



Les entrées

Salade verte	7.-
Salade mêlée	9.-
Salade rucola et parmesan	10.-
Salade caprese	20.-
Salade caprese de buffala	22.-
Cocktail de crevettes	14.-
Antipasto à l'italienne	20.-
Parmigiana d'aubergines	20.-
Carpaccio de bœuf (<i>coupé au couteau</i>)	26.-

Les spécialités

Paccheri alla Primavera (<i>tomates cherry, mozzarella, basilic</i>)	22.-
Parpardelle au zafferano	22.-
Lasagne	22.-
Calamarata aux vongoles et artichauts	26.-



Les viandes

Steak de cheval		28.-
Steak de bœuf		30.-
Entrecôte de cheval		33.-
Entrecôte de bœuf		35.-
Côtelettes d'agneau au romarin		35.-
Steak tartare	200g	35.-
Scaloppine de veau au citron		36.-
Scaloppine de veau aux champignons		36.-
Tagliata de bœuf <i>(alla rucola et parmesan)</i>		38.-

Les viandes sur ardoise

Entrecôte de cheval	200g	33.-
Entrecôte de cheval	300g	39.-
Entrecôte de cheval	500g	47.-
Entrecôte de bœuf	200g	35.-
Entrecôte de bœuf	300g	42.-
Entrecôte de bœuf	500g	55.-



La fondue chinoise

(coupée au couteau)

De bœuf	250g	38.-
---------	------	------

De cheval	250g	34.-
-----------	------	------

Accompagnements : frites, pâtes, riz, légumes du jardin ou salade

Sauces : champignons, aux poivres, aux morilles et café de paris

Les poissons

Filets de perche meunière <i>(avec sauce tartare maison)</i>	35.-
---	------

Gambas à l'ail	36.-
----------------	------

Dorade au four <i>(avec tomates cherry et câpres)</i>	36.-
--	------

Calamars panées <i>(avec sauce tartare maison)</i>	36.-
---	------

Pavé de saumon	36.-
----------------	------

Les risottos

Risotto rosé au parfum de la mer	26.-
----------------------------------	------

Risotto aux bolets	26.-
--------------------	------

Risotto aux courgettes et crevettes	26.-
-------------------------------------	------



Les pâtes

Penne, spaghetti, tagliatelle et gnocchi

Tomate	18.-
Arrabbiata	19.-
Pesto au basilic	20.-
Bolognaise	20.-
Norma <i>(aubergines et parmesan)</i>	22.-
Carbonara	22.-
Saumon	24.-
Fruits de mer	26.-

Le coin des enfants

(jusqu'à 12 ans)

Pâtes à choix	14.-
<ul style="list-style-type: none">• Sauce tomate• Sauce bolognaise• Sauce carbonara	
Risotto aux champignons	14.-
Escalope de poulet	14.-
Pizza Mickey <i>(ingrédients à choix)</i>	14.-

Accompagnements : frites, pâtes, riz, légumes du jardin ou salade



Les pizzas

Margherita	15.50.-
<i>Tomates, mozzarella, origan</i>	
Napoli	18.00.-
<i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, origan</i>	
Siciliana	18.00.-
<i>Tomates, mozzarella, anchois, artichauts, olives, câpres, origan</i>	
Forestière	18.00.-
<i>Tomates, mozzarella, champignons frais, origan</i>	
Prosciutto	18.00.-
<i>Tomates, mozzarella, jambon cuit, origan</i>	
Diavola	19.50.-
<i>Tomates, mozzarella, champignons, salamis, olives, origan</i>	
Maison	19.50.-
<i>Tomates, mozzarella, jambon dinde, champignons, origan</i>	
Romana	19.50.-
<i>Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, origan</i>	
Capricciosa	19.50.-
<i>Tomates, mozzarella, jambon cuit, poivres, olives, origan</i>	
Hawaï	19.50.-
<i>Tomates, mozzarella, jambon cuit, ananas, origan</i>	
Tonno	19.50.-
<i>Tomates, mozzarella, thons, oignons, origan</i>	



Vegetariana	19.50.-
<i>Tomates, mozzarella, aubergines, champignons, artichauts, poivrons, origan</i>	
Tunisiana	20.00.-
<i>Tomates, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, origan</i>	
Ancienne	21.00.-
<i>Tomates, mozzarella, lard fumé, champignons, œuf cassé, origan</i>	
Frutti di mare	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, fruits de mer, ail, persil, origan</i>	
Popey	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, gorgonzola, épinards, origan</i>	
Norvégienne	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons, origan</i>	
Anatolienne	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, sucuk, œuf cassé, champignons, olives, origan</i>	
Florentina	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, jambon cuit, épinards, œuf cru, origan</i>	
4 Formaggi	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, 4 types de fromage, origan</i>	
Pecorara	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, feta, tomates cherry, roquettes, parmesan, origan</i>	



Calzone (fermée)	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, œuf cru, origan</i>	
4 Stagioni	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, fruits de mer, salami, origan</i>	
Toscana	21.50.-
<i>Tomates, mozzarella, aubergines, pecorino, roquettes, tomates cherry, parmesan, origan</i>	
Carbonara	22.50.-
<i>Crème fraîche, mozzarella, lard fumé, oignons, oeuf cassé, parmesan, origan</i>	
Philadelphia	22.50.-
<i>Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, roquettes, Origan</i>	
Mare e monti	22.50.-
<i>Tomates, mozzarella, bolets, gambas sautées, origan</i>	
La Rose Rouge	22.50.-
<i>Tomates, mozzarella, bolets, crème de truffe, roquettes, tomates cherry, parmesan, origan</i>	
Alfredo	22.50.-
<i>Tomates, mozzarella, viande séchée, tomates cherry, roquettes, parmesan, origan</i>	
Jasmina	22.50.-
<i>Tomates, mozzarella, jambon cru, tomates cherry, roquettes, parmesan, origan</i>	



Alla buffala 22.50.-
Tomates, mozzarella, buffala, roquettes, tomates cherry, parmesan, origan

Mini pizza :	3.- de moins
Suppléments par ingrédient :	2.00.-
<i>(jambon cru, salami, saumon, buffala et crème de truffe)</i>	

Les boissons

Boissons chaudes

Lait chaud/froid	2dl	2.50.-
Café		3.50.-
Café décaféiné		3.90.-
Renversé		3.70.-
Cappuccino/ Chocolat chaud		4.50.-

Minérales

S. Pellegrino	50cl	5.00.-
Arkina vert/bleu	50cl	5.00.-
Sprite	33cl	4.80.-
Fanta	33cl	4.80.-
Jus de pomme	33cl	4.80.-
Rivella	33cl	4.80.-
Coca-cola	33cl	4.80.-
Schweppes lemon/tonic	20cl	4.80.-
Nectar de fruits	20cl	4.80.-
Red Bull	20cl	6.00.-
Divers sirops	20cl	2.00.-



Sportifs	2dl	3dl	5dl
Thé froid pêche/citron	2.90.-	3.40.-	5.00.-
Coca-Cola	2.90.-	3.40.-	5.00.-
Limonade	2.90.-	3.40.-	5.00.-

Bières pressions	2dl	2.5dl	5dl
Feldschlösschen	3.50.-	3.90.-	6.20.-
Grimbergen Blanche		4.80.-	7.50.-

Bières en bouteilles

Feldschlösschen sans alcool		33cl	4.50
Desperados	5.9% vol.	33cl	5.50.-
Super Bock	5.2% vol.	25cl	4.00.-
Heineken	5.0% vol.	25cl	4.50.-

Digestifs

Pomme Golden	37.5% vol.	2cl	6.00.-
Fernet Branca	39% vol.	2cl	6.00.-
Sambuca	38% vol.	2cl	6.00.-
Amaro Averna	29% vol.	2cl	6.00.-
Amaretto	23% vol.	2cl	6.00.-
Grappa Fior di Vite	40% vol.	2cl	6.00.-
Limoncello	30% vol.	2cl	6.00.-
Poire Williams	37.5% vol.	2cl	6.00.-
Amaro MonteNegro	23% vol.	2cl	6.00.-



Apéritifs

Bitter San Pellegrino		1dl	4.50.-
Martini blanc/rouge		4cl	4.50.-
Pastis / Ricard / Cynar		2cl	3.80.-
Porto		4cl	4.50.-
Kir Royal		4 cl	5.50.-
Campari		4cl	5.50.-
Suze		4cl	5.50.-
Spritz		4cl	8.50.-

Whiskies & Divers

Gordon's Gin	37.5% vol.	4cl	12.00.-
Vodka	37.5% vol.	4cl	12.00.-
J&B / Ballantine's	40% vol.	4cl	12.00.-
Jack Daniels / Red Label	40% vol.	4cl	12.00.-
Chivas Regal	40% vol.	4cl	16.00.-
Remy Martin	40% vol.	4cl	16.00.-
Vecchia Romagna	40% vol.	4cl	16.00.-

La carte des vins

Les vins rouges d'Italie

Montepulciano d'Abruzza		75cl	34.00.-
Cannonau Di Sardegna		75cl	32.90.-
Chianti Classico, villa Cerna		75cl	38.00.-
Poggio Al Leone, Morellino		75cl	48.00.-
Amatone Della Valpolicellai		75cl	72.00.-



Les vins blancs d'Italie

Moscato d'Asti	75cl	28.00.-
Moscato d'Asti	1dl	4.00.-
Roero, Arnais, "Pradalup"	75cl	36.00.-

Les vins rosés d'Italie

Infinito Rosé	75cl	28.00.-
---------------	------	---------

Les vins rouges français

Château de Ciffre, terroirs d'Attitude	75cl	38.00.-
--	------	---------

Les vins rosés français

Ô de Rosé	75cl	29.50.-
-----------	------	---------

Les vins rouges Suisse

La Petite Cure, <i>Lavaux</i>	37.5cl	14.50.-
La tour Rouge, <i>Chablais</i>	75cl	42.00.-
Cure d'Attalens Rouge, <i>Grand cru</i>	75cl	48.00.-
MASC, <i>Assemblage rouge Valais</i>	75cl	56.00.-

Les vins blancs Suisse

La Petite Cure, <i>Lavaux</i>	75cl	13.50.-
Château de Vinzel, <i>Grand Cru</i>	75cl	32.00.-
Prés Roc, <i>Yvorne, Chablais</i>	75cl	36.00.-



Les vins rosés Suisse

Œil de Perdix, <i>Vaudois</i>	75cl	29.50
Château d'Auvernier, <i>Neuchâtel</i>	75cl	34.00

Les pots

Ollon Chablais	50cl	22.00.-
Yvorne	50cl	25.00.-
Œil de Perdix	50cl	22.50.-
Petite Cure Rouge	50cl	22.50.-
Granoir Rouge	50cl	22.50.-
Pinot Noir du Valais	50cl	22.50.-
Chianti	50cl	20.00.-
Montepulciano d'Abruzzo	50cl	22.50.-

Les vins ouverts

Mont sur Rolle	1dl	3.70.-
Ollon Chablais	1dl	4.00.-
Œil de Perdix	1dl	4.00.-
Goron	1dl	3.70.-
Pinot noir du Valais	1dl	4.00.-
Chianti	1dl	4.00.-
Montepulciano d'Abruzzo	1dl	4.00.-

Les champagnes et Spumante

Duval-Leroy, brut réserve	75cl	68.00.-
Prosecco	75cl	32.00.-
Prosecco	1dl	4.50.-