

ENTRÉES

Assiette jambon cru	19.--
Assiette froide	18.--
Cocktail de crevettes	12.--

SALADES

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Salade verte	5.--	7.--
Salade mêlée	8.--	13.--
Salade panachée thon mozzarella	13.--	15.--
Salade au saumon et à l'avocat (fromage blanc)		18.--
Salade de thon (thon, tomate, olive, oignon)		15.--
Salade caprese (tomate, mozzarella)		15.--
Salade au chèvre chaud (mêlée Frs 18.-)		15.--
Salade Niçoise		17.--
Salade de poulet exotique		20.--
Salade printanière (verte, jambon cru, mozzarella)		18.--
Salade capricciosa (mêlée, jambon cru, frites)		18.--

Supplément Mozzarella : vache 3.-- / buffle 6.--

ASSIETTES FITNESS

Steak de bœuf grillé	25.--
Saumon grillé	22.--
Entrecôte de bœuf grillé	26.--
Poulet grillé	20.--

Servi avec salade

ENTREMETS

Croque-Monsieur	5.--
3 œufs au plat	10.--
3 oeufs-jambon	13.--
Omelette nature	11.--
Omelette aux fines herbes	12.--
Omelette jambon	13.--

ASSIETTES ENFANTS *(jusqu'à 12 ans)*

Portion de pâte (blanche, pesto ou carbonara)	10.--
Mini Marguerite	13.--
Nugets de poulet	12.--

Allergies et intolérances : nous sommes à disposition pour vous renseigner et coordonner avec la cuisine la préparation de votre repas en fonction de vos restrictions.

Provenance des viandes :	Bœuf : Suisse, Uruguay, ARG (Peut avoir été produite avec des antibiotiques et/ou des Spam)	
	Volaille : Suisse, France, Brésil (Peut avoir été produite avec des antibiotiques et/ou des Spam)	
	Porc : Suisse	Cheval : Suisse, Canada
	Veau : Suisse	Charcuterie : Suisse, Italie
Provenance des poissons :	Crevettes : Vietnam	Fruits de mer : Thaïlande
	Saumon : Danemark, Canada, Norvège	

PASTA

Aglione, huile e peperoncino	15.--
Arrabiata	18.--
Crème basilic	18.--
Gorgonzola	19.--
Pesto	18.--
Napoli	16.--
Bolognese	19.--
Carbonara	19.--
Au saumon	20.--
Gratiné au four	20.--
Pomodorini - rucola - parmigiano	19.--
Tagliatelle aux bolets	23.--
Maccheroni Miledi (tomates, crème, jambon, mozzarella)	21.--

*Spaghetti, Tagliatelle ou pâtes courtes (½ portion moins 4.--)
avec Tortellini supplément 3.--*

RISOTTO

Risotto aux bolets	25.--
Risotto alla Milanese au safran	22.--
Risotto campagnard (lard, champignons, vin rouge)	23.--

Allergies et intolérances : nous sommes à disposition pour vous renseigner et coordonner avec la cuisine la préparation de votre repas en fonction de vos restrictions.

VIANDES

Steak Vigneron (garniture à choix)*	19.--
Cordon bleu de porc (garniture à choix)*	19.--
Tranche de poulet panée maison (garniture à choix)*	20.--
Saltimbocca alla Romana (garniture à choix)*	20.--
Médailles d'agneau aux herbes gratinés au four (garniture à choix)*	31.--
Médailles d'agneau aux bolets (garniture à choix)*	35.--
Roastbeef avec pommes frites (seulement en été)	23.--
Carpaccio de bœuf avec pommes frites (seulement en été)	22.--

Avec une salade en entrée

Steak de bœuf env. 200gr (garniture à choix, sauce en suppl.)*	28.--
Entrecôte de bœuf env. 200gr (garniture à choix, sauce en suppl.)*	29.--
Entrecôte sur ardoise (Pommes frites, mayonnaise)	35.--
Tagliata de bœuf (Jus de citron, rucola, parmesan, huile d'olive)	32.--

Sauces :

Beurre aux herbes maison	3.--
A l'ail ou poivre vert	4.--
Forestière	5.--
Aux bolets	6.--

**Garniture à choix : pâtes ou pommes frites*

PIZZA bianca

			mini
240	CRUDO, RUCOLA e GRANA Mozzarella - jambon cru - rucola - grana a scaglie	19.--	16.--
241	RUCOLA e GRANA Mozzarella - rucola - grana a scaglie	18.--	16.--
242	PROSCIUTTO CRUDO bianca Mozzarella - jambon cru	19.--	16.--
243	BOSCAIOLA Mozzarella - champignons - jambon cru	19.--	16.--
244	FORESTIERE Mozzarella - champignons frais	* 21.--	* 18.--

PIZZA

			mini
200	MARGUERITE BUFALA Tomate - mozzarella de buffle	18.--	16.--
201	MARGUERITE Tomate - mozzarella	15.--	13.--
202	NAPOLITAINE Tomate - mozzarella - anchois - câpres	17.--	14.--
203	FUNGHI Tomate - mozzarella - champignons	17.--	15.--
204	PROSCIUTTO Tomate - mozzarella - jambon	17.--	15.--
205	SICILIENNE Tomate - mozzarella - jambon - poivrons - anchois	18.--	15.--
206	FANTASIA DI MARE Tomate - mozzarella - anchois - fruits de mer	18.--	16.--
207	CREVETTES Tomate - mozzarella - anchois - crevettes - ail	18.--	16.--
208	CAPRICCIOSA Tomate - mozzarella - jambon - champignons - poivrons - asperges - artichauts	18.--	16.--
209	QUATTRO STAGIONI Tomate - mozzarella - jambon - champignons - asperges - artichauts	18.--	16.--
210	VEGETARIENNE Tomate - mozzarella - champignons - poivrons - asperges - artichauts	18.--	16.--

* Mercredi soir et le menu pizza: les prix restent inchangée.

PIZZA

			mini
211	CALZONE Tomate - mozzarella - jambon - champignons - poivrons - oeuf	19.--	
212	ROMANA Tomate - mozzarella - jambon - champignons	18.--	16.--
213	QUATTRO FORMAGGI Tomate - mozzarella - gruyère - Tilsit - emmenthal	18.--	16.--
214	PROSCIUTTO LARDO Tomate - mozzarella - jambon - lard	18.--	16.--
215	GORGONZOLA Tomate - mozzarella - gorgonzola	18.--	16.--
216	ATLANTIQUE Tomate - mozzarella - jambon - thon - câpres	18.--	16.--
217	EXOTIQUE Tomate - mozzarella - jambon - ananas	18.--	16.--
218	SALAMI Tomate - mozzarella - salami	18.--	16.--
219	TONNO Tomate - mozzarella - thon	18.--	16.--
220	RUSTICA Tomate - mozzarella - jambon - lard - champignons - poivrons	18.--	16.--
221	PROSCIUTTO CRUDO Tomate - mozzarella - jambon cru	19.--	16.--
222	VENEZIA Tomate - mozzarella - jambon - oignons - câpres - œuf	19.--	16.--
223	DIAVOLA Tomate - mozzarella - oignons - ail - olive - piments	17.--	15.--
225	FORESTIERE Tomate - mozzarella - mélange de champignons	* 21.--	* 18.--
226	CRUDO e BUFALA Tomate - crudo - bufala	21.--	18.--
227	PIZZA TONY'S Tomate - mozzarella - bolets - lard - fromage de chèvre - oeuf	* 25.-	* 22.--
228	PIZZA ORTOLANA Tomate - mozzarella - aubergine - courgette - champignons de Paris - poivrons (produits frais)	18.-	16.--

Suppléments : Mozzarella de buffle, Jambon cru, Frs 3. --
Pour tous autres suppléments : Frs 1.50

* Mercredi soir et le menu pizza: les prix restent inchangée.



TVA incluse en Frs

APERITIFS

	% vol.	cl.	
Absinthe	54	2	5.--
Ricard, Pastis	45	2	4.10
Pastis	45	2	4.10
Martini rouge	16	4	4.20
Martini blanc	16	4	4.20
Cynar	16,5	4	4.20
Suze	20	4	4.20
Appenzeller	29	4	4.20
Campari bitter	23	4	4.20
Campari soda	23	10	4.20
Porto rouge		4	4.20
Blanc cassis		10	4.20
San Pellegrino bitter	0	0,95	4.--
Aperol Spritz	10,5		5.--
Prosecco (en bouteille)	11	20	10.--

MINERALES

	dl.	
San Pellergrino	5	5.--
Henniez bleu	3.3	3.90
Henniez verte	3.3	3.90
Rivella rouge	3	3.90
Rivella bleu	3	3.90
Coca cola	3	3.90
Sinalco	3	3.90
Jus de pomme	3	3.90
Schweppes Tonic	2	3.90
Jus d'orange, de tomates	2	3.90
Nectar de poire ou pêche	2	3.90
Limonade - coca - thé froid	2	3.20
Limonade - coca - thé froid	3	3.70
Limonade - coca - thé froid	5	5.50
Eau minérale	2	3.--
Eau minérale	3	3.40
Eau minérale	5	4.70

BIERES

	Chop.
Bière sans alcool Feld.	3.90
Heineken	4.50
Bière blanche Hoegaarden	4.50

BIERES PRESSION

Feldschlösschen spéc. 2 dl	3.30
Feldschlösschen spéc. 3 dl	3.80
Feldschlösschen spéc. 5 dl	6.00

BOISSONS CHAUDES

Café nature ou crème	3.30
Café renversé	3.60
Capuccino	3.80
Thé nature, crème ou citron	3.20
Infusions (menthe, camomille)	3.20
Chocolat – Ovomaltine (chaud ou froid) 2dl	3.80
Chocolat – Ovomaltine (froid) 3dl	4.10
Chocolat – Ovomaltine (froid) 5dl	4.90
Grog au Rhum	6.50
Lait froid 3dl.	3.30

VINS BLANCS OUVERTS

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Neuchâtel	3.30	6.60	9.90	16.50	33.--
Frizzante	3.30	6.60	9.90	16.50	33.--

VINS ROSES OUVERTS

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Rosé de Goron	3.30	6.60	9.90	16.50	33.--
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	5.--	10.--	15.--	25.--	

VINS ROUGES OUVERTS

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Lambrusco	3.30	6.60	9.90	16.50	33.--
Nero d'Avola	4.30	8.60	12.90	21.50	-----
Montepulciano	3.20	6.40	9.60	16.--	32.--
Goron	3.30	6.60	9.90	16.50	33.—

VINS ROSÉS en top

Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	50 cl.	24.--
Primitivo Rosato	50 cl.	19.--

VINS ROUGES en top

Chianti "Toscane"	50 cl.	19.--
Primitivo Salento "Calmelo"	50 cl.	22.--
Barbera d'Alba "Piémonte"	50 cl.	23.--

VINS BLANCS en bouteille

Neuchâtel " Cru de Champréveyres "	75 cl.	31.--
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	75 cl.	36.--

VINS ROUGES en bouteille

Lambrusco " Emilia "	75 cl.	25.--
Pinot-Noir " de Neuchâtel "	75 cl.	38.--
Chianti Classico DOCG "Riserva 2012"	75 cl.	39.--
Nero d'Avola "Ovivo"	75 cl.	32.--
Merlot "Chiantari"	75 cl.	42.--
Primitivo Salento "Calmelo"	75 cl.	33.--
Rioja DOC "El Coto"	75 cl.	36.--

LIQUEURS

	% vol.	cl.	
Averna	32	2	5.--
Amaretto	28	2	6.--
Bailey's	17	2	6.50
Limoncello	25	4	6.--
Frangelico	20	4	6.50
Prune de Bourgnogne	35	2	6.--
Fernet Branca	42	2	5.--
Grand Marnier	40	2	7.--
Grappa di Barolo	43	2	10.--
Cointreau	40	2	6.50
Maraschino	18	2	5.--
Pomme	40	2	4.00
Prune	41	2	5.--
Kirsch	40	2	5.--
Marc	40	2	4.50
Fior di Vite (Grappa)	40	4	6.--
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	40	2	10.--
Cognac Biscuit V.S.O.P.	40	2	9.--
Calvados	40	2	8.--
Rhum	40	2	6.--
Rhum Baccardi + coca	40	4	9.--
Vodka + coca	40	4	9.--
Gin Gordon's + tonic	40	4	9.--
Johnnie Walker	40	4	9.--
J & B	40	4	9.--
Ballantines	43	4	9.--
Jack Daniel's	43	4	11--