

Nos Entrées

Soupe à l'Oignon gratinée au Gruyère

Oignons blancs dorés au beurre et aromatisés au thym mijotés dans un bouillon de légumes maison, gratinés au gruyère et servie avec croustons aux herbes de Provence

CHF 9.50

Croûte aux Champignons

Tranches de pain mi-blanc légèrement arrosées de vin blanc, garnies d'un mélange de champignons cuits au beurre et parfumés à l'ail

CHF 12.00

Escargots farcis à la Bourguignonne

Servis dans leur coquille, beurre persillé et ail parfumé

CHF 12.00/6p. et CHF 20.00/12p

Parmigiana d'Aubergines

Fines tranches d'aubergines frites et gratinées, avec une sauce tomate mijotée, mozzarella, parmesan et basilic frais

CHF 13.00

Carpaccio de Saumon

Fines tranches de saumon, sauce vierge, assaisonnées à l'huile d'olive, avec oignons rouges, ail, basilic et tomates fraîches, mayonnaise aux agrumes et des oignons frits

CHF 17.00


Le personnel se tient volontiers à votre disposition afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats en cas d'allergies ou des intolérances.

Salades

Salade verte
CHF 5.00

Salade mêlée
CHF 8.00

Coin Enfants

Penne au beurre 
CHF 9.00

Penne Napoli ou ragout bolognaise
CHF 11.00

Nuggets et pommes frites
CHF 15.00

Steak de bœuf haché et pommes frites
CHF 16.00

Le personnel se tient volontiers à votre disposition
afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
en cas d'allergies ou des intolérances.

Plats froids

Salade César

Poulet pané, croûtons de pain et copeaux de parmesan
CHF 19.50

Assiette de Roastbeef

Servie avec des frites et une sauce tartare
CHF 26.50

Vitello Tonnato

Viande de porc cuite à basse température avec une sauce au thon faite maison
Servie avec des frites
CHF 25.50

Le personnel se tient volontiers à votre disposition
afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
en cas d'allergies ou des intolérances.

Pasta e Risotto

Pasta Napoletana

Penne ou Tagliatelle à choix

Sauce tomate et basilic

CHF 19.00

Pasta alla Bolognese

Penne ou Tagliatelle à choix

Viande hâchée de boeuf mijotée avec une sauce tomate, carottes, oignons et basilic

CHF 19.50

Pasta alla Carbonara

Penne ou Tagliatelle à choix

Lard fumé, oignons, crème, parmesan et œufs

CHF 19.50

Pasta al Pesto

Penne ou Tagliatelle à choix

Basilic, ail, pignons et parmesan

CHF 19.50

Risotto à la Piémontaise

Bolets, crème et fromage râpé

CHF 20.50

Le personnel se tient volontiers à votre disposition
afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
en cas d'allergies ou des intolérances.

Pasta

Parppadelle au safran

Sauce à la crème et safran, courgettes grillées au basilic et jambon d'épaule
CHF 21.50

Gnocchi de pommes de terre au Gorgonzola

Sauce crémeuse au Gorgonzola et parmesan avec éclats de noix
CHF 21.50

Penne alla Norma

Petits carrés d'aubergine frites et mijotées dans une sauce tomate à l'oignon terminée avec des copeaux de ricotta
CHF 22.50

Tagliatelle saumon et poireaux

Fondue de poireaux déglacés au vin blanc et crème citronnée
CHF 23.50

Pasta e Polpette

Tagliatelle avec boulettes de viande de bœuf faites maison et cuites dans une sauce tomate au basilic
CHF 24.50

Le personnel se tient volontiers à votre disposition
afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
en cas d'allergies ou des intolérances.

Les viandes

Entrecôte de cheval

Sauce et garnitures aux choix

200 gr CHF 31.00

300 gr CHF 40.00

Langue de bœuf

Sauce aux câpres

Servie avec des frites

CHF 28.00

Tartare de bœuf au cognac

Viande de bœuf coupée au couteau

Servi avec des toasts, du beurre et des frites

CHF 31.50

Joue de bœuf

Braisée au four pendant 3 heures, servie avec son jus de cuisson réduit
accompagnée d'un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
et de carottes glacées au beurre et à l'échalotte

CHF 31.50

Le personnel se tient volontiers à votre disposition
afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
en cas d'allergies ou des intolérances.

Les viandes

Entrecôte de bœuf

Sauce et garnitures aux choix

200 gr CHF 33.00

300 gr CHF 45.00

Tartare de bœuf de la Cheffe

Viande de bœuf coupée au couteau assaisonnée à l'huile de truffe, tomates séchées, olives noires copeaux de Grana et émulsion au basilic

Servi avec des toasts, du beurre et des frites

CHF 33.50

Magret de canard à l'orange

Magret de canard rosé à l'intérieur avec écrasé de pommes de terre

Jardinière de légumes et sa sauce veloutée à l'orange

CHF 33.50

Tagliata de bœuf

Lit de roquettes, tomates cherry, copeaux de parmesan et réduction de balsamic

Servi avec des frites

CHF 33.50

Cordon Bleu

Blanc de poulet avec jambon et fromage

Servi avec des frites

CHF 28.50

**Le personnel se tient volontiers à votre disposition
afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
en cas d'allergies ou des intolérances.**

Sauce à choix

Beurre à l'ail
CHF 4.00

Poivre vert
CHF 6.00

Café de Paris
CHF 5.00

Champignons
CHF 6.00

Garnitures à choix

Tagliatelle
Riz
Frites

Légumes
Salade verte

Le personnel se tient volontiers à votre disposition
afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
en cas d'allergies ou des intolérances.

Poissons et Crustacés

Carpaccio de Saumon

Fines tranches de saumon, sauce vierge, assaisonnées à l'huile d'olive, avec oignons rouges, ail, basilic et tomates fraîches, mayonnaise aux agrumes et oignons frits

CHF 26.00

Filets de Perche

Façon meunière délicatement dorés au beurre, servis avec frites, légumes de saisons et notre sauce tartare maison

CHF 31.00




Gambas à l'Armoricaine




Gambas poêlées dans une sauce parfumée à la marjolaine, agrémentée d'une brunoise de tomates et de beurre flambé au cognac. Servies avec riz persillé et jardinière de légumes.

CHF 34.50

Le personnel se tient volontiers à votre disposition
afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
en cas d'allergies ou des intolérances.

Pizza

	1	Margherita Mozzarella, tomates, origan	CHF 14.00
	2	Funghi Mozzarella, tomates, champignons, origan	CHF 17.00
	3	Napolitana Mozzarella, tomates, anchois, câpres, origan	CHF 17.00
	4	Siciliana Mozzarella, tomates, anchois, câpres, olives, artichauts, origan	CHF 19.00
	5	Prosciutto Mozzarella, tomates, jambon cuit, origan	CHF 17.00
	6	Prosciutto & Funghi Mozzarella, tomates, champignons, jambon cuit, origan	CHF 18.00
	7	Al Tonno Mozzarella, tomates, thon, oignons, origan	CHF 19.00
	8	Quattro Formaggi Mozzarella, tomates, quatre sortes de fromage, origan	CHF 19.00
	9	Hawaiï Mozzarella, tomates, jambon cuit, ananas, origan	CHF 18.00
	10	Al Frutti Di Mare Mozzarella, tomates, fruits de mer, origan	CHF 22.00
	11	Arrabbiata Mozzarella, tomates, salami piquant, origan	CHF 19.00
	12	Chouchou Mozzarella, tomates, viande séchée, rucola, fromage râpé	CHF 23.00
	13	Orientale Mozzarella, tomates, poulet curry, ananas	CHF 20.00
	14	Ancienne Mozzarella, tomates, lard fumé, oeuf cassé, champignons	CHF 19.00
	15	Indonésie Mozzarella, tomates, crevettes, fruits de mer, ananas, origan	CHF 21.00
	16	Capricciosa Mozzarella, tomates, jambon cuit, poivrons, origan	CHF 19.00

	17	Vegetariana Mozzarella, tomates, champignons, poivrons, épinards, artichauts, origan	CHF 19.00
	18	Alfredo Mozzarella, tomates, gorgonzola, épinards, origan	CHF 18.00
	19	Paesana Mozzarella, tomates, salami, champignons, olives, origan	CHF 19.00
	20	Beauregard Mozzarella, tomates, jambon cru, rucola, fromage râpé, origan	CHF 23.00
	21	Parma Mozzarella, tomates, jambon cru, origan	CHF 20.00
	22	Tunisina Mozzarella, tomates, merguez, poivrons, oignons, origan	CHF 20.00
	23	Basia Mozzarella, tomates, crevettes, épinards, champignons, ail, piquant, rucola, origan	CHF 23.00
	24	Quattro Stagioni Mozzarella, tomates, champignons, artichauts, fruits de mer, jambon cuit, origan	CHF 24.00
	25	Pecorara Mozzarella, tomates, feta, oeuf cassé, roquette, origan	CHF 20.00
	26	Norvegienne Mozzarella, tomates, saumon fumé, câpres, oignons, origan	CHF 23.00
	27	Zingara Mozzarella, tomates, merguez, jambon cuit, champignons, origan	CHF 21.00
	28	Anatolienne Mozzarella, tomates, salami piquant, merguez, olives, origan	CHF 21.00
	29	Chasseur Mozzarella, tomates, jambon cuit, merguez, poivrons, champignons, origan	CHF 22.00
	30	Berger Crème entière, mozzarella, quatre sortes de fromages	CHF 22.00
	31	Crevettes Mozzarella, tomates, crevettes, origan	CHF 24.00
	32	Merguez Mozzarella, tomates, merguez, origan	CHF 19.00
	33	Dino Mozzarella, tomates, jambon, merguez, origan	CHF 19.00

*****Supplément garniture Fr. 2.00**

Douceurs de la Cheffe

Fondant au chocolat

Cœur fondant au chocolat de Madagascar, servi avec de la crème chantilly et une boule de glace vanille

CHF 12.50



Crème brûlée

Parfumée aux agrumes, caramélisée à la flamme

CHF 10.00

Panna Cotta

Avec coulis aux fruits des bois et fruits rouges glacés

CHF 10.50

Tiramisu

Traditionnel avec une touche d'Amaretto

CHF 9.50

Le personnel se tient volontiers à votre disposition
afin de vous renseigner sur les ingrédients présents dans nos plats
en cas d'allergies ou des intolérances.

Les plaisirs glacés

Le Colonel
Sorbet citron arrosé de
vodka
CHF 13.00

Le Général
Crème glacée vanille
arrosé de whisky
CHF 13.00

Le Valaisan
Sorbet à l'abricot arrosé
d'eau-de-vie
d'abricot
CHF 13.00

Parfait Moka /
flambé
Crème glacée au moka
nature
CHF 8.00 / CHF
10.50

Coupe Danemark
Crème glacée vanille,
sauce au chocolat et
crème chantilly
CHF 13.00

Meringue glacée
Crème glacée fraise,
meringues et crème
chantilly
CHF 13.00

Beauregard
Glace fraise,
café, stracciatella, crème
chantilly
CHF 12.50

Flûte Limoncello
Flûte fraîche au citron
CHF 13.00

Choix de boules de glace

Vanille – Chocolat – Café – Stracciatella – Abricot – Citron – Pistache –
Rhum-raisin – Caramel - Fraise
CHF 3.80 par boule
CHF 1.70 supplément chantilly

Les glaces des petits

gourmands



PANDA
Glace à la vanille
CHF 7.50



HIPPO
Glace à la fraise
CHF 7.50