

Entrées

	<u>½ portion Frs.</u>	<u>Frs.</u>
Salade verte		6.50
Salade mêlée		8.00
Salade Mozzarella di Bufala et tomates	16.00	23.00
Tartare de saumon fumé	20.00	27.00
Servi avec toasts		
Carpaccio de bœuf	20.00	27.50

Les pizzas artisanales

Base: Tomate, mozzarella, origan

Margherita		17.50
Tomate, mozzarella, origan		
Calabraise		18.00
Tomate, mozzarella, origan, salamella piccante		
Napoli		18.00
Tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres, olives		
Au jambon		18.00
Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit		
Aux quatre fromages		18.50
Base, Grana Padano, Gruyère, Gorgonzola, Camembert		
Sicilienne		18.50
Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit, poivrons, câpres		
Romana		18.50
Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit, champignons frais		
Calzone		19.50
Base, jambon cuit, champignons frais de Paris, œufs		
Funghi		19.50
Base, mélange de champignons frais, ail, basilic		
Au Thon		19.50
Tomate, mozzarella, origan, thon, oignons, olives		
Merguez		19.50
Tomate, mozzarella, origan, merguez, oignons		
Végétarienne		20.00
Base, aubergines frites, poivrons, champignons frais, basilic		
Quatre saisons		20.00
Base, jambon cuit, olives, poivrons, champignons, artichauts, câpres, anchois		
Hawaïenne		20.50
Base, émincé de poulet, champignons frais, ananas, curry		
Ricotta		22.00
Tomate, mozzarella, origan, aubergines, ricotta fraîche, rucola		
Pescatore		23.00
Tomate, mozzarella, origan, fruits de mer, crevettes décortiquées		
Claudia		24.00
Base, mozzarella di Bufala, jambon de Parme, rucola		

Les pâtes fraîches maison

	<u>Frs.</u>
Choisissez vos pâtes avec la sauce désirée : <i>Spaghetti, Penne, Tagliatelle.</i>	<u>Frs.</u>
À l'ail, huile d'olive et piment	17.00
All'arrabiatta	18.00
À la bolognaise	18.00
Al pesto	19.00
À la carbonara	21.50
À la sicilienne	21.50
Sauce tomate, aubergines, mozzarella et basilic	
À la végétarienne	21.50
Aubergines, courgettes, carottes, tomates fraîches et basilic	
Aux deux saumons	23.50
Aux champignons frais	23.50
Sautés à l'huile d'olive et vin blanc	

Les pâtes farcies maison

Agnolotti à la crème, Grana Padano et basilic	24.00
Farcis à la ricotta et aux épinards	
Ravioli aux morilles	31.00
Farcis à la viande, sauce à la crème et fromage	
Cannelloni gratinés à la crème et sauce tomate	23.50
Farcis aux épinards	
Cannelloni gratinés Veneto	24.00
Farcis à la viande, sauce à la crème, jambon cuit et champignons frais	
Lasagnes gratinées au four	18.00

Les Risotti

Risotto au safran	18.50
Risotto aux champignons frais	22.50

Les Viandes

Émincé de poulet au curry	27.00
Scaloppine de veau au citron vert	38.00
Tartare de bœuf	37.00
Servi avec toasts et pommes frites	
Entrecôte de bœuf nature	38.00

Les Poissons et Crustacés

Gambas décortiquées à la provençale	36.50
Filet de saumon grillé nature	30.00
Filets de perche meunière	35.00

Les Sauces maison

	<u>Frs.</u>
À l'ail	4.00
Café de Paris à la mode du Chef	5.00
Champignons frais	6.50
Poivre vert	6.50
Morilles	10.00

Les Dessert maison

Flan caramel	8.50
Tiramisu	9.50

Menu du jour dimanche 8 novembre



Médallions de veau aux chanterelles fraîches
Gratin dauphinois
Légumes frais de saison

*

Tiramisu



29.50 CHF

Bénéficiez de 10% sur tous nos plats à l'emporter !

OFFRE EXCEPTIONNELLE TAKE-AWAY :

Dès 30 CHF de commande, une **bouteille de vin rouge** assemblage de la maison vous est **offerte** en reconnaissance de votre soutien (en + des 10%) !

