

The background of the entire page is a dense, dark green pattern of leaves. Each leaf is outlined with a thin, gold-colored line, creating a textured, layered effect. The leaves are arranged in a way that they overlap, filling the entire frame.

MIO MIO
menu

Entrées

Aubergine Scamorza affumicata New	12€
<i>Aubergine fondante enrobée de sauce tomate et recouverte de scamorza fumée</i>	
Camembert rôtie New	13€
<i>Camembert rôtie au miel et thym accompagné de pain à l'ail, parfait pour la saison</i>	
Burrata Pomodorini	13€
<i>Burrata, tomates cerises, basilic, pignons de pin, huile d'olive, sel et poivre...</i>	
Chipirones Fritos	15€
<i>De croustillants calamars frits accompagnés de sa délicieuse sauce tartare maison et roquettes.</i>	
Bufala Sorpresa	15€
<i>Burrata frite au cœur de pesto, sauce tomate, jeune pousse Pour les plus gourmands...</i>	
Insalata Mio Cesar	15€
<i>Poulet et légumes grillés et un nuage de parmesan</i>	
Carpaccio Mio	16€
<i>Filet d'Anvers, roquettes, parmesan et beaucoup d'amour</i>	
Vitello Tonato New	16€
<i>Fine tranche de veau nappée de sa sauce crémeuse, câpres finale... un classique que tu dois goûter !</i>	

Pizzas

Pizza Chorizo	17€
<i>Pomodoro, chorizo, mozzarella... Un classique</i>	
Pizza Arabiata	15€
<i>Pomodoro, tomates cerises, basilic, tapenade d'olive noire, piment et mozzarella... Un pur bonheur.</i>	
Pizza Bruschetta	16€
<i>Mozzarella di Bufala, pomodorini, roquette, basilic, ail et huile d'olive... C'est léger</i>	
Pizza Gastronomia	18€
<i>Pomodoro, basilic, roquette, filet d'Anvers, tomates cerises et mozzarella... Une tuerie!</i>	
Pizza Rosbeef New	18€
<i>Pomodoro, basilic, mozzarella, rosbeef maison, sauce poivré et oignon pickles... Banger</i>	

Plats

Rigatoni Burrata	16€
<i>Tomate cerise, basilic, ail, roquette et Burrata</i>	
Pasta Alfredo	17€
<i>Dés de poulets sautées aux échalotes, champignons frais et crème de basilic</i>	
Linguine Mare Monti	18€
<i>Scampis sauté à l'ail, champignon blond de paris, tomate, crème de crustacé légèrement relevée</i>	
Tortellini Salmone	20€
<i>Tortellini ricotta épinard, saumon fumé, Mozzarella gratiné</i>	
Piccata de veau	24€
<i>Escalope de veau, jus de veau parfumé au citron vert, Linguine, pignons de pin, parmesan</i>	
Sicilian Pollo New	24€
<i>Suprême de poulet pané, sur un lit sauce tomate, nuage de parmesan accompagné de gnocchi pesto</i>	
Pappardelle di vitello New	24€
<i>Émincé de veau, champignons, tomate cerise et crème destragon, c est doux...</i>	
Vitello impanato New	27€
<i>Escalope de veau croustillante, gratinée à la mozzarella di bufala, accompagnée de linguine en fondue de tomates fraîches parfumées au basilic. Genre gastronomique quoi...</i>	
Tagliatta de bœuf Irlandais à l'ail	26€
<i>Filet de bœuf irlandais, roquette, tomate rôtie à l'ail, pomme de terre, pesto, parmesan et crème balsamique</i>	
Pavé de bœuf irlandais	32€
<i>Rum steak irlandais, purée extra botter et sauce aux petits champignons persillés, what else...?</i>	

Rigatoni pomodoro pour bambini 8€

Suppléments

Pain à l'ail	2€
Mayonnaise à la truffe	2€
Mayonnaise aux 3 poivres	2€
Sauce Chili lemon	2€
Sauce champignon	3€
Potatoes	4€
Potatoes cacio e pepe	6€
Potatoes, truffe parmesan	7€

Desserts

Moelleux au chocolat 8€

Accompagné de crumble et d'une boule vanille

Tiramio 8€

Boudoir, café et beaucoup de crème...

Crème brûlée **New** 8€

Crème a la vanille de Madagascar, cassonade un classic...

Brioche Perdue 9€

*Brioche moelleuse, boule vanille, crumble et caramel beurre salé...
Bref que de l'amour...*

Tiramisu al Pistacchio 10€

Boudoir, crème de pistache et encore de la pistache croquante

Brioche Perdue Nocciolata 10€

Brioche moelleuse, boule praliné, crème de nocciolata et noisette caramélisé

Mocktails

Mio ice tea	5€	Fragola Mojito	6€
Virgin Mojito	6€	Passion Mojito	6€
Marrakach	6€	Pinky Blinders	6€
<i>Ginger Ale, fleur d'oranger, jus de citron, cannelle et menthe</i>		<i>Fever-tree Tonic elderflower, sucre de canne, sirop de grenadine, jus de citron</i>	
Viola Mio	6€	Le Blue	6€
<i>Citron vert, menthe et violette</i>		<i>Myrtilles, citron vert</i>	
Belini New	6€	Matcha smash New	6€
<i>Pêche blanche, citron vert</i>		<i>Matcha, sirop de matcha, citron vert, tonic</i>	

Boissons

Acqua Panna 50cl (eau minérale)	4€	Fritz zéro	3.5€
Sanpellegrino 50cl (eau gazeuse).....	4€	Fritz lemon	3.5€
Fritz cola	3.5€	Looza pêche	3.5€
		Looza pomme cerise	3.5€

Boissons chaudes

Café	2,5€	Thé à la menthe fraîche	3€
Espresso	2€	Infusion à la verveine	3€
Latte	3€	Infusion à la camomille	3€

MIO MIO

Veillez vous adresser au personnel en cas de questions concernant les allergènes pouvant se trouver dans nos plats.



Facebook



Instagram



Google

The background of the entire page is a dense, dark green pattern of leaves. Each leaf is outlined with a thin, gold-colored line, creating a textured, almost woven appearance. The leaves are arranged in a way that they overlap and fill the space, with some showing more detail than others.

MIO MIO
menu

Starters

Aubergine Scamorza Affumicata New	12€
<i>Melt-in-the-mouth aubergine coated with tomato sauce and topped with smoked scamorza.</i>	
Baked Camembert New	13€
<i>Baked Camembert with honey and thyme, served with garlic bread , perfect for the season</i>	
Burrata Pomodorini	13€
<i>Burrata, cherry tomatoes, basil, pine nuts, olive oil, salt and pepper...</i>	
Chipirones Fritos	15€
<i>Crispy fried calamari with a delicious homemade tartar sauce and rocket.</i>	
Bufala Surprise	15€
<i>Crispy fried burrata with a pesto-filled center, tomato sauce, and baby greens. For true food lovers...</i>	
Insalata Mio Caesar	15€
<i>Grilled chicken and vegetables topped with a cloud of Parmesan.</i>	
Carpaccio Mio	16€
<i>Antwerp fillet, arugula, parmesan and lots of love</i>	
Vitello Tonnato New	16€
<i>Thin slices of veal topped with a creamy sauce and finished with capers... a classic you simply must try!"</i>	

Pizzas

Pizza Chorizo	17€
<i>Pomodoro, chorizo, mozzarella... A classic</i>	
Pizza Arabiata	15€
<i>Pomodoro, cherry tomatoes, basil, black olive tapenade, chilli and mozzarella... Pure happiness.</i>	
Pizza Bruschetta	16€
<i>Mozzarella di Buffala, pomodorini, rocket, basil, garlic and olive oil... It's light</i>	
Pizza Gastronomia	18€
<i>Pomodoro, basil, rocket, Anvers fillet, cherry tomatoes and mozzarella... A real treat!</i>	
Rosbeef Pizza New	18€
<i>Tomato sauce, basil, mozzarella, homemade roast beef, pepper sauce, and pickled onions... An absolute banger!</i>	

Dishes

Rigatoni Burrata	16€
<i>Rigatoni pomodoro, Burrata and basil</i>	
Pasta Alfredo	17€
<i>Cream of Parmesan cheese, chicken and brown mushrooms</i>	
Linguine Mare Monti	18€
<i>Linguine, scampis, mushrooms and a tasty parsley garlic cream</i>	
Tortellini Salmone	18€
<i>Tortellini ricotta spinach, smoked salmon, Mozzarella au gratin</i>	
Piccata de veau	24€
<i>Wish cutlet, lime-flavored wish juice, Linguine, pine nuts, Parmesan cheese</i>	
Sicilian Pollo New	24€
<i>Crispy breaded chicken supreme on a bed of tomato sauce, topped with a cloud of Parmesan, served with pesto gnocchi.</i>	
Pappardelle di vitello New	24€
<i>Sliced veal, mushrooms, cherry tomato and tarragon cream... it's sweet</i>	
Vitello impanato New	27€
<i>Crispy veal cutlet gratiné with buffalo mozzarella, served with linguine in a fresh tomato fondue infused with basil. A true taste of gourmet Italian cuisine</i>	
Irish beef tagliatta with Garlic	26€
<i>Irish beef tenderloin, arugula, roasted tomato with garlic, potato, pesto, parmesan and balsamic cream</i>	
Irish Beef Steak	25€
<i>Irish rump steak, extra-buttery mashed potatoes, and a parsley mushroom sauce — what else?</i>	
Rigatoni pomodoro for children	8€

Extras

Garlic Bread	2€
Truffle Mayonnaise	2€
Three-Pepper Mayonnaise	2€
Chili Lemon Sauce	2€
Mushroom Sauce	3€
Potatoes	4€
Cacio e Pepe Potatoe	6€
Truffle & Parmesan Potatoes	7€

Desserts

Chocolate moelleux 8€

With crumble and a vanilla ball

Tiramio 8€

Boudoir, coffee and lots of cream...

Crème Brûlée **New** 10€

Madagascar vanilla custard topped with caramelized brown sugar, a timeless classic.

Brioche Perdue 9€

*Soft brioche, vanilla ball, crumble and salted butter caramel...
In short, nothing but love...*

Tiramisu al Pistacchio 10€

Butter cookie, pistachio cream and more crunchy pistachio

Brioche Perdue Noccialata 10€

Soft brioche, praline ball, noccialata cream and caramelized hazelnut

Mocktails

Mio ice tea	5€	Fragola Mojito	6€
Virgin Mojito	6€	Passion Mojito	6€
Marrakach	6€	Pinky Blinders	6€
<i>Ginger Ale, orange blossom, lemon juice, cinnamon and mint</i>		<i>Fever-tree Tonic elderflower, cane sugar, grenadine syrup, lemon juice</i>	
Viola Mio	6€	The Blue	6€
<i>Lime, mint and violet</i>		<i>Blueberries, lime</i>	
Belini New	6€	Matcha smash New	6€
<i>White Peach & Lime</i>		<i>Matcha, matcha syrup, lime, tonic</i>	

Drinks

Acqua Panna 50cl (mineral water)	4€	Fritz zéro	3,5€
Sanpellegrino 50cl (sparkling water)	4€	Fritz lemon	3,5€
Fritz Cola	3,5€	Looza Peach	3,5€
		Looza Apple-Cherry.....	3,5€

Hot drinks

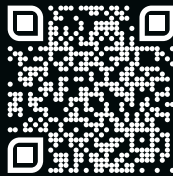
Coffee	2,5€	Fresh mint tea	3€
Espresso	2€	Vervain tea	3€
Latte	3€	Chamomile tea	3€

MIO MIO

If you have any questions about allergens in our dishes,
please ask our staff.



Facebook



Instagram



Google