

Les entrées :

Salade verte Fr. 6.50

Salade mêlée Fr. 8.50

Salade du club Fr. 25.00

(tomates, mozzarella, jambon cru, rucola et copeaux de parmesan)

Carpaccio de bœuf, rucola et copeaux de parmesan Fr. 19.00

Salade thaï Fr 23.00

(mini rouleaux de printemps aux légumes, brochettes de poulet marinées au miel)

Salade caprese (tomates et mozzarella) Fr 18.00

Salade de chèvre chaud au miel Fr 23.00

Carpaccio de bresaola Fr 21.00

(huile d'olive, poivre et copeaux de parmesan)

Saumon fumé et ses toasts Fr.25.00

Les pâtes :

Pennette pomodoro Fr. 17.00

Pennette bolognese Fr. 19.00

Gnocchi aux tomates fraîches et basilic Fr. 21.00

Lasagne de bœuf « maison » Fr. 21.00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino Fr. 18.00

Spaghetti carbonara Fr. 21.00

Spaghetti aux vongoles ou verace fraîches (selon arrivage) Fr. 27.00

Tagliatelle arrabiata Fr. 19.00

Tagliatelle au pesto Fr. 21.00

Orecchiette aux crevettes, citron et menthe légèrement crémée Fr. 22.00

Orecchiette pugliese (saucisse sicilienne parfumée au fenouil) Fr. 24.00

Fagotini aux bolets (tomates, basilic légèrement crémé) Fr. 24.00

Agnoletti farcis ricotta et épinards Fr. 23.00

Risotto aux fèves Fr. 21.00

Risotto aux noix de Saint-Jacques et gambas Fr. 28.00

Nous pouvons vous proposer des pâtes sans gluten (spaghetti ou penne)

Sauces au choix

Les viandes :

Filet de poulet au citron Fr. 21.00

Filet de poulet grillé Fr. 19.00

Entrecôte parisienne grillée (250gr), sauce Café de Paris Fr. 33.00

Tagliata d'entrecôte parisienne (250gr), rucola et copeaux de parmesan Fr. 37.00

Saltimboca de veau à la romana Fr. 34.00

(jambon cru, sauge, sauce marsala)

Accompagnements : frites maison et légumes du moment

Oreille d'éléphant de veau panée à la milanaise,

Rucola, tomates cerise et frites maison Fr. 38.00

Tartare de bœuf (200gr), coupé au couteau Fr.33.00

Pommes frites et salade mée

Origines des viandes : bœuf, veau, porc Suisse ; poulet Suisse, France et Hongrie

Les végétariens :

Omelette aux fines herbes, salade verte Fr. 19.00

Œufs brouillés à la tomate et légumes grillés, salade verte Fr 19.00

Poissons :

Filets de perche meunière Fr. 39.00

Tube de calamars grillé, sauce méditerranéenne Fr. 26.00

(huile d'olive, ail, tomates cerise, tabasco et herbes fraîches)

Poulpe à la plancha Fr. 36.00

Cuisses de grenouille à la provençale (20min.) Fr. 28.00

Accompagnement frites maison, et légumes du moment

Cassolette de poissons et fruits de mer au crémeux de crustacé

(saumon, perches, gambas et calamars)

Et ses petits légumes Fr. 29.00

Tartare de saumon (200gr), frites et salade mêlée Fr. 29.00

Tartare de thon (200gr), frites et salade mêlée Fr. 36.00

Origine poissons :

Filets de perche, Russie ; moules, France ; saumon, Norvège

Gambas, Argentine ; calamars, Espagne ; vongoles, Italie

Cuisses de grenouille, Indonésie ; thon, Sri Lanka