

# Nos Entrées

## Gaspacho Verde

Concombre, ail, huile d'olive parfumée à la menthe  
Servi avec ses tranches de pain grillé à l'ail  
CHF 11.50

## Le Soleil de Sicile

Deux boules de risotto au safran délicatement frites, garnie  
d'un cœur fondant de sauce bolognaise et mozzarella  
CHF 13.50

## Escargots farcis à la Bourguignonne

Servis dans leur coquille, beurre persillé et ail parfumé  
CHF 12.00/6p. et CHF 20.00/12p

## 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

## Insalata di polpo à l'italienne

Salade de poulpe tiède avec pommes de terre à la vapeur,  
céleri et olives noires avec une émulsion au basilic et persil  
CHF 19.00


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 b œuf hach e 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

## 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

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

## 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

## Mare e limone

Pâtes fraîches à l'encre de seiche délicatement enrobée d'une sauce citronnée au beurre accompagnées des queues de gambas grillées au thym  
CHF 26.00

## Promenade au Sud de l'Italie

Tagliatelles fraîches à la nduja calabraise (salami piquant à tartiner), oignons rouges, burrata et émulsion de basilic  
CHF 26.50

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

## Entrecôte de bœuf

Sauce et garnitures aux choix

200 gr CHF 33.00

300 gr CHF 45.00

## Langue de bœuf

Sauce aux câpres

Servie avec des frites

CHF 28.00

## Tagliata de bœuf

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

Servie avec des frites

CHF 33.50

**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*

## La Parisienne Gourmande

Parisienne de bœuf (200 gr) à l'huile d'olive et fleur de sel  
Servie avec des frites et des légumes  
CHF 38.50

## Magret de canard à l'orange

Magret de canard rosé à l'intérieur avec des pommes de terre rôties au four  
Jardinière de légumes et sa sauce veloutée à l'orange  
CHF 33.50

## Cordon Bleu

Blanc de poulet avec jambon et fromage  
Servi avec des frites  
CHF 28.50

## American spare-ribs

350 gr de spare-ribs cuisson à basse température,  
marinade maison et laqués à la sauce barbecue fumé  
Servis avec des pommes de terre rôties au four et légumes grillés  
CHF 41.50

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

Nos viandes sont cuites au grill sur pierres  
de lave pour un cuisson savoureuse et  
authentique

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.

# *Nos tartares*

## Tartare de bœuf au cognac

Viande de bœuf coupée au couteau  
Servi avec des toasts, du beurre et des frites  
CHF 31.50

## 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

## Tartare de de thon de la Cheffe

Assaisonnement de la Cheffe au sésame noir, subtilement parfumé à l'orange et à la moutarde à l'ancienne  
Servi avec des toasts, du beurre et des frites  
CHF 36.50

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.

# 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.

# *Nos fondues*

*à partager à partir de 2 personnes*

## Fondue Chinoise

Préparée avec de la viande fraîche de boeuf et de cheval (200g/personne)

Servie avec des frites et nos sauces maison  
Ail, Cocktail, Tartare et Piquante

CHF 38.50/personne

*Supplément de viande de boeuf ou de cheval: CHF 9.00/100g*

*Servie le soir*



*Midi uniquement sur réservation*



# Pizza

Toutes nos pizzas  
aussi en mini  
CHF 2.00 de  
moins

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

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

Crème au mascarpone traditionnelle, biscuits délicatement imbibés au jus de fraise, généreuse brunoise de fraise avec une note subtile de limoncello

CHF 9.50

## Carpaccio d'Ananas frais

Fines tranches d'ananas frais délicatement servies avec une glace coco et sublimées par un gel parfumé au basilic

CHF 11.50

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