



SALADES ET ANTIPASTI

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Salade verte	CHF 6.00	
Salade mêlée	CHF 9.00	
Pane fritto	CHF 10.00	
Jambon cru, rucola, bufala	CHF 19.00	CHF 27.00
Carpaccio de bœuf	CHF 18.00	CHF 27.50
Cocktail de crevettes	CHF 19.00	

LES PÂTES « fait maison »



Gnocchi Piemontese (sauce tomate et parmesan)	CHF 25.00
Rigatoni et polpettes de boeuf	CHF 29.00
Spaghetti aux fruits de mer	CHF 32.00
Spaghetti carbonara	CHF 25.00
Spaghetti aglio et olio	CHF 22.00
Spaghetti aux truffes	CHF 30.00



LES POISSONS



Poulpe grillé (servi avec légumes)	CHF 35.00
Frittura mista	CHF 28.00
Filet de daurade grillé (servi avec risotto et légumes)	CHF 29.00
Crevettes grillées	CHF 35.00

Servis avec frites et salade

Provenance des poissons : PERCHES : Russie, Pologne / CREVETTES : Indonésie / POULPE : Espagne

LES VIANDES



Entrecôte de bœuf grillé (160 gr.), servie avec légumes	CHF 31.00
Entrecôte de bœuf grillé (160 gr.) sauce mille-h, servie avec légumes	CHF 35.00
Entrecôte de bœuf grillé (250 gr.), servie avec légumes	CHF 43.00
Entrecôte de bœuf grillé (250 gr.) sauce mille-h, servie avec légumes	CHF 47.00

Filet de bœuf grillé (220 gr.), servi avec légumes	CHF 45.00
Filet de bœuf grillé (220 gr.) sauce mille-h, servi avec légumes	CHF 49.00

Nos Poêlées

Entrecôte poêlée (min. 2 pers), sauce mille-herbes	CHF 47.00
Filet de bœuf poêlé (min. 2 pers), sauce mille-herbes	CHF 49.00
Tartare de bœuf (entrecôte), servi avec frites et salade	CHF 35.00
Tartare de bœuf à la truffe (entrecôte), servi avec frites et salade	CHF 38.00
Fondue chinoise de bœuf fraîche (250 gr.) min. 2 pers. (par personne)	CHF 37.00
Sauce aux morilles	CHF 6.00
Sauce pinot noir	CHF 5.00
Piccata de volaille – Spaghetti à la sauce tomate	CHF 35.00

Toutes nos viandes sont servies avec frites

Provenance des viandes : BŒUF : Suisse, Uruguay / VOLAILLE : Suisse, Slovénie

En cas d'allergies

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements

SPÉCIALITÉS DU CHEF

Paccheri alla Norma

CHF 24.00

Rigatoni semifreddo

CHF 26.00

Saucisses siciliennes, polenta, salade

CHF 27.00



FONDUE

Fondue au fromage

CHF 24.00



MENU « enfants »

Rigatoni sauce tomate

CHF 12.00

Pizza « Margherita »

CHF 12.00

Steak Frites

CHF 15.00



TOUTE SPECIALITE SUR COMMANDE



LES PIZZAS



Margherita	CHF 17.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan</i>	
Napoli	CHF 19.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, câpres, anchois, olives</i>	
Etna	CHF 19.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, salame piccante</i>	
Prosciutto	CHF 19.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, jambon</i>	
Prosciutto e funghi	CHF 21.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, jambon, champignons</i>	
Tonno	CHF 22.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, thon, oignons</i>	
4 Stagioni	CHF 22.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, jambon, champignons, poivrons, câpres</i>	
4 Formaggi	CHF 24.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, buffala, gorgonzola, parmesan</i>	
Italia	CHF 24.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, jambon cru, rucola, buffala</i>	
Tartufo	CHF 24.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, jambon cru, truffes noires</i>	
Siciliana	CHF 24.00
• <i>Sauce tomate, mozzarella, origan, saucisse sicilienne, aubergines, pistaches</i>	

Supplément par ingrédient CHF 2.00



LES DESSERTS

Tiramisu	CHF 9.00
Fondant au chocolat, ganache fruit de la passion (<i>minimum 15 min.</i>)	CHF 13.00
Cannolo siciliano	CHF 12.00
Coupe « Danemark »	CHF 12.00
Café glacé	CHF 12.00
Colonel	CHF 12.00
Sorbet « limoncello »	CHF 12.00
Boule de glace	CHF 4.00
<i>vanille, fraise, chocolat, straciatella, mocca, pistache, caramel, sorbet citron, sorbet framboise</i>	
Supplément crème « chantilly »	CHF 2.00





LES BOISSONS

Minérales

Valser (<i>plate / gazeuse</i>)	33 cl	CHF	4.50
Aqua Panna, San Pellegrino	100 cl	CHF	10.00
Coca Cola, Coca Zero	33 cl	CHF	4.50
Thé froid	33 cl	CHF	4.50
Rivella (<i>rouge / bleu</i>)	33 cl	CHF	4.50
Jus de pomme	33 cl	CHF	4.50
Gazzosa (<i>chinotto/aranciata</i>)	33 cl	CHF	5.00
Schweppes	20 cl	CHF	4.50
Jus de fruit (<i>pêche / orange</i>)	20 cl	CHF	4.50
Henniez gommée	30 cl / 50cl	CHF	3.90 / 5.50
Canette Coca/Thé froid		CHF	4.00
Btle PET (à l'emporter)		CHF	5.00

Boissons Chaudes

Café / Espresso / Thé	CHF	3.80
Renversé / Cappuccino	CH	4.20 / 5.50
Chocolat froid ou chaud	CHF	4.50



Bières

Bière (Moretti)	20 cl	CHF	3.60
<i>Pression / Panachée</i>	30 cl	CHF	4.20
<i>Monaco / Italienne</i>	50 cl	CHF	6.80
Bouteille	33 cl	CHF	4.80
Bière blanche (Erdinger)	33 cl	CHF	6.50
Bière s-alcool (Heineken)	33 cl	CHF	5.00

Apéritifs

San Bitter	10 cl	CHF	4.50
Crodino	10cl	CHF	4.50
Jus de tomate	20cl	CHF	4.50
Blanc cassis	10cl	CHF	5.50
Aperol Spritz		CHF	9.50
Hugo		CHF	9.50
Fragolino		CHF	8.00
Suze	4cl	CHF	6.00
Cynar	4cl	CHF	6.00
Campari	4cl	CHF	6.00
Ricard	2cl	CHF	5.00
Martini (<i>blanc/rouge</i>)	4cl	CHF	6.00
Absinthe	2cl	CHF	6.50
Prosecco	10cl	CHF	6.50
Grappa Riserva	2cl	CHF	10.00
Limoncello	4cl	CHF	7.00





LES VINS

			1 dl	bouteille
<u>Blanc</u>				
Chasselas	De Montmollin	(NE)	CHF 3.90	
Chardonnay	De Montmollin	(NE)	CHF 7.50	CHF 49.00
<u>Rosé</u>				
Œil de Perdrix	De Montmollin		CHF 6.50	CHF 42.00
Rosanette	De Montmollin	(NE)	CHF 3.90	
Seu	Sardegna	(IT)		CHF 42.00
<u>Rouge</u>				
Pinot Noir	Lavanchy	(NE)	CHF 7.50	CHF 46.00
Pinot Noir	St-Sébastien	(NE)		CHF 48.00
Pinot Noir	Domaine Frôlé	(NE)		CHF 95.00
Negroamaro	Puglia	(IT)	CHF 6.50	CHF 39.00
Verso de Sud	Puglia	(IT)		CHF 49.00
Riserva «Moros»	Puglia	(IT)		CHF 66.00
Nero d'Avola	Sicilia	(IT)	CHF 7.20	CHF 43.00
Barbera	Piemonte	(IT)		CHF 49.00
Le Volte	Toscana	(IT)		CHF 55.00
Chianti Montalbano	Toscana	(IT)		CHF 59.00
Giovetto	Toscana	(IT)		CHF 59.00
<u>Mousseux</u>				
Prosecco			CHF 6.50	CHF 40.00
<u>Champagne</u>				
Laurent Perrier				CHF 97.00

