 €
Assiette apéro : mini fritures, charcuteries & fromages (2 pers.) <i>Aperitif platter: mini fried bites, cold cuts & cheeses</i>	25 €

SALADES

Burrata, tomates cerises, speck & crème balsamique <i>Burrata, cherry tomatoes, speck & balsamic cream</i>	19 €
Poulet, tomates cerises, maïs, poivrons & vinaigrette <i>Chicken, cherry tomatoes, corn, peppers & dressing</i>	21 €

PIZZAS

Truffe — truffe, guanciale & burrata <i>Truffle, guanciale & burrata</i>	22 €	Chèvre — tomate, fromage de chèvre, guanciale & miel <i>Goat cheese, guanciale & honey</i>	18 €
Classica — tomate, mozzarella, jambon, champignons & œufs durs <i>Ham, mushrooms & hard-boiled eggs</i>	18 €	Salami napoli — tomate, mozzarella, salami Napoli, poivrons & parmesan <i>Napoli salami, peppers & Parmesan</i>	18 €
Italiana — tomate, mozzarella, salami, jambon, champignons & artichauts <i>Salami, ham, mushrooms & artichokes</i>	18 €	Spianata piccante — tomate, spianata piccante, gorgonzola & mozzarella <i>Spicy spianata & Gorgonzola</i>	18 €
Speck balsamique — tomate, mozzarella, speck, roquette, tomates cerises & crème balsamique <i>Speck, arugula & balsamic cream</i>	18 €	4 fromages — tomate, quatre fromages & speck <i>Four cheeses & speck</i>	18 €
Caponata — tomate, aubergines, courgettes, poivrons, mozzarella & guanciale <i>Aubergines, courgettes & peppers</i>	16 €	Prosciutto — tomate, mozzarella & jambon <i>Tomato, mozzarella & ham</i>	15 €
Aubergine — tomate, mozzarella, aubergines & burrata <i>Aubergines & burrata</i>	16 €	Margherita — tomate & mozzarella <i>Tomato & mozzarella</i>	13 €

Pâtes & Desserts

PASTA & DESSERTS



PÂTES

Carbonara à la truffe	26 €
<i>Guanciale, pecorino, egg & truffle</i>	
Carbonara	18 €
<i>Guanciale, pecorino & egg</i>	
Truffe & crème de gorgonzola	26 €
<i>Truffle pasta & Gorgonzola cream</i>	
Ortolana — sauce tomate, burrata & légumes	19 €
<i>Tomato sauce, burrata & vegetables</i>	
Entrecôte & pâtes quatre fromages	36 €
<i>Ribeye steak & four-cheese pasta</i>	
Alla Norma — sauce tomate, aubergines & ricotta salée	18 €
<i>Tomato sauce, eggplant & salted ricotta</i>	
Al pomodoro — sauce tomate, ail & burrata	18 €
<i>Tomato sauce, garlic & burrata</i>	
Quatre fromages	18 €
<i>Four-cheese pasta</i>	

DESSERTS

Tiramisu glacé	9 €	Cannolo	8 €
<i>Frozen tiramisu</i>		<i>Biscuit, sweet ricotta & pistachio</i>	
Trio de sorbet	12 €	Moelleux au chocolat & glace vanille	12 €
<i>Sorbet trio</i>		<i>Chocolate cake & vanilla ice cream</i>	
Trio de glace	12 €	Italian coffee glacé	12 €
<i>Ice cream trio</i>		<i>Coffee, amaretto & mocha ice cream</i>	

BOISSONS CHAUDES

Café	3,80 €	Expresso	3,80 €	Cappuccino	4,20 €
Italian coffee	9 €	Irish coffee	9 €	Jamaican coffee	9 €

Apéritifs & Digestifs

APERITIFS, DIGESTIFS, SPIRITS & GRAPPA



APÉRITIFS

Aperol Spritz	9,5 €	Kir Royal	9 €	Americano	11 €
Lemon Spritz	9,5 €	Martini Blanc	8 €	Campari orange	9 €
Campari Spritz	9,5 €	Martini Rouge	8 €	Pisang orange	8 €
Hugo	9,5 €	Picon vin blanc	9 €	Vodka pomme	9 €
Mojito	10 €	Ricard	8 €	Gin Bombay & tonic	9 €
Prosecco	7 €	Negroni	11 €	Gin italien & tonic	12 €
Kir	8 €	Negroni sbagliato	11 €	William & coca	9 €
Captain Morgan & coca					9 €

SANS ALCOOL & SOFTS

Mojito s.a.	8 €	Oran Soda	3,5 €	Eau plate	4/6 €
Hugo s.a.	8 €	Lemon Soda	3,5 €	<i>50cl/1l</i>	
Piña Colada s.a.	10 €	Ice tea pêche	3,5 €	Eau pétillante	4/6 €
Coca-Cola	3,5 €	Ice tea citron	3,5 €	<i>50cl/1l</i>	
Coca-Cola Zero	3,5 €	Schweppes	3,5 €	Jus <i>orange, pomme, poire, pêche, myrtille</i>	3,5 €

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

Limoncello	6 €	Crème de noisette	6 €	Whisky Big Peat	12 €
Amaretto	6 €	Espresso Martini	12 €	Whisky Starward	12 €
Sambuca	6 €	Brandy Gran Riserva	9 €		
Amaro	6 €				

GRAPPA

Grappa Agricola	9 €	Grappa Miel	7 €	Grappa Brunello Most	12 €
Grappa Prosecco	9 €	Grappa Amarone Most	12 €	Grappa Barolo Most	12 €

Bières & Vins

BEERS & WINES



BIÈRES

Peroni	4 €	St Feuillien	5 €	Rochefort 8	7 €
Hoegaarden	3 €	Noël		Rochefort 10	7 €
blanche		Leffe blonde	4,5 €	Paix Dieu	7 €
Rochefort	5 €	Rochefort 6	6 €	Orval	7 €
triple		Westmalle	6 €		
Duvel	5 €				

VINS BLANCS, ROSÉ & PÉTILLANT

Chardonnay <i>Puglia</i>	30 €	Zibbibo Moelleux <i>Sicilia</i>	30 €
<i>White peach and light vanilla</i>		<i>Muscat grapes and flowers</i>	
Grillo <i>Sicilia</i>	35 €	Bardolino Chiaretto	35 €
<i>Citrus fruits and white flowers</i>		<i>Veneto — rosé</i>	
Müller-Thurgau	40 €	<i>Light, floral, delicately fruity</i>	
<i>Trentino</i>		Prosecco <i>Veneto</i> —	30 €
<i>Floral and delicate</i>		<i>pétillant</i>	
Albana Dolce <i>Emilia-</i>	30 €	<i>Delicate, green apple and pear</i>	
<i>Romagna</i>			
<i>Honey and apricot</i>			

VINS ROUGES

Imperatore <i>Puglia</i>	30 €	Barbera d'Asti <i>Piemonte</i>	45 €
<i>Candied fruit and mild spices</i>		<i>Plums and red fruits</i>	
Bardolino <i>Veneto</i>	35 €	Primitivo di Manduria	45 €
<i>Light and fruity</i>		<i>Puglia</i>	
Nero di Troia <i>Puglia</i>	38 €	<i>Chocolate, blackberry and fig</i>	
<i>Black cherry, subtle roasted note</i>		Chianti Classico G.N.	45 €
Pinot Nero <i>Trentino</i>	38 €	<i>Toscana</i>	
<i>Raspberry, redcurrant, forest fruits</i>		<i>Cherry, violet, hint of spice</i>	
		Amarone della	78 €
		Valpolicella <i>Veneto</i>	
		<i>Candied plum, cocoa and spices</i>	

Menu à emporter

TAKEAWAY – PLATS & DESSERTS



PIZZAS À EMPORTER

Truffe	19 €	Chèvre	15 €
Truffe, guanciale & burrata		Tomate, fromage de chèvre, guanciale & miel	
Classica	15 €	Salami napolì	15 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons & œufs durs		Tomate, mozzarella, salami Napolì, poivrons & parmesan	
Italiana	15 €	Spianata piccante	15 €
Tomate, mozzarella, salami, jambon, champignons & artichauts		Tomate, spianata piccante, gorgonzola & mozzarella	
Speck balsamique	15 €	4 fromages	15 €
Tomate, mozzarella, speck, roquette, tomates cerises & crème balsamique		Tomate, quatre fromages & speck	
Caponata	15 €	Prosciutto	12 €
Tomate, aubergines, courgettes, poivrons, mozzarella & guanciale		Tomate, mozzarella & jambon	
Aubergine	15 €	Margherita	10 €
Tomate, mozzarella, aubergines & burrata		Tomate & mozzarella	

PÂTES À EMPORTER

Carbonara à la truffe	23 €	Entrecôte & pâtes quatre fromages	33 €
Guanciale, pecorino, œuf & truffe		Entrecôte & pâtes quatre fromages	
Carbonara	15 €	Alla Norma	15 €
Guanciale, pecorino & œuf		Sauce tomate, aubergines & ricotta salée	
Truffe & crème de gorgonzola	23 €	Al pomodoro	15 €
Pâtes, truffe & crème de gorgonzola		Sauce tomate, ail & burrata	
Ortolana	16 €	Quatre fromages	15 €
Sauce tomate, burrata & légumes		Pâtes aux quatre fromages	

DESSERTS À EMPORTER

Tiramisu glacé	6 €	Cannolo	5 €
Trio de sorbet	9 €	Biscuit, ricotta sucrée & pistache	
Trio de glace	9 €	Moelleux au chocolat & glace vanille	9 €