



Les Entrées

<i>Salade verte</i>		<i>fr. 7.00</i>
<i>Salade mêlée de saison</i>	$\frac{1}{2}$ <i>fr. 10.00</i>	<i>fr. 18.00</i>
<i>Saladine de rucola aux artichauts et Balsamico Éclats de Grana Padano et pignons</i>	$\frac{1}{2}$ <i>fr. 16.00</i>	<i>fr. 25.00</i>
<i>Ballottine de foie gras de canard Parfumé au vin doux de Monbazillac</i>	$\frac{1}{2}$ <i>fr. 28.00</i>	<i>fr. 37.00</i>
<i>Carpaccio de Thon au gros sel et pesto citronné 'Cinqueterre'</i>	$\frac{1}{2}$ <i>fr. 23.50</i>	<i>fr. 33.00</i>
<i>Velouté aux légumes du moment</i>		<i>fr. 10.00</i>
<i>Soupe de poissons à la Niçoise rouille et croûtons et Gruyère</i>	$\frac{1}{2}$ <i>fr. 15.00</i>	<i>fr. 22.50</i>

Pasta & Risotti

<i>Penne à la Ligure (Pesto maison, haricots verts, pignons et olives Taggiasche)</i>	$\frac{1}{2}$ <i>fr. 19.50</i>	<i>fr. 29.50</i>
<i>Paccheri aux aubergines et ricotta salée de Sicile (Légèrement piquant)</i>	$\frac{1}{2}$ <i>fr. 19.50</i>	<i>fr. 29.50</i>
<i>Risotto Vialone aux bolets et Gambas Sautés au Chardonnay-Grillo</i>	$\frac{1}{2}$ <i>fr. 25.00</i>	<i>fr. 39.00</i>
<i>Risotto "Cuore Verde" (asperges, cima di rapa, épinards...)</i>	$\frac{1}{2}$ <i>fr. 21.50</i>	<i>fr. 32.00</i>

TVA, incluse dans nos prix



Les Poissons

<i>Filets de perche Belle-meunière ou sabayon de citron vert</i>	<i>fr. 39.00</i>
<i>Filet de Dorade Royale aux parfums de Sicile Sur lit de légumes grillés et risotto Venere</i>	<i>fr. 45.00</i>
<i>Filet de Loup de mer aux agrumes</i>	<i>fr. 45.00</i>
<i>Sauté de Gambas au curry Thaï</i>	<i>fr. 43.00</i>
<i>Parillada de poissons frais du marché, Costa Smeralda</i>	<i>fr. 47.00</i>

Les Viandes

<i>Escalopines de veau aux bolets et senteurs de truffes</i>	<i>fr. 49.00</i>
<i>Suprême de poularde fermière aux morilles</i>	<i>fr. 39.50</i>
<i>Steak de bœuf Suisse, rassis sur os, sauce au choix</i>	<i>fr. 37.00</i>
<i>Filet de bœuf Suisse rassis sur os, sauce au choix</i>	<i>fr. 53.00</i>
<i>Tartare de bœuf (coupé au couteau et assaisonné selon votre goût)</i>	<i>fr. 37.00</i>

*Les sauces : Café de Paris - Béarnaise - aux 3 poivres
Sauce aux morilles supplément fr. 4.00*

*Garnitures au choix : Pommes vapeur, Pommes Frites, Gratin Dauphinois,
Riz Basmati, Risotto, Tagliatelle et Légumes*

Provenance de nos viandes : Bœuf : Suisse, Veau : Suisse, Poularde : France



Le Chef Pâtissier vous propose :

<i>Moelleux au chocolat noir , sauce pistache</i>	<i>fr.13.00</i>
<i>Glace à la double crème de gruyère</i>	
<i>Nougat glacé au miel et amandes, caramel au beurre salée</i>	<i>fr. 12.50</i>
<i>Panna cotta aux fruits des bois</i>	<i>fr. 12.00</i>
<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i>	<i>fr. 11.50</i>
<i>Parfait glacé à la Piémontaise</i>	
<i>au chocolat et noisettes ' Gianduia '</i>	<i>fr. 12.50</i>
<i>Tarte Tatin aux pignons, glace crème brûlée</i>	<i>fr. 13.50</i>
<i>Cassata Sicilienne glacée du Chef</i>	<i>fr. 11.50</i>
<i>Tartes du jour</i>	<i>fr. 7.50</i>
<i>Faites-vous plaisir, dessert du jour</i>	<i>fr. 9.50</i>

Carte des glaces à disposition.....