



Propositions d'hiver

<u>Entrecôte parisienne</u>	28.00.-
(salade mêlée, frites, légumes et café de paris)	
<u>Emincé de poulet au curry et ananas</u>	27.00.-
(salade mêlée et riz)	
<u>Emincé de poulet aux champignons</u>	27.00.-
(salade mêlée et tagliatelles)	
<u>Tagliatelle aux truffes</u>	28.00.-
<u>Tagliatelle au safran et scampis</u>	28.00.-
<u>Rigatoni au pesto et poulet</u>	27.00.-
<u>Risotto aux crevettes et safran</u>	27.00.-

Propositions du chef

<u>Fondue Fromage</u>	22.00.-
(moitié, moitié)	
<u>Spaghetti Rose Rouge</u>	28.00.-
(crème, crevettes, morilles, tomates cherry et safran)	
<u>Crevettes à l'ail</u>	28.00.-
(riz et légumes)	
<u>Crevettes au curry</u>	28.00.-
(riz et légumes)	
<u>Penne sauce aux champignons et poulet</u>	27.00.-

Bon Appétit !



Entrées

- Salade verte 7.-
- Salade mêlée 9.-
- Salade Rucola et Parmesan 14.-
- Cocktail de crevettes 18.-
- Salade caprese 20.-
- Salade caprese de Bufalla 24.-
- Parmiggiana d'aubergines 24.-
- Antipasto à l'italienne 24.-
- Carpaccio de bœuf 28.-
(coupée au couteau)

Risottos

- Risotto rosé au parfum de la mer 28.-
- Risotto aux bolets 28.-
- Risotto aux courgettes et crevettes 28.-



Pâtes

Penne, Spaghetti, Tagliatelles et Gnocchi

- Tomate 20.-
- Arrabiata 20.-
- Pesto au basilic 22.-
- Bolognaise 22.-
- Norma 24.-
(*aubergines et parmesan*)
- Carbonara 24.-
- Saumon 26.-
- Fruits de mer 26.-

Spécialités

- Paccheri alla Primavera 24.-
(*Tomates cherry, mozzarella, basilic*)
- Parpadelle au Zafferano 24.-
- Lasagne 24.-
- Calamarata aux Vangoles 26.-
et artichauts



Poissons

- Filets de perche meunière 35.-
(Avec sauce tartare maison)
- Gambas à l'ail 36.-
- Dorade au four 36.-
- Calamars panés 36.-
- Pavé de saumon au citron 36.-

Le coin des enfants

(Jusqu'à 12 ans)

- Pâtes au choix 12.-
 - *Sauce tomate*
 - *Sauce bolognaise*
 - *Sauce carbonara*
- Risotto aux champignons 12.-
- Escalope de poulet 14.-
- Pizza Mickey 14.-
(ingrédients à choix)

Accompagnements : Frites, Pâtes, Riz,
Légumes et salade



Viandes

➤ Steak de cheval		30.-
➤ Steak de boeuf		32.-
➤ Entrecôte de cheval		35.-
➤ Entrecôte de bœuf		37.-
➤ Côtelettes d'agneau au romarin		38.-
➤ Steak Tartare	200g	37.-
➤ Scalopine de veau au citron		38.-
➤ Scalopine de veau aux champignons		38.-
➤ Tagliata de bœuf		40.-
<i>(alla rucola et parmesan)</i>		

Viandes sur ardoise

➤ Entrecôte de cheval	200g	38.-
➤ Entrecôte de cheval	300g	45.-
➤ Entrecôte de cheval	500g	58.-
➤ Entrecôte de bœuf	200g	40.-
➤ Entrecôte de bœuf	300g	48.-
➤ Entrecôte de bœuf	500g	62.-

Fondue Chinoise *(coupée au couteau)*

➤ De bœuf	250g	38.-
➤ De cheval	250g	36.-

Accompagnements : Frites, Pâtes, Riz, Légumes et salade

Sauces : Champignons, au poivre, aux morilles et café de Paris



Pizzas

- | | |
|--|---------|
| ➤ Margherita | 16.50.- |
| <i>Tomate, mozzarella, origan</i> | |
| ➤ Napoli | 18.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan</i> | |
| ➤ Siciliana | 19.50.- |
| <i>Tomate, mozzarella, anchois, artichauts, olives, câpres, origan</i> | |
| ➤ Forestière | 18.50.- |
| <i>Tomate, mozzarella, champignons frais, origan</i> | |
| ➤ Prosciutto | 19.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, origan</i> | |
| ➤ Diavola | 22.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, champignons, salamis, olives, origan</i> | |
| ➤ Maison | 22.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon dinde, champignons, origan</i> | |
| ➤ Romana | 22.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, origan</i> | |
| ➤ Capricciosa | 22.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit, poivrons, olives, origan</i> | |
| ➤ Jasmina | 23.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cherry, roquettes, origan, parmesan</i> | |
| ➤ Tonno | 22.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, thon, oignons, origan</i> | |
| ➤ Vegetariana | 22.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, aubergines, champignons, artichauts, poivrons, origan</i> | |
| ➤ Tunisiana | 23.00.- |
| <i>Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, origan</i> | |



- **Ancienne** 23.00.-
Tomate, mozzarella, lard fumé, champignons, œuf cassé, origan
- **Frutti di mare** 23.00.-
Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, persil, origan
- **Popey** 23.00.-
Tomate, mozzarella, gorgonzola, épinards, origan
- **Norvégienne** 23.00.-
Tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons, origan
- **Anatolienne** 23.00.-
Tomate, mozzarella, sucuk, œuf cassé, champignons, olives, origan
- **Fiorentina** 23.00.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, épinards, œuf cru, origan
- **4 Formaggi** 23.00.-
Tomate, mozzarella, 4 types de fromages, origan
- **Alla buffala** 23.00.-
Tomate, mozzarella, buffala, roquettes, tomates cherry, parmesan, origan
- **Pecorara** 22.00.-
Tomate, mozzarella, feta, tomates cherry, roquettes, origan, parmesan
- **Calzone (fermée)** 22.00.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf cru, origan



- **4 Stagioni** 23.00.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, fruits de mer, salami, origan
- **Toscana** 23.00.-
Tomate, mozzarella, aubergines, roquettes, origan, tomates cherry, parmesan
- **Carbonara** 22.00.-
Crème fraîche, mozzarella, lard fumé, oignons, oeuf cassé, parmesan, origan
- **Philadelphia** 23.00.-
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, roquettes, origan
- **Mare e monti** 23.00.-
Tomate, mozzarella, bolets, gambas sautées, origan
- **La Rose Rouge** 23.00.-
Tomate, mozzarella, bolets, crème de truffe, roquettes, tomates cherry, parmesan, origan
- **Alfredo** 23.00.-
Tomate, mozzarella, viande séchée, tomates cherry, roquettes, parmesan, origan
- **Hawaiï** 22.00.-
Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas, origan

Mini pizza :	3.- de moins
Suppléments par ingrédients :	2.- de plus



La Carte des Vins

Les Vins blancs Suisse

La Petite Cure, Lavaux	37.50 cl	15.50.-
Château de Vinzel, Grand Cru	75cl	36.00.-
Près Roc Yvorne, Chablais	75cl	39.00.-

Les Vins rosés Suisse

Œil de Perdix, Vaud	75cl	34.00.-
Château d'Auvernier, Neuchâtel	75cl	39.00.-
Château d'Auvernier, Neuchâtel	37.50cl	22.00.-

Les Vins rouges Suisse

La Tour Rouge, Assemblage	75cl	46.00.-
Cure d'Attalens Rouge, Grand Cru	75cl	55.00.-
MASC, Assemblage, Valais	75cl	60.00.-

Les Vins Blancs d'Italie

Moscato d'Asti	75cl	34.00.-
Moscato d'Asti	1dl	5.00.-
Roero, Arnais « Pradalupo »	75cl	42.00.-



La Carte des Vins

Les Vins rosés d'Italie

Infito rosé	75cl	30.00.-
-------------	------	---------

Les Vins rouges d'Italie

Montepulciano d'abruzzo	75cl	34.00.-
-------------------------	------	---------

Cannonau Di Sardegna	75cl	34.00.-
----------------------	------	---------

Chianti Classico, villa Cerna	75cl	38.00.-
-------------------------------	------	---------

Poggio Al Leone, Morellino	75cl	50.00.-
----------------------------	------	---------

Amarone Della Valpolicellai	75cl	74.00.-
-----------------------------	------	---------

Les Vins rosés Français

Ô de Rosé	75cl	32.00.-
-----------	------	---------

Les Vins rouges Français

Château de Ciffre, Terroirs d'altitude	75cl	40.00.-
--	------	---------

Les Champagnes et Spumantes

Duval-Leroy, Brut réserve	75cl	70.00.-
---------------------------	------	---------

Prosecco	75cl	34.00.-
----------	------	---------

Prosecco	1dl	6.50.-
----------	-----	--------



	2dl	2.5dl	5dl
Bières pressions			
Feldschlösschen	3.70.-	4.20.-	6.20.-
Grimbergen Blanche		5.00.-	7.50.-
Bières en bouteilles			
Feldschlösschen sans alcool		33cl	5.00.-
Desperados 5.9% vol.		33cl	6.50.-
Super Bock 5.2% vol.		25cl	4.00.-
Heineken 5.0% vol.		25cl	4.50.-
Minérales et limonades			
S. pellegrino		50cl	5.00.-
Arkina vert / bleu		50cl	5.00.-
Sprite		33cl	5.00.-
Fanta		33cl	5.00.-
Jus de pomme		33cl	5.00.-
Rivella		33cl	5.00.-
Coca Cola		33cl	5.00.-
Schweppes Tonic / Lemon		20cl	5.00.-
Nectar de fruits		20cl	5.00.-
Red Bull		20cl	6.00.-
Sirop divers			2.50.-
Thé froid, Coca-Cola, Sprite	2dl	3dl	5dl
	3.00.-	3.60.-	5.00.-
Boissons Chaudes			
Lait chaud / froid		2dl	2.50.-
Café			3.50.-
Café décaféiné			4.00.-
Renversé			4.00.-
Cappuccino / Chocolat chaud			4.50.-



La Carte des Vins

Les Pots

Ollon Chablais	50cl	24.00.-
Yvorne	50cl	26.00.-
Œil de Perdix	50cl	24.00.-
La Petite Cure Rouge	50cl	24.00.-
Garanoir	50cl	24.00.-
Pinot Noir du Valais	50cl	24.00.-
Chianti	50cl	24.00.-
Montepulciano d'Abruzzo	50cl	24.00.-

Les vins ouverts

Mont sur Rolle	1dl	4.50.-
Ollon Chablais	1dl	4.50.-
Œil de Perdix	1dl	4.50.-
Goron	1dl	4.50.-
Pinot Noir du Valais	1dl	4.50.-
Chianti	1dl	4.50.-
Montepulciano d'Abruzzo	1dl	4.50.-

La Sélections de la Patror

Moscato d'Asti	1cl	5.00.-
Moscato d'Asti	75cl	32.00.-



Digestifs

Pomme Golden	37.5% vol.	2cl	6.00.-
Fernet Branca	39% vol.	2cl	6.00.-
Jägermeister	35% 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 / cynar		4cl	4.50.-
Pastis / Ricard		2cl	4.00.-
Porto		4cl	4.50.-
Kir Royal		1cl	7.50.-
Kir		1cl	6.00.-

Whiskies & Divers

Gordon's Gin	37.50%	4cl	12.00.-
Vodka	37.50%	4cl	12.00.-
J&B / Ballantine's	40.00%	4cl	12.00.-
Jack Daniel's / Red Label	40.00%	4cl	12.00.-
Chivas Regal	40.00%	4cl	16.00.-
Remy Martin	40.00%	4cl	16.00.-
Vecchia Romagna	40.00%	4cl	16.00.-