

Menu CW19 - 2026

Informations importantes

Veillez informer notre personnel en cas d'allergie ou d'intolérance.

Viande de bœuf, veau, porc et volaille : origine Suisse, France ou UE selon arrivage

Poisson : issu de la pêche responsable ou d'élevages certifiés Alaska, Norvège, UE (surgelé)

Tous nos plats sont préparés maison.

Salades : CHF 17.00

50. Salade César

Mesclun de salade, poulet grillé, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, bacon croustillant, sauce César maison.

51. Salade Grecque

Concombres, tomates, poivrons, oignons rouges, olives noires, feta, origan, huile, d'olive extra vierge.

52. Salade au Thon Méditerranéenne

Mesclun de salade, thon à l'huile d'olive, œuf dur, tomates cerises, oignons, pommes de terre, olives noires, vinaigrette.

Bruschetta 2 pièces : CHF 7.00

64. Bruschetta Classique

Pain grillé, tomates fraîches, ail, basilic, huile d'olive.

65. Bruschetta aux Champignons et Gorgonzola

Champignons poêlés, gorgonzola doux, roquette, pignons grillés.

66. Bruschetta à la Crème d'Olives et Artichauts

Tartinade maison d'olives noires ou vert et artichauts, touche d'ail et herbes fraîches.

Menu CW19 - 2026

Pâtes fraîches : CHF 24.00

70. Tagliatelles aux Crevettes et Citron

Tagliatelles fraîches avec crevettes géantes poêlées, crème légère, ail doux citron.

71. Penne au Saumon Fumé et Vodka

Penne avec saumon fumé, crème légère, vodka flambée et zeste de citron.

72. Spaghetti alla Carbonara

Spaghettis traditionnels, Guanciale, œuf, pecorino et poivre noir.

73. Tagliatelles à la Bolognaise

Sauce mijotée avec bœuf, vin rouge, tomates, oignons, carottes et céleri.

74. Lasagnes Maison

Pâtes en couches avec sauce bolognaise, béchamel et parmesan, gratinées au four.

75. Penne all'Arrabbiata

Sauce tomate épicée, ail, huile d'olive extra vierge, piment.

76. Raviolis Ricotta et Épinards

Farce ricotta-épinards, beurre à la sauge, copeaux de parmesan.

77. Spaghetti Cacio e Pepe

Spaghetti, pecorino, poivre noir.

78. Penne al Pesto Verde Maison

Pesto basilic ou roquette, ail, parmesan, huile d'olive, pignons.

79. Trio de dégustation CHF 28.00 :

Composez votre assiette avec trois petit-portions parmi les plats ci-dessus.

Menu CW19 - 2026

Viandes, accompagnées de riz, légumes, pâtes, frites ou salade

90. Escalope de Poulet 250 gr, CHF 24.00

Blanc de poulet sauté au beurre et herbes fraîches.

91. Entrecôte de Bœuf 300 gr CHF 35.00

Grillée, sauce au poivre, Bolet, au fromage ou nature.

92. Filet de Porc 250 gr, sauce Champignons CHF 25.00

Filet mignon, sauce crémeuse aux champignons et vin blanc.

93. Escalope de Veau 250 gr, CHF 32.00

Veau poêlé, nature ou sauce à la crème et vin blanc.

94. Escalope de Veau à la Milanaise CHF 33.00

Panée, dorée au beurre, servie avec citron.

Poissons 200 gr accompagnés de riz, légumes, pâtes, frites ou salade

100. Filet de Dorade CHF 28.00

Préparé au four ou grillé, citron, herbes fraîches.

101. Espadon Grillé ou en Sauce CHF 29.00

Filet d'espadon grillé ou mijoté à la tomate, ail, olives, câpres.

102. Filets de perche façon meunière, accompagnés de frites CHF 30.00

Menu CW19 - 2026

Pizzas pâte maison : format 33 cm

1. Margherita CHF 15.00

Sauce tomate, mozzarella, origan, basilic.

2. Marinara CHF 15.00

Sauce tomate, ail, origan, olives noires.

3. Napoli CHF 17.00

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan, olives noires.

4. Thon & Oignons CHF 17.00

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons.

5. 4 Fromages CHF 17.00

Mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan.

6. Végétarienne CHF 17.00

Courgette, aubergines, champignons, tomates cerises, mozzarella.

7. Chèvre, Miel & Noix CHF 18.00

Mozzarella, chèvre, miel, noix, origan.

8. Parmigiana CHF 18.00

Sauce tomate, aubergines, mozzarella, parmesan, basilic.

9. Capricciosa CHF 18.00

Jambon, champignons, artichauts, œuf, mozzarella.

10. Diavola CHF 18.00

Chorizo piquante, oignons rouges, mozzarella.

11. 4 Saisons CHF 18.00

Jambon, champignons, artichauts, olives noires, mozzarella.

Menu CW19 - 2026

12. Jambon Cru & Roquette CHF 18.00

Mozzarella, jambon cru, roquette, parmesan, tomates cerises.

13. Bresaola & Parmesan CHF 19.00

Mozzarella, bresaola, roquette, copeaux de parmesan.

14. Saumon Fumé & Buffla CHF 18.00

Mozzarella, saumon fumé, buffla, roquette.

15. Truffe & Jambon CHF 18.00

Houille de truffe, mozzarella, jambon cuit.

16. Bolognese CHF 19.00

Sauce tomate, mozzarella, mortadelle, pesto, tomates cerises, et buffla.

17. Norvégienne CHF 18.00

Saumon fumé, mozzarella, roquette.

18. Crevettes & Courgette CHF 18.00

Courgette, crevettes poêlées, mozzarella.

19. Buffla & Basilic CHF 19.00

Sauce tomate, mozzarella di buffla, copeaux de parmesans, basilic.

20. Pizza Dessert Nutella CHF 16.00

Pâte fine, Nutella, sucre glace.

Dessert : CHF 8.00

Tiramisu,
Panna cotta,
Crème brûlée,
Tarte du jour,
Mousse au chocolat ou à la vanille,
Glace artisanale (selon les disponibilités).