

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)		19.--
Salade capricciosa (mêlée, jambon cru, frites)		19.--

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

ASSIETTES FITNESS

Steak de bœuf grillé	26.--
Saumon grillé	23.--
Entrecôte de bœuf grillé	27.--
Poulet grillé	21.--

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 nature	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 : CH, UY, PY, AR (Peut avoir été produite avec des antibiotiques et/ou des Spam)	
	Volaille : CH, F, BR (Peut avoir été produite avec des antibiotiques et/ou des Spam)	
	Porc : CH	Cheval : CH, CA
	Veau : CH	Charcuterie : CH, IT
Provenance des poissons :	Crevettes : VN	Fruits de mer : TH
	Saumon : DK, CA, NO	

PASTA

Aglione, huile et peperoncino	15.--
Arrabiata	18.--
Crème basilic	18.--
Gorgonzola	19.--
Pesto	18.--
Napoli	16.--
Bolognese	19.--
Carbonara	19.--
Au saumon	21.--
Gratiné au four	21.--
Pomodori - rucola - parmesan	19.--
Tagliatelle aux champignons	24.--
Maccheroni Miledi (tomates, crème, jambon, mozzarella)	22.--

*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)*	20.--
Cordon bleu de porc (garniture à choix)*	20.--
Tranche de poulet panée maison (garniture à choix)*	21.--
Saltinbocca alla Romana de porc (garniture à choix)*	21.--
Roastbeef avec pommes frites (seulement en été)	24.--
Carpaccio de bœuf avec pommes frites (seulement en été)	23.--

Avec une salade en entrée

Steak de bœuf env. 200gr (garniture à choix, sauce en suppl.)*	29.--
Entrecôte de bœuf env. 200gr (garniture à choix, sauce en suppl.)*	33.--
Entrecôte sur ardoise (Pommes frites, mayonnaise)	36.--
Tagliata de bœuf (Jus de citron, rucola, parmesan, huile d'olive)	33.--

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	4.50
Crodino	0	17	4.50
San Pellegrino bitter	0	10	4.10
Martini blanc, rouge	16	4	4.50
Cynar	16,5	4	4.50
Suze	20	4	4.50
Appenzeller	29	4	4.50
Campari bitter	23	4	4.50
Porto rouge	19	4	4.50
Blanc cassis	16	10	4.50
Aperol Spritz (Prosecco)	10,5		10.--
Prosecco	11	10	6.--

MINERALES

	dl.	
San Pellergrino	5	5.30
Henniez bleu	3.3	4.--
Henniez verte	3.3	4.--
Rivella rouge	3	4.--
Coca cola	3	4.--
Sinalco	3	4.--
Jus de pomme	3	4.--
Schweppes Tonic	2	4.--
Jus d'orange	2	4.--
Nectar de poire ou pêche etc..	2	4.--
Limonade - coca - thé froid	2	3.30
Limonade - coca - thé froid	3	3.80
Limonade - coca - thé froid	5	5.70
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 "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 DAMMANN nature, crème ou citron	4.--
Tisane DAMMANN (menthe poivrée, camomille, verveine)	4.--
Chocolat – Ovomaltine (chaud ou froid) 2dl	4.20
Chocolat – Ovomaltine (froid) 3dl	4.50
Chocolat – Ovomaltine (froid) 5dl	5.--
Grog au Rhum	6.50
Lait froid 3dl.	3.50

VINS BLANCS OUVERTS

	1 dl
Frizzantino	3.50
Neuchâtel	3.50
Prosecco "Val d'oca"	6.--

VINS ROSES OUVERTS

	1 dl
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	5.--
Pinoron "Cave des coteaux"	3.50

VINS ROUGES OUVERTS

	1 dl
Montepulciano "Abruzze"	3.50
Nero d'Avola "Sicile"	4.50
Pinoron "Cave des coteaux"	3.90

VINS ROSÉS en top

Frizzantino Bianco	50 cl.	17.50
Primitivo Salento Rosato "Baroncelli"	50 cl.	20.--
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	50 cl.	25.--
Pinoron "Cave des coteaux"	50 cl.	17.50

VINS ROUGES en top

Montepulciano "Abruzze"	50 cl.	17.50
Cannonau Sardaigne DOC "Baroncelli"	50 cl.	23.--
Primitivo Salento "Baroncelli"	50 cl.	22.--
Pinoron "Cave des coteaux"	50 cl.	19.50

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	7.--
Limoncello	25	4	6.--
Frangelico	20	4	7.--
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	7.--
Maraschino	18	2	5.--
Pomme	40	2	4.--
Prune	41	2	5.--
Kirsch	40	2	5.--
Marc	40	2	5.--
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.--