

## 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 Frs 3.-- / buffle Frs 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.--
Nuggets 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 et peperoncino	15.--
Arrabiata	18.--
Crème basilic	18.--
Gorgonzola	19.--
Pesto	18.--
Napoli	16.--
Bolognese	19.--
Carbonara	19.--
Au saumon	20.--
Gratiné au four	20.--
Pomodori - rucola - parmesan	19.--
Tagliatelle aux champignons	23.--
Maccheroni <b>Miledi</b> (tomates, crème, jambon, mozzarella)	21.--

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

## RISOTTO

Risotto aux champignons	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.--
Saltinbocca alla Romana de porc (garniture à choix)*	20.--
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.)*	32.--
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	<b>CRUDO, RUCOLA e GRANA</b> Mozzarella - jambon cru - rucola - grana a scaglie	19.--	16.--
241	<b>RUCOLA e GRANA</b> Mozzarella - rucola - grana a scaglie	18.--	16.--
242	<b>PROSCIUTTO CRUDO bianca</b> Mozzarella - jambon cru	19.--	16.--
243	<b>BOSCAIOLA</b> Mozzarella - champignons - jambon cru	19.--	16.--
244	<b>FORESTIERE</b> Mozzarella - champignons frais	* 21.--	* 18.--

## PIZZA

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

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

TVA incluse en Frs

# PIZZA

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



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 (Prosecco)	10,5		10.--
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
Bière sans alcool Feld. Blanche	3.90
Birra Moretti	4.50
Valaisanne "Blanche"	6.50
Valaisanne "Bière de cave" blonde	6.50
Valaisanne "Pale Ale" brune	6.50

# 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	---
Frizzantino	3.30	6.60	9.90	en top	---
Prosecco "Val d'oca"	6.--	12.--	18.--	30.--	---

## VINS ROSES OUVERTS

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	1 l
Rosé de Goron	3.30	6.60	9.90	16.50	---
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	---
Nero d'Avola	4.30	8.60	12.90	en top	---
Montepulciano	3.20	6.40	9.60	en top	---
Goron	3.30	6.60	9.90	16.50	33.—

## VINS ROSÉS en top

Frizzantino Bianco	50 cl.	16.50
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	50 cl.	24.--
Primitivo Rosato	50 cl.	19.--

## VINS ROUGES en top

Primitivo Salento "Calmelo"	50 cl.	22.--
Montepulciano "Abruzze"	50 cl.	16.--
Barbera d'Alba "Piémonte"	50 cl.	23.--
Nero d'Avola Sicile "Spress"	50 cl.	21.50

\*\*\*\*

## 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.--
Primitivo Salento "Calmelo"	75 cl.	33.--
Pinot-Noir " de Neuchâtel "	75 cl.	38.--
Chianti Classico DOCG "Riserva 2012"	75 cl.	39.--
Nero d'Avola Sicile "Spress"	75 cl.	32.--
Merlot "Chiantari"	75 cl.	42.--
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 Bourgogne	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.--