

# ▶ Le Milano ◀



## RESTAURANT ITALIEN ET PIZZERIA DEPUIS 1973

PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS, SUR PLACE OU À EMPORTER. ELLES SONT UNIQUES !

14, PLACE D'ARMES - 62100 CALAIS - 03 21 34 41 20

L'ÉQUIPE DU MILANO VOUS ACCUEILLE TOUS LES JOURS (SAUF SAMEDI MIDI)  
DE 12H À 14H30 ET DE 18H30 À 22H30, JUSQUE 23H30 LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIRS.

[milanocalais@hotmail.com](mailto:milanocalais@hotmail.com)





## LES ACCOMPAGNEMENTS APÉRITIF - TAPAS

## Assortiment de bruschettas à l'italienne 7,50€

- jambon, fromage, sauce tomate
- jambon Italien, cheddar, oignons, sauce tomate
- pain à l'ail

## Garlic bread (pain à l'ail gratiné au four) 3,60€

## LES ENTRÉES - LES SALADES REPAS

Toutes nos salades sont accompagnées au choix de vinaigrette « maison »

- Vinaigrette de vin rouge
- Vinaigrette Balsamique
- Vinaigrette au citron
- Vinaigrette au fromage blanc

	ENTRÉE	REPAS
<b>Salade tomates mozzarella</b> salade, tomates, olives, anchois, mozzarella et pesto	7,20€	12,90€
<b>Salade de chèvre chaud</b> salade, tomate, lardons poêlés, chèvre sur toasts	7,50€	13,50€
<b>Salade Venise</b> salade, tomates, pomme de terre sautée à l'ail, blanc de volaille, œuf dur	7,50€	13,50€
<b>Salade niçoise</b> salade, thon, tomates, poivrons, olives, anchois, artichauts, œuf dur, basilic	7,90€	13,90€
<b>Salade nordique</b> salade, tomates, olives, citrons, oignons, pommes de terre, saumon fumé et toast	7,90€	13,90€
<b>Salade italienne</b> salade, tomates, olives, légumes grillés marinés*, jambon d'Italie, copeaux parmesan, basilic *(Légumes grillés marinés selon le marché : artichauts, poivrons, aubergines)	7,90€	13,90€

## MENU ENFANT (-10 ANS)

8,90€

**Pizza** (sauce tomate, jambon, fromage)

ou

**Spaghetti bolognaise**

ou

**Jambon frites**

**1 Boisson**

(Coca-Cola, limonade ou jus d'orange)

et

**1 Glace**

(une boule vanille, fraise ou chocolat)

## PLAT DE LA SEMAINE

Du lundi au vendredi (selon disponibilité)

9,90€

## LES PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

<b>La Marguerite</b> sauce tomate, fromage, origan	8,90€
<b>La Reine</b> sauce tomate, jambon, champignons, fromage, origan	9,90€
<b>La Trois fromages</b> sauce tomate, gorgonzola, chèvre, fromage, origan	10,90€
<b>La Quatre saisons</b> sauce tomate, artichauts, jambon, champignons, poivrons, fromage, origan	9,90€
<b>La Merguez</b> sauce tomate, merguez, poivrons, champignons, œuf, fromage, origan	10,90€
<b>La Savoyarde</b> crème fraîche, lardons, oignons, pomme de terre, reblochon, fromage, origan	12,90€
<b>La Welsch</b> sauce tomate, cheddar, jambon, oignons, œuf, fromage, origan	13,90€
<b>La Verdura</b> sauce tomate, légumes grillés marinés*, olives, ail, fromage, origan, copeaux de parmesan, roquette *(Légumes grillés marinés selon le marché : Artichauts, poivrons, aubergines)	13,90€
<b>La Campagnarde</b> sauce tomate, lardons, œuf, fromage, origan	9,90€
<b>La Chèvre chaud</b> sauce tomate, chèvre, fromage, origan	10,90€
<b>La Fermière</b> crème fraîche, blanc de volaille, oignons, champignons, fromage, origan	9,90€
<b>La Soufflet</b> sauce tomate, champignons, jambon, œuf, fromage, origan	9,90€
<b>La Calzone</b> sauce tomate, viande hachée, ail, œuf, champignons, fromage, origan	10,90€
<b>La Don camillo</b> sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella tranchée, pesto, jambon d'Italie, origan	14,90€
<b>La Bar-chute</b> sauce tomate, jambon, champignons, merguez, chorizo, beurre maître d'hôtel, câpres, fromage, origan	13,90€
<b>La Milano</b> sauce tomate, jambon, champignons, chorizo, artichauts, œuf, fromage, origan	10,90€
<b>La Tourbillon</b> crème fraîche, jambon, poireaux, maroilles, fromage, origan	12,90€
<b>L'Explosive</b> sauce tomate, chorizo, merguez, poivrons, œuf, piment de Cayenne, fromage, origan	12,90€
<b>La Norvégienne</b> sauce tomate ou crème fraîche champignons, saumon fumé, fromage, origan	13,90€
<b>La Napolitaine</b> sauce tomate, câpres, anchois, fromage origan	13,90€

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites « Maison »	3,20€	Salade verte	3,00€
-------------------	-------	--------------	-------

## LES PÂTES

Spaghetti à la bolognaise	10,50€
Tagliatelles à la carbonara jambon, lardons, crème, œuf	10,50€
Spaghetti al pesto huile d'olive, basilic, ail, origan	10,50€
Tagliatelles verone émincé de jambon d'Italie, jambon, gorgonzola, crème	12,30€
Spaghetti toscane blanc de volaille, jambon, beurre maître d'hôtel, chèvre, crème	12,30€
Spaghetti « e il popettone di mia madre » recette de boulettes traditionnelles sauce tomate	12,80€
Tagliatelles au saumon fumé saumon fumé, crème	13,50€

## LES PLATS

## Les classiques

L'omelette frites salade au choix : jambon, champignons, fromage	9,90€
Le welsch complet frites	14,90€
Le carpaccio spécial « Milano » fines tranches de bœuf cru, tomate, olives, salade, chèvre, pesto	13,90€
Le plat de la semaine (selon disponibilité)	9,90€

## Les viandes rouges

Au choix : beurre maître d'hôtel, sauces « maison »: poivre, gorgonzola, mayonnaise

L'entrecôte (environ 210g)	17,90€
Pavé de rumsteak (environ 200g)	15,90€

## Les escalopes (sélection de volaille Label de Licques)

L'escalope du chef crème, champignons, jambon	14,50€
L'escalope savoyarde crème, lardons, reblochon, oignons	14,90€
Bocconcini Alla Romana crème, mozzarella, jambon	14,90€
L'escalope du Ch'ti crème, poireaux, maroilles	14,90€
L'escalope milanaise panée sauce tomate, citron	13,50€

## LES GARNITURES AU CHOTIX

Frites maison, haricots verts poêlés, tagliatelles, spaghetti, salade verte  
Origines viandes de l'Union Européenne

### APÉRITIFS CLASSIQUES

Ricard 2 cl	3,00€
Martini - Vins cuits 4 cl	3,00€
Kir vin blanc *	3,00€
Kir pétillant *	4,50€
Picon vin blanc	4,20€
Picon bière blonde	5,50€
Campari orange	4,20€
Gin, Vodka	5,20€
Martini Gin	5,80€
Marsala aux amandes	3,50€
Amaretto	3,50€
Spritz italien	4,20€

\* (cassis, violette, mûre, pêche, framboise)

### BOISSONS RA Fraîchissantes

Coca-Cola normal ou zéro 33 cl	2,90€
Schweppes tonic ou agrum 20 cl	2,90€
Orangina 20 cl	2,90€
Tea Pêche 25 cl	2,90€
Sirop à l'eau 25 cl	1,80€
Diabolo 25 cl	1,90€
Jus de fruits 20 cl	2,90€
Cocktail de fruits	5,00€
Cidre	3,70€
Pschitt limonade	3,10€

Les sirops : fraise, grenadine, violette, pêche, menthe, citron, orgeat

### CHAMPAGNE - LONG DRINKS

La coupe	7,00€
Kir royal (cassis, mûre, pêche, framboise, violette)	7,50€
La bouteille	47,00€
Americano maison	8,00€
Cocktail Milano (rhum, pisang, orange, grenadine)	8,20€
Pisang	5,00€
Cuba libre (rhum, jus de citron, coca)	6,00€
Whisky Coca	5,20€

### EAUX

Eau minérale 50 cl	3,50€
Eau minérale 100 cl	4,80€
Eau gazeuse 50 cl	3,50€
Eau gazeuse 100 cl	5,20€
Perrier 33 cl	3,00€

### BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl	150 cl	250 cl
Goudale ambrée	3,90€	6,70€	16,50€	26,50€
Goudale	3,50€	6,50€	16,20€	26,10€

### BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 25 cl	3,30€
Hoegarden blanche 33 cl	3,30€
Desperados 33 cl	4,50€
Lefte 33 cl	4,00€
Kriek 25 cl	4,20€
Karmeliet Tripel 33 cl	4,80€

## LES VINS

	Verre 15cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>VINS ROUGES</b>				
Bordeaux AOP <i>Château d'Arcins</i> <i>Cru bourgeois Haut Médoc</i>	6,50€	12,00€	22,00€	29,50€
Bordeaux AOP <i>Les Mercadières</i>	2,80€	5,30€	9,90€	14,90€
Bardolino <i>Villa Mura</i>	2,80€	5,30€	9,90€	14,90€
Saint Nicolas Bourgueil AOP <i>Javeaux</i>	3,90€	7,20€	13,90€	19,90€
Côtes du Rhône AOP <i>Bouquet du Comtat</i>	3,00€	5,60€	10,20€	15,40€
<b>VINS ROSÉS</b>				
Côte de Provence AOP <i>Masfleury</i>	3,50€	6,50€	12,60€	18,50€
Bardolino <i>Villa Mura</i>	3,00€	5,60€	10,20€	15,40€
Chinon AOP <i>Domaine Noblaie</i>	3,90€	7,20€	13,90€	19,90€
<b>VINS BLANCS</b>				
Touraine Sauvignon AOP <i>Domaine du Bouc</i>	3,00€	5,60€	10,20€	15,40€
Côtes de Gascogne IGP <i>Saint Luc</i>	3,50€	6,30€	12,30€	17,50€
Pays d'Oc IGP <i>Les Jamelles Chardonnay</i>	3,60€	6,50€	12,90€	18,50€
<b>EFFERVESCENT</b>				
Champagne <i>Louis Constant brut</i>	7,00€			47,00€
Lambrusco rouge <i>Ca de Medici</i>				14,00€
Lambrusco rosé <i>Ca de Medici</i>				15,50€

## LA FORMULE DU MIDI

12,00€

SERVI TOUS LES MIDIS SAUF LE DIMANCHE  
1 plat au choix + Le café délice

Salade tomates mozzarella  
OU

Salade de chèvre chaud  
OU

Demi-pizza au choix et salade verte  
OU

Spaghetti Bolognaise

Spaghetti Al Pesto  
OU

Tagliatelles à la Carbonara  
OU

Le plat de la semaine  
OU

L'omelette au choix, frites et salade

## LES WHISKIES

	2cl	4cl
Clan Campbell (40% vol)	2,90€	5,40€
Chivas 12 ans (40% vol)	3,90€	7,80€
Dalwhinnie 15 ans Highland (43% vol)	3,50€	6,60€
Talisker 10 ans Skypel (45,8% vol)	3,90€	7,40€
Glenfiddich 12 ans (40% vol)	3,70€	7,20€
Gragganmore 12 ans Speyside (40% vol)	3,90€	7,80€
Oban 14 ans West Highland (43% vol)	3,90€	7,80€
Lagavulin 16 ans Islay (43% vol)	4,50€	8,60€
Jack Daniel's Old n°7 Tenesse sour Mash (40% vol)	3,70€	7,20€

## LES COCKTAILS

Planteur « Milano » rhum blanc 3cl, rhum ambré 3cl, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine	8,20€
Margarita Tequila 4cl, Cointreau 2cl, jus de citron, sucre de canne, glace pilée	8,20€
Le « Milano » rhum blanc 3cl, Pisang 2cl, jus d'orange	8,20€
Passionata vodka 4cl, Passoã 2cl, jus d'orange, sirop de fraise	8,20€
Tequila Sunrise Tequila 4cl, jus d'orange, grenadine	6,80€
Pina Colada rhum blanc 3cl, Batida de coco 3cl, jus d'ananas, sucre de canne	8,20€
Cuba Libre rhum blanc 4cl, jus de citron, Coca-Cola	6,00€

## LES DIGESTIFS (4cl)

Get 27 - Get 31	4,50€
Grappa	4,50€
Limoncello	4,50€
Grand Marnier	5,40€
Bailey's	5,40€
Fleur de bière	5,40€
Poire Williams	5,40€
Genièvre de Houlle	5,40€
Cognac VSOP	6,50€
Calvados VSOP	6,50€

## LES CAFÉS ARROSÉS

Irish coffee café, whisky, chantilly	6,80€
French coffee café, cognac, chantilly	
Italian coffee café, Amaretto, chantilly	
Antilles coffee café, rhum, chantilly	

## LES BOISSONS CHAUDES

Cappucino	3,20€
Café ou déca	1,60€
Grand café ou grand déca	2,80€
Infusion - thé	2,80€

## LES DESSERTS

La mousse au chocolat	4,90€	Le fromage blanc	4,90€
La crème brûlée	4,90€	au coulis de fruits rouges	
La poêlée de pommes tièdes et sa glace vanille	4,90€	Le café « gourmand »	6,90€
Le tiramisu	4,90€	(assortiments de desserts)	
La salade de fruits frais	4,90€	Le café « délice »	3,90€
		(mini-dessert et boule de glace)	

## LES COUPES GLACÉES

**Les coupes glacées 6,50€**

**La Dame blanche** 3 boules vanille,  
coulis de chocolat, chantilly

**Le chocolat liégeois** 2 boules chocolat,  
1 boule vanille, coulis de chocolat, chantilly

**Le café liégeois** 2 boules café, 1 boule  
vanille, coulis de café, chantilly

**L'Antillaise** 2 boules rhum raisin, 1 boule  
vanille, coulis de caramel, chantilly

**La « Milano »** 1 boule caramel beurre salé,  
1 boule rocher noisette, 1 boule vanille, coulis de  
caramel, chantilly

**La Vesuvio** 1 boule fraise, 1 boule cassis,  
1 boule cerise, coulis de fruits rouges, chantilly

**Les parfums de glaces**

vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,  
rocher noisette, rhum raisins

**Les parfums des sorbets**

Passion, fraise, citron, cassis, cerise

**Coupe 2 boules 4,50€**

**Coupe 3 boules 6,50€**

**Coupe 4 boules 8,50€**

## LES COUPES ARROSÉES

7,90€

**Ch'ti trou**

1 boule sorbet passion, 1 boule sorbet cerise,  
4cl Genièvre de Houille

**Trou normand**

1 boule glace vanille, 1 boule sorbet passion,  
4cl Calvados

**Trou russe**

2 boules sorbet citron, 4cl vodka

**Trou créole**

1 boule glace rhum raisins, 1 boule sorbet  
passion, 4cl Rhum ambré

**Trou italien**

1 boule sorbet citron, 1 boule sorbet cerise,  
4cl Grappa