

Nos Entrées

Gazpacho 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 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

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 37.00

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.

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 une 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	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	Hawaï 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 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