



## Propositions d'été

<b><u>Salade César</u></b>	<b>25.50.-</b>
(salade mêlée, poulet grillé, parmesan et croustons)	
<b><u>Salade de Chèvre</u></b>	<b>25.50.-</b>
(salade mêlée, fromage de chèvre et miel)	
<b><u>Salade Niçoise</u></b>	<b>24.50.-</b>
(salade mêlée, thon, oignons et œuf dur)	
<b><u>Roast-beef</u></b>	<b>26.50.-</b>
(sauce tartare maison et frites)	
<b><u>Entrecôte Parisienne</u></b>	<b>28.50.-</b>
(salade mêlée, frites, légumes et café de Paris)	
<b><u>Emincé de poulet au curry et ananas</u></b>	<b>26.50.-</b>
(salade mêlée et riz)	
<b><u>Emincé de poulet aux champignons</u></b>	<b>26.50.-</b>
(salade mêlée et tagliatelles)	
<b><u>Rigatoni au pesto et poulet</u></b>	<b>26.50.-</b>

## Propositions du chef

<b><u>Crevettes à l'ail</u></b>	<b>27.50.-</b>
(riz et légumes)	
<b><u>Tartare de Saumon</u></b>	<b>27.50.-</b>
(frites et toasts)	
<b><u>Tagliatelles aux truffes</u></b>	<b>27.50.-</b>
<b><u>Spaghetti Rose Rouge</u></b>	<b>28.00.-</b>
(crème, crevettes sautées, morilles, tomates cherry)	

**BON APPÉTIT !**



## Entrées

- Salade verte 7.-
- Salade mêlée 9.-
- Salade Rucola et Parmesan 15.-
- Cocktail de crevettes 19.-
- Salade caprese 21.-
- Salade caprese de Bufalla 25.-
- Parmiggiana d'aubergines 25.-
- Antipasto à l'italienne 25.-
- 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 21.-
- Pesto au basilic 23.-
- Bolognaise 23.-
- Norma 25.-  
*(aubergines et parmesan)*
- Carbonara 25.-
- Saumon 26.-
- Fruits de mer 26.-
- Amatriciana 25.-

## **Spécialités**

- Paccheri alla Primavera 25.-  
*(Tomates cherry, mozzarella, basilic)*
- Parpadelle au Zafferano et jambon 25.-  
*(Gratiné au four)*
- Lasagne 25.-
- Calamarata aux Vangoles 26.-  
et artichauts



## 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	<b>200g</b>	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	<b>200g</b>	38.-
➤ Entrecôte de cheval	<b>300g</b>	45.-
➤ Entrecôte de cheval	<b>500g</b>	58.-
➤ Entrecôte de bœuf	<b>200g</b>	40.-
➤ Entrecôte de bœuf	<b>300g</b>	48.-
➤ Entrecôte de bœuf	<b>500g</b>	62.-

## Fondue Chinoise

*(coupée au couteau)*

➤ De bœuf	<b>250g</b>	38.-
➤ De cheval	<b>250g</b>	36.-

*Accompagnements : Frites, Pâtes, Riz, Légumes et salade*

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



## Poissons

- Filets de perche meunière 36.-  
(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 14.-
  - Sauce tomate
  - Sauce bolognaise
  - Sauce carbonara
- Risotto aux champignons 14.-
- Escalope de poulet 15.-
- Pizza Mickey 15.-  
(ingrédients à choix)

**Accompagnements** : Frites, Pâtes,  
Riz, Légumes et salade



## Pizzas

- **Margherita** 17.50.-  
*Tomate, mozzarella, origan*
- **Napoli** 19.00.-  
*Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan*
- **Siciliana** 20.50.-  
*Tomate, mozzarella, anchois, artichauts, olives, câpres, origan*
- **Forestière** 19.50.-  
*Tomate, mozzarella, champignons frais, origan*
- **Prosciutto** 20.00.-  
*Tomate, mozzarella, jambon cuit, origan*
- **Diavola** 23.00.-  
*Tomate, mozzarella, champignons, salamis, olives, origan*
- **Maison** 23.00.-  
*Tomate, mozzarella, jambon dinde, champignons, origan*
- **Romana** 23.00.-  
*Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, origan*
- **Capricciosa** 23.00.-  
*Tomate, mozzarella, jambon cuit, poivrons, olives, origan*
- **Jasmina** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cherry, roquettes, origan, parmesan*
- **Tonno** 23.00.-  
*Tomate, mozzarella, thon, oignons, origan*
- **Vegetariana** 23.00.-  
*Tomate, mozzarella, aubergines, champignons, artichauts, poivrons, origan*
- **Tunisiana** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, origan*



- **Ancienne** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, lard fumé, champignons, œuf cassé, origan*
- **Frutti di mare** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, persil, origan*
- **Popey** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, gorgonzola, épinards, origan*
- **Norvégienne** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons, origan*
- **Anatolienne** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, sucuk, œuf cassé, champignons, olives, origan*
- **Fiorentina** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, jambon cuit, épinards, œuf cru, origan*
- **4 Formaggi** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, 4 types de fromages, origan*
- **Alla buffala** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, buffala, roquettes, tomates cherry, parmesan, origan*
- **Pecorara** 23.00.-  
*Tomate, mozzarella, feta, tomates cherry, roquettes, origan, parmesan*
- **Calzone (fermée)** 23.00.-  
*Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf cru, origan*



- **4 Stagioni** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, fruits de mer, salami, origan*
- **Toscana** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, aubergines, roquettes, origan, tomates cherry, parmesan*
- **Carbonara** 23.00.-  
*Crème fraîche, mozzarella, lard fumé, oignons, oeuf cassé, parmesan, origan*
- **Philadelphia** 24.00.-  
*Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, roquettes, origan*
- **Mare e monti** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, bolets, gambas sautées, origan*
- **La Rose Rouge** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, bolets, crème de truffe, roquettes, tomates cherry, parmesan, origan*
- **Alfredo** 24.00.-  
*Tomate, mozzarella, viande séchée, tomates cherry, roquettes, parmesan, origan*
- **Hawaï** 23.00.-  
*Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas, origan*

<b>Mini pizza :</b>	3.- de moins
<b>Suppléments par ingrédients :</b>	2.- de plus



## La Carte des Vins

### Les Vins rosés d'Italie

Infinito rosé	<b>75cl</b>	30.00.-
---------------	-------------	---------

### Les Vins rouges d'Italie

Montepulciano d'abruzzo	<b>75cl</b>	34.00.-
-------------------------	-------------	---------

Cannonau Di Sardegna	<b>75cl</b>	34.00.-
----------------------	-------------	---------

Chianti Classico, villa Cerna	<b>75cl</b>	38.00.-
-------------------------------	-------------	---------

Poggio Al Leone, Morellino	<b>75cl</b>	50.00.-
----------------------------	-------------	---------

Amarone Della Valpolicellai	<b>75cl</b>	74.00.-
-----------------------------	-------------	---------

### Les Vins rosés Français

Ô de Rosé	<b>75cl</b>	32.00.-
-----------	-------------	---------

### Les Vins rouges Français

Château de Ciffre, Terroirs d'altitude	<b>75cl</b>	40.00.-
---	-------------	---------

### Les Champagnes et Spumantes

Duval-Leroy, Brut réserve	<b>75cl</b>	70.00.-
---------------------------	-------------	---------

Prosecco	<b>75cl</b>	34.00.-
----------	-------------	---------

Prosecco	<b>1dl</b>	6.50.-
----------	------------	--------



## La Carte des Vins

### Les Vins blancs Suisse

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

### Les Vins rosés Suisse

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

### Les Vins rouges Suisse

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

### Les Vins Blancs d'Italie

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



## La Carte des Vins

### Les Pots

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

### Les vins ouverts

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

### La Sélection de la Patronne

Moscato d'Asti	<b>1cl</b>	5.00.-
Moscato d'Asti	<b>75cl</b>	32.00.-



	<b>2dl</b>	<b>2.5dl</b>	<b>5dl</b>
<b>Bières pressions</b>			
Birra Moretti	3.70.-	4.20.-	6.50.-
Erdinger Blanche		5.00.-	7.50.-
<b>Bières en bouteilles</b>			
Moretti sans alcool		<b>33cl</b>	5.00.-
Desperados 5.9% vol.		<b>33cl</b>	6.50.-
Super Bock 5.2% vol.		<b>25cl</b>	4.00.-
Heineken 5.0% vol.		<b>25cl</b>	4.50.-
<b>Minérales et limonades</b>			
S. pellegrino		<b>50cl</b>	5.00.-
Valsler plate / gazeuse		<b>50cl / 1l</b>	5.00.- / 8.00.-
Sprite		<b>33cl</b>	5.00.-
Fanta		<b>33cl</b>	5.00.-
Jus de pomme		<b>33cl</b>	5.00.-
Rivella Bleu / Rouge		<b>33cl</b>	5.00.-
Coca Cola / Zero		<b>33cl</b>	5.00.-
Thé froid pêche / citron		<b>33cl</b>	5.00.-
Schweppes Tonic / Lemon		<b>20cl</b>	5.00.-
Nectar de fruits		<b>20cl</b>	5.00.-
Red Bull		<b>20cl</b>	6.00.-
Sirop divers			2.50.-
Thé froid, Coca-Cola, Sprite	<b>2dl</b> 3.00.-	<b>3dl</b> 3.60.-	<b>5dl</b> 5.00.-
<b>Boissons Chaudes</b>			
Lait chaud / froid		<b>2dl</b>	3.-
Café			3.80.-
Café décaféiné			4.50.-
Renversé			4.50.-
Cappuccino / Chocolat chaud			5.-



## **Digestifs**

Pomme Golden	37.5% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-
Fernet Branca	39% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-
Jägermeister	35% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-
Amaro Averna	29% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-
Amaretto	23% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-
Grappa Fior di Vite	40% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-
Limoncello	30% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-
Poire Williams	37.5% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-
Amaro Montenegro	23% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-
Baileys	17% vol.	<b>2cl</b>	7.00.-

## **Apéritifs**

Bitter San Pellegrino		<b>1dl</b>	4.50.-
Martini blanc / rouge		<b>4cl</b>	4.50.-
Pastis / Ricard		<b>2cl</b>	4.50.-
Porto		<b>4cl</b>	4.50.-
Kir Royal		<b>1cl</b>	7.50.-
Kir		<b>1cl</b>	6.00.-
Spritz			9.00.-

## **Whiskies & Divers**

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