

ENTREES

Salade verte	6.00
Salade mêlée	8.50
Bruschetta Tranches de pain grillées, d�es de tomates aux herbes et huile d'olive	9.00
Salade paysanne Salade verte avec croûtons, saucisson et lardons saut�es	18.00
Salade géante Grande salade mêlée avec œuf dur et champignons	17.00
Salade caprese Salade de tomates et mozzarella de bufflonne, basilic	14.00
Carpaccio de b�euf Fines tranches de b�euf crues sur lit de rucola et copeaux de Grana Padano	23.00
Crevettes sautées à l'ail et aux herbes	21.00
Crème de tomates au basilic	9.00
Fondue moitié-moitié (250g/pers)	19.00





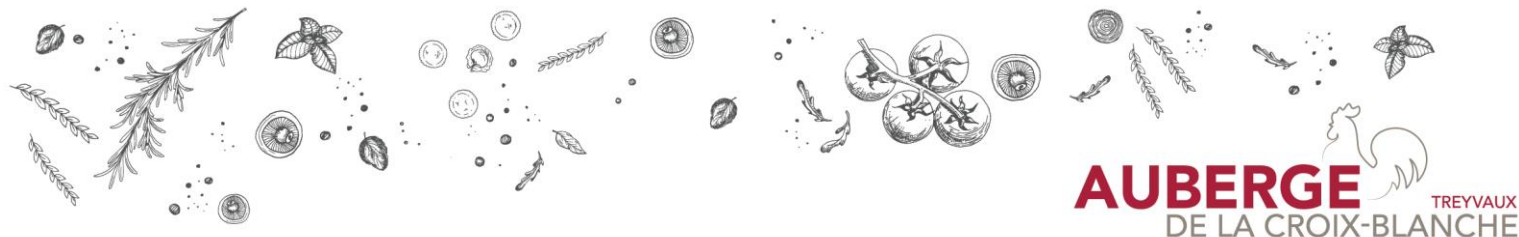
PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES

Ravioli aux aubergines et tomates séchées	21.00
Fiorelli au citron et feuilles de limes	23.00
Lingotto aux crevettes et courgettes	26.00
Ravioli au bœuf braisé	21.00

PÂTES

	Petite	Grande
Spaghetti à l'ail et piment	14.00	17.00
Spaghetti carbonara Lardons, crème et œuf	16.00	19.00
Spaghetti bolognaise	16.00	19.00
Spaghetti fruits de mer	21.00	24.00
Penne all'arrabiata Sauce tomate, ail, oignons, persil, basilic, piments	15.00	18.00
Penne au saumon à la vodka Saumon fumé flambé à la vodka et sauce crémeuse à la tomate	21.00	24.00
Penne Croix-Blanche Crevettes sautées flambées au Cognac, herbes fraîches et crème tomatée	23.00	26.00





GNOCCHI E RISOTTI

	Petite	Grande
Gnocchi 4 fromages	14.00	17.00
Gnocchi napoli Sauce tomate et basilic	13.00	16.00
Gnocchi aux bolets Bolets, crème et grana padano	15.00	18.00
Risotto paysan Poireaux, lardons, saucisson, tomate et grana padano	17.00	20.00
Risotto aux bolets Bolets, crème et grana padano	19.00	22.00
Risotto milanais Safran, crème et grana padano	17.00	20.00

MENU ENFANTS

Escalope de poulet panée, frites et légumes
Pizza tomates mozzarella frites et ketchup
Risotto à choix
Pâtes à choix

CHF 12.- y compris une boule de glace





VIANDES

Steak de cheval (200g), beurre maison	28.00
Pavé de bœuf (200g) aux bolets	39.00
Foie de veau aux oignons	34.00
Mignons de porc sauce Croix-Blanche	27.00
Steak de bœuf Bielo (150g), ail et fines herbes	32.00

POISSONS

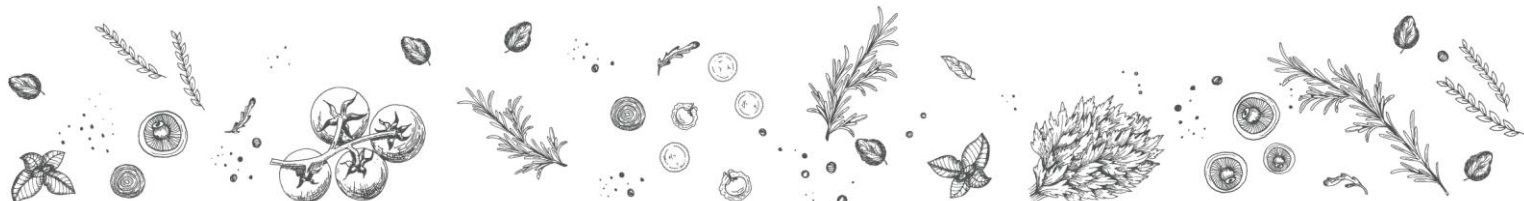
Filets de perches meunière, sauce tartare	31.00
Pavé de saumon au basilic	29.00
Filet de Loup grillé à l'huile d'olive citronnée	30.00

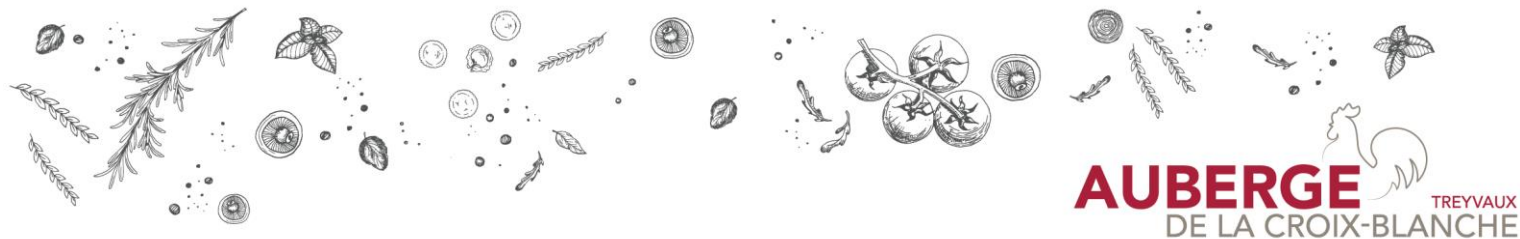
Garnitures à choix

Pommes frites / Pommes nouvelles / Riz basmati / risotto

SUR RESERVATION

Fondue chinoise (bœuf, poulet, cheval), frites et salade à discretion	32.00
---	-------





DESSERTS MAISON

Crème brûlée à la cassonade	9.00
Mousse au chocolat	8.00
Panna cotta aux amaretti	8.00
Tiramisu	9.00

