



PUB & RESTAURANT

Carte des mets

Nos entrées

C arpaccio tricolore de poisson aux baies rouges et citron vert	19.-
C arpaccio de bœuf et copeaux de parmesan	18.-
T omates et mozzarella di buffala	17.-
C ocktail de crevettes, avocat et gambas grillées	19.-
A ntipasti à l'italienne	22.-
F oie gras maison et son chutney de mangue	21.-
C roquant de légumes et mille-feuille de chèvre	18.-

Nos salades

S alade verte	7.-
S alade mêlée	9.-
S alade de crudités	10.-
S alade de roquette et copeaux de parmesan	16.-
S alade campagnarde (lardons, œuf, parmesan...)	18.-
S alade de la mer (saumon, gambas et petites crevettes...)	21.-
S alade d'endives au gorgonzola et cerneaux de noix	19.-

Nos viandes

C aïlle farcie au foie gras, sauce aux baies rouges	28.-
M agret de canard au miel et vinaigre balsamique	27.-
F aux filet de bœuf coupé sur salade de roquette et copeaux de parmesan	28.-
F ilet de bœuf grillé, à la fleur de sel de Guérande	44.-
E ntrecôte de bœuf au poivre vert	33.-

origine de nos viandes : Suisse et France

Nos poissons

F ilet de Dorade aux épices douces et écrasé de pommes de terre	42.-
F ilets de perche meunière, frites	33.-
T rio de poisson à la plancha, pommes de terre et légumes à la vapeur	32.-
F ilet de féra grillé du lac Léman	28.-
B ouillabaisse de langoustines, filets de rouget, rascasse, dorade, et sa rouille au safran	48.-

Nos risottos

R isotto aux morilles et copeaux de parmesan	29.-
R isotto aux fruits de mer et safran	27.-
R isotto aux légumes	21.-

Nos pâtes

L inguine aux <i>vongole veraci</i>	28.-
T agliatelle aux morilles	27.-
R avioli aux légumes grillés	24.-
F agottini à la crème de truffe	27.-
S paghetti aux fruits de mer, langoustines et gambas	28.-
P enne aux langoustines	28.-
P enne à la sicilienne	24.-
C annelloni à la viande de bœuf, gratinés au four	22.-
S paghetti carbonara (lardons, crème, jaune d'œuf)	20.-
P âtes à la napolitaine, à l'arrabiata ou au pesto	17.-

Nos desserts

T iramisù au mascarpone double et cacao amer	10.-
T arte tatin et sa boule de glace vanille	12.-
P anna cotta aux fruits rouges	9.-
C rème brûlée à la lavande	10.-
F ondant au chocolat et sa boule de glace vanille	12.-
B oule de glace, différents parfums	3.-

Nos pizzas

M argherita	<i>sauce tomate, mozzarella, origan</i>	15.-
J ambon cuit	<i>sauce tomate, mozzarella, jambon, origan</i>	17.-
Q uatre saisons	<i>sauce tomate, mozzarella, jambon, olives, artichauts, champignons</i>	22.-
Q uatre fromages	<i>sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan</i>	22.-
F ruits de mer	<i>sauce tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, basilic</i>	21.-
V égétarienne	<i>sauce tomate, poivrons, aubergines, courgettes</i>	19.-
P arme	<i>sauce tomate, mozzarella, jambon cru</i>	21.-
N apolitaine	<i>sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres</i>	21.-
C alabrese	<i>sauce tomate, mozzarella, salami piquant</i>	21.-
C apricieuse	<i>sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf, olives</i>	22.-
S icilienne	<i>sauce tomate, mozzarella, thon, champignons, olives noires</i>	19.-
C alzone	<i>sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf</i>	21.-

Nos pizzas spéciales

L ouiza	<i>sauce tomate, oignons, poivrons, piment, œuf</i>	22.-
S erge	<i>sauce tomate, buffala, roquette, poivrons jaunes</i>	22.-
L' Olivier	<i>sauce tomate, buffala, aubergines, ricotta, basilic</i>	23.-
D u chef	<i>sauce tomate, jambon cru, roquette</i>	24.-
iP ub	<i>sauce tomate, buffala, rucola, bresaola, parmesan, huile de truffe</i>	26.-
D el Capo	<i>sauce tomate, buffala, jambon cru, roquette, parmesan, tomates cerise</i>	25.-
E xotique	<i>sauce tomate, buffala, poulet, ananas, rucola, tomates cerise</i>	24.-
N ordique	<i>sauce tomate, mozzarella, oignons, fruits de mer, gambas, saumon fumé</i>	26.-
R oyale	<i>sauce tomate, mozzarella, buffala, roquette, jambon cru, bresaola</i>	27.-

Nos tapas

T ravers de porc caramélisé	12.-
S tick de poulet mariné	12.-
F occacia nature	8.-
F occacia aux anchois	10.-
F occacia au jambon cru, buffala et copeaux de parmesan	15.-
B ruscetta	9.-
A ntipasti à l'italienne (charcuterie, buffala et légumes grillés)	17.-
A ssiette de fromage	10.-
A ssiette de charcuterie	10.-