



# La carte des mets et des Vins

## Les entrées froides

Salade verte	CHF 6.00
Salade verte rehaussé de son méli-mélo de crudités	CHF 8.00
Vitello trotato, filet de truite fraiche confite	CHF 18.00
Tartare de saumon 80g., grenade, pomme granny, huile de curry maison, menthe fraiche Toasts et saladine	CHF 18.00
Antipasto à l'italienne garnie de charcuterie, fromages, et légumes grillés pour deux	CHF 29.00

## Salades et Tartares en plat

Salade Grecque, feta, tomates, concombres, oignons rouges, olives noires	CHF 22.00
L'incontournable salade césar (poulet, œuf poché, lardons, tomates, copeaux de parmesan, croutons à l'ail et herbes)	CHF 26.00
Tartare de bœuf <b>ITALIAN</b> style 180g., pesto verde, tomates séchées, copeaux de parmesan, pignons de pin servi avec frites maison, toasts et saladine	CHF 34.00
Tartare de saumon 180g. grenades, pomme granny Smith, menthe fraiche, huile de curry maison servi avec frites maison, toasts et saladine	CHF 29.00
Supplément Toasts tartares	CHF 2.00

## Côté lac et côté mer

Myriade de poissons, crustacés et coquillages (saumon, loup de mer, vongoles, moules, gambas, calamar, beurre en persillade) <b>2 personnes minimum</b> Frites maison, légumes.	CHF 44.00 Par personne
Filet de loup de mer unilatéral, huile vierge herbacée, riz vénéré aux petits légumes	CHF 34.00
Filets de perche au beurre meunière et sa sauce tartare et frites maison et légumes.	CHF 34.00

# La carte des mets et des Vins

## Côté terre

Filet de bœuf snacké jus au poivre & whisky par « Anne-Sophie Pic » Écrasé de pommes de terre aux herbes et ses légumes	CHF 47.00
Tagliata d'entrecôte de bœuf juste snacké ( <b>bleu ou saignant</b> ) sur son lis de roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan	CHF 36.00
Ballotine de poulet farcie aux champignons cuite basse température Tagliatelles fraîches et légumes	CHF 31.00

## Les végétariens et végétariens

Assiette Végan, riz vénère, pommes écrasées aux herbes, légumes sautés, tian de légumes grillés	CHF 29.00
Risotto aux légumes grillés, pesto verde, tuile de parmesan.	CHF 32.00

## Le coin de nos enfants

Escalope de poulet grillé frites et légumes	CHF 15.00
Nuggets de poulet, frites et légumes du jour	CHF 12.00
Filets de perches enfants frites sauce tartare	CHF 16.00
Pâtes à la sauce tomate	CHF 10.00
Mini pizza Marguerite	CHF 10.00
Mini pizza Jambon	CHF 12.00

## Nos pizzas traditionnelles

Margherita Tomate, mozzarella, basilico, huile d'olive	CHF 19.00
Marinara Tomate San Marzano, huile d'olive, ail, origan	CHF 23.00
Napoli Tomate, mozzarella, anchois, câpres	CHF 22.00
Diavola Tomate, mozzarella, salami piquant, olives noires	CHF 24.00
Romana Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons	CHF 24.00
Capricciosa Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts	CHF 26.00
Bufala Tomate, mozzarella di bufala, basilic	CHF 26.00
Gorgonzola Tomate, mozzarella, gorgonzola	CHF 26.00
Salami piquant et gorgonzola Tomate, mozzarella, salami piquant, gorgonzola	CHF 28.00
Tunisienne Tomate, mozzarella, merguez	CHF 28.00
4 saisons Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives noirs	CHF 26.00
Calzone Tomate, mozzarella, jambon cuit	CHF 26.00

# La carte des mets et des Vins

## Nos pizzas blanches

4 fromages Mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmesan	CHF 26.00
Végétarienne Mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons grillé, tomates, olives noirs, basilic	CHF 26.00
Thon Mozzarella, thon, tomates cerises, roquette, huile d'olive au basilic	CHF 26.00

## Nos focaccias

Saumon Saumon fumé, tomates cerises, roquettes, oignons rouge, câpres, huile d'olive au basilic	CHF 26.00
Primavera Mozzarella jambon cru, tomates cerise, copeaux de parmesan, huile d'olive au basilic	CHF 28.00

## Pour les plus petits

Mini margherita	CHF 10.00
Mini jambon	CHF 12.00

## La gourmandise

Cœur coulant au chocolat praliné et quenelle de mascarpone	CHF 15.00
Déstructuré de tartelette citron et suprêmes d'agrumes	CHF 15.00
Parfait glacé au Yuzu et ses condiments exotique	CHF 14.00
Pizza Nutella Nutella, noisette	CHF 24.00