

LE STROMBOLI,

produits frais et plats faits maison pour tous les gourmands

Niché dans une des dernières ruelles historiques de Compiègne, le restaurant Le Stromboli régale les papilles depuis plus de trente ans.

C'est une équipe dynamique et familiale qui accueille les clients au restaurant Le Stromboli. Ouvert en 1982, le restaurant propose à midi du mardi au samedi, pizzas, pâtes et autres plats traditionnels.

Le Stromboli a bien des avantages, à commencer par sa situation géographique. Dans ce quartier piéton, le restaurant dispose de deux terrasses privées d'une soixantaine de couverts, très agréables à l'arrivée des beaux jours. Le cadre est posé ! Reste à savoir ce qui se trouve dans l'assiette... Vous ne serez pas déçu !

Pour les amateurs de pizzas, toute une carte est disponible, de la traditionnelle calzone à la pizza végétarienne. C'est Huguette Hie, propriétaire des lieux avec son mari, Christian, qui réalise elle-même les pâtes à pizza, tous les jours. Elle est épaulée par un Chef en cuisine. Tous les deux ont la même ambition : faire une cuisine familiale avec des produits frais et de saison.

À la carte, pâtes et lasagnes côtoient faux-filet et fricassée de volaille au curry, tandis que des formules déjeuner sont également



proposées. L'imagination du Chef s'exprime aussi dans l'assiette car les plats changent quotidiennement. L'occasion de découvrir ou redécouvrir la cuisine familiale et maison du Stromboli et de vous laisser tenter, par exemple, par un tataki de thon. Formule midi (entrée + plat + dessert) : 17,60 €. Menus à la carte de 21 à 26 €. *Ouvert à midi du mardi au samedi.*



**[Infos] 12, rue des Cordeliers,
60200 COMPIÈGNE**
(entrée place du Change, à côté des Halles du Grenier à sel) ♦
Tél. : 03-44-40-88-63 ♦
www.restaurant-le-stromboli.fr ♦