

Carte des mets

Le chef, M. Scalabrini, et son équipe ont le plaisir de vous faire découvrir leur carte.



Les Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.-

CARPACCIO DE THON AUX PARFUMS DE SICILE 19.- (PLAT 35.-)

Carpaccio de thon aux artichauts, tomates séchées et citrons confits

BRUSCHETTA AUX TOMATES TRICOLORES 19.- (PLAT 32.-)

Bruschetta aux tomates cerises tricolores confites, cecina de bœuf et copeaux de manchego

Option sans cecina



Les Poissons

DOS DE BAR AUX LÉGUMES GRILLÉS 30.-

Dos de bar snacké aux légumes grillés, cappelletti ricotta et coulis de péquillos

OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE, CÂPRES DE PANTELLERIA 30.-

Tombée de pousses d'épinards et pommes écrasées à l'huile extra vierge d'olive Taggiasca

Provenance poissons : Thon : Pacifique – Bar : GR – Omble : CH – Écrevisse : DK – Gambas : VN

Nos verres de vin au coravin 1dl

Petite Arvine, S. Bettschen CHF 11.-

Petite Arvine, 2021

Ribex, L.Bovard CHF 10.-

Sauvignon, 2015

Humagne, Château de Glérolles CHF 12.-

Humagne rouge, 2017

Grande Cuvée, L.Bovard, CHF 12.-

Merlot, Syrah, 2014

Les Viandes

TAGLIATTA DE BOEUF 40.-

Entrecôte de bœuf sur un lit de roquette, copeaux de parmesan et pommes rôties

TARTARE DE BŒUF 38.-

Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes gaufrettes « maison » avec mesclun et toast

Provenance viandes : Cecina : ES – Bœuf : CH


Suggestions rapides

BURGER GOURMAND VÉGÉTARIEN 28.-

Pain focaccia, aubergine panée, courgette, tomate, pesto rosso et stracciatella

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 16.- (PLAT 24.-)

Spaghettis maison coupés au couteau, cime di rapa, écrevisses et coulis de tomates

Option sans écrevisses 

SALADE GOURMANDE 18.-

Mesclun de salade, pousses de soja, carotte, courgette, chou chinois, avocat, grenade, épinard et quinoa

Supplément gambas au yuzu CHF 14.-

Les Desserts

LA FRAISE 11.-

Fraises gariguettes, jus, sorbet et tuiles aux amandes

MYSTÈRE AU CHOCOLAT 12.-

Chocolat, vanille et caramel

TIRAMISU 11.-

L'authentique tiramisu



Plat végétarien

Allergies : Sur demande, notre personnel vous renseignera sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus

Menu dégustation (dès 2 personnes) 59.-

BRUSCHETTA AUX TOMATES TRICOLORES

Bruschetta aux tomates cerises tricolores confites, cecina de bœuf et copeaux de manchego

OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE, CÂPRES DE PANTELLERIA

Tombée de pousses d'épinards et pommes écrasées à l'huile extra vierge d'olive Taggiasca

OU

TAGLIATTA DE BOEUF

Entrecôte de bœuf sur un lit de roquette, copeaux de parmesan et pommes rôties

LA FRAISE

Fraises gariguettes, jus, sorbet et tuiles aux amandes

Menu dégustation (dès 2 personnes) 73.-

CARPACCIO DE THON AUX PARFUMS DE SICILE

Carpaccio de thon aux artichauts, tomates séchées et citrons confits

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghettis maison coupés au couteau, cime di rapa, écrevisses et coulis de tomates

OMBLE CHEVALIER MEUNIÈRE, CÂPRES DE PANTELLERIA

Tombée de pousses d'épinards et pommes écrasées à l'huile extra vierge d'olive Taggiasca

OU

TAGLIATTA DE BOEUF

Entrecôte de bœuf sur un lit de roquette, copeaux de parmesan et pommes rôties

MYSTÈRE AU CHOCOLAT

Chocolat, vanille et caramel