

# Menu CW19 - 2026

## Informations importantes

Veuillez 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 épicee, 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).