

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 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 Miledi (tomates, crème, jambon, mozzarella)	21.--

*Spaghetti, Tagliatelle ou pâtes courtes (1/2 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	CRUDO, RUCOLA e GRANA Mozzarella - jambon cru - rucola - grana a scaglie	19.--	17.--
241	RUCOLA e GRANA Mozzarella - rucola - grana a scaglie	19.--	17.--
242	PROSCIUTTO CRUDO bianca Mozzarella - jambon cru	19.--	17.--
243	BOSCAIOLA Mozzarella - champignons - jambon cru	19.--	17.--
244	FORESTIERE Mozzarella - champignons frais	* 21.--	* 19.--

PIZZA

			mini
200	MARGUERITE BUFALA Tomate - mozzarella de buffle	18.--	16.--
201	MARGUERITE Tomate - mozzarella	15.--	13.--
202	NAPOLITAINE Tomate - mozzarella - anchois - câpres	17.--	15.--
203	FUNGHI Tomate - mozzarella - champignons	17.--	15.--
204	PROSCIUTTO Tomate - mozzarella - jambon	17.--	15.--
205	SICILIENNE Tomate - mozzarella - jambon - poivrons - anchois	18.--	16.--
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 inchangés.

TVA incluse en CHF

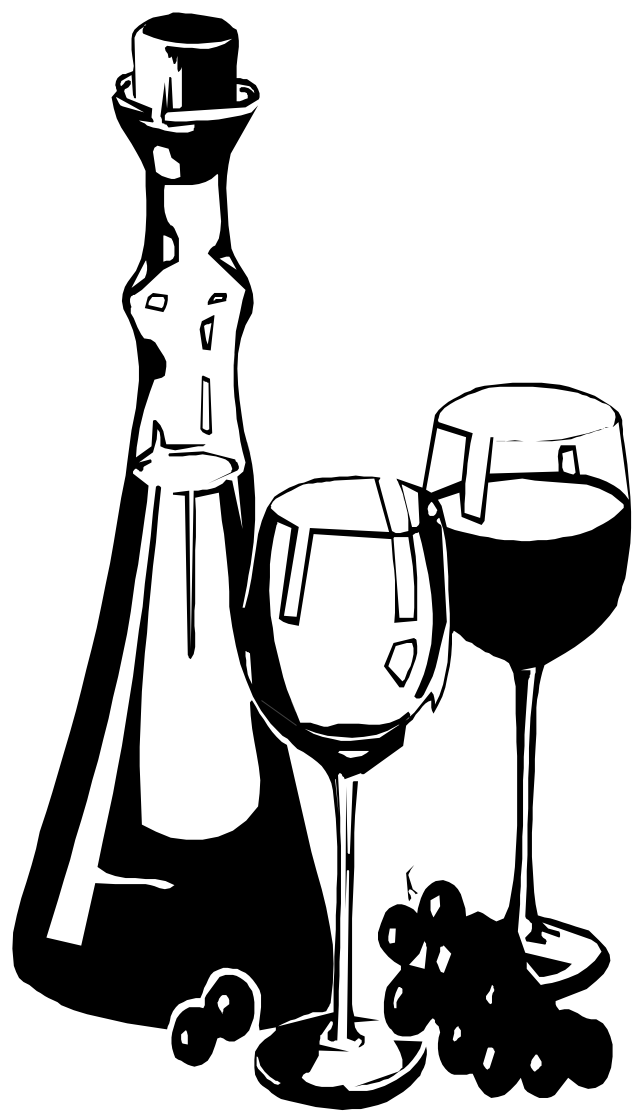
PIZZA

			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.--	17.--
222	VENEZIA Tomate - mozzarella - jambon - oignons - câpres - œuf	19.--	17.--
223	DIAVOLA Tomate - mozzarella - oignons - ail - olive - piments	18.--	16.--
225	FORESTIERE Tomate - mozzarella - mélange de champignons	* 21.--	* 19.--
226	CRUDO e BUFALA Tomate - crudo - bufala	21.--	19.--
227	PIZZA TONY'S Tomate - mozzarella - bolets - lard - fromage de chèvre - oeuf	* 25.--	* 23.--
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 inchangés.

TVA incluse en CHF



TVA incluse en CHF

APERITIFS

	% vol.	cl.	
Absinthe	54	3	7.--
Ricard, Pastis	45	2	4.30
Crodino	0	17	4.50
San Pellegrino bitter	0	10	4.10
Martini blanc, rouge	16	4	4.30
Cynar	16,5	4	4.30
Suze	20	4	4.30
Appenzeller	29	4	4.30
Campari bitter	23	4	4.30
Porto rouge	19	4	4.30
Blanc cassis	16	10	4.40
Aperol Spritz (Prosecco)	10,5		10.--
Prosecco	11	10	6.--

MINERALES

	dl.	
San Pellergrino	5	5.--
Henniez bleu	3.3	3.90
Henniez verte	3.3	3.90
Rivella rouge	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	2	3.90
Nectar de poire ou pêche etc..	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
Carafe d'eau (eau gratuite)	5	service 3.--

BIERES

	Chop.
Bière sans alcool Feld.	3.90
Birra Moretti	4.50
Super Bock	3.70
Valaisanne "Blanche"	6.50
Valaisanne "Bière de cave" blonde	6.50
Valaisanne "Pale Ale" brune	6.50

BIERES PRESSION

Feldschlösschen spéc. 2 dl	3.50
Feldschlösschen spéc. 3 dl	4.--
Feldschlösschen spéc. 5 dl	6.50

BOISSONS CHAUDES

Café nature ou crème	3.50
Café renversé	3.80
Capuccino	4.--
Thé nature, crème ou citron	3.50
Thé DAMMANN	4.--
Tisane DAMMANN (menthe poivrée, camomille, verveine)	4.--
Chocolat – Ovomaltine (chaud ou froid) 2dl	3.90
Chocolat – Ovomaltine (froid) 3dl	4.30
Chocolat – Ovomaltine (froid) 5dl	5.--
Grog au Rhum	6.50

VINS BLANCS OUVERTS

	1 dl
Frizzantino	3.40
Neuchâtel	3.40
Prosecco "Val d'oca"	6.--

VINS ROSES OUVERTS

	1 dl
Oeil-de-Perdrix "de Neuchâtel"	5.--
Pinoron "Cave des coteaux"	3.40

VINS ROUGES OUVERTS

	1 dl
Montepulciano "Abruzze"	3.40
Nero d'Avola "Sicile"	4.50
Pinoron "Cave des coteaux"	3.80

VINS ROSÉS en top

Frizzantino Bianco	50 cl.	17.--
Primitivo Salento Rosato "Baroncelli"	50 cl.	20.--
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	50 cl.	24.--
Pinoron "Cave des coteaux"	50 cl.	17.--

VINS ROUGES en top

Montepulciano "Abruzze"	50 cl.	17.--
Cannonau Sardaigne DOC "Baroncelli"	50 cl.	23.--
Primitivo Salento "Baroncelli"	50 cl.	22.--
Pinoron "Cave des coteaux"	50 cl.	19.--

VINS BLANCS en bouteille

Neuchâtel " Cru de Champréveyres "	75 cl.	31.--
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	75 cl.	37.--
Mauler rosé demi-sec	75 cl.	36.--

VINS ROUGES en bouteille

Primitivo Salento "Baroncelli"	75 cl.	33.--
Nero d'Avola Sicile "Spress"	75 cl.	34.--
Nero d'Avola & Merlot "Chiantari"	75 cl.	43.--
Pinot-Noir " de Neuchâtel "	75 cl.	38.--

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.--