

ENTRÉES

Assiette jambon cru	20.--
Assiette froide	19.--
Planchette (9.-/pers min. 2 pers)	18.--

SALADES

Légumes du marché et si possible bio

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Salade verte	6.--	8.--
Salade mêlée	9.--	14.--
Salade de thon (thon, tomate, olive, oignon)		16.--
Salade au chèvre chaud (mêlée Frs 19.-)		16.--
Salade capricciosa (mêlée, jambon cru, frites)		20.--

ASSIETTES FITNESS

Saumon grillé	24.--
Entrecôte de bœuf grillé	28.--
Poulet grillé	22.--

Servi avec salade

ENTREMETS

Croque-Monsieur	5.--
3 œufs au plat	10.--
3 œufs-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 : YN Fruits de mer : TH
Saumon : DK, CA, NO

Pain : CH

PASTA

Aglio, olio e peperoncino	16.--
Arrabiata	19.--
Crème basilic	19.--
Gorgonzola	20.--
Pesto	19.--
Bolognese	20.--
Carbonara	20.--
Au saumon	22.--
Pomodorini - rucola - parmigiano	19.--
Tagliatelle aux bolets	25.--
Maccheroni Miledi (tomates, crème, jambon, mozzarella)	23.--

*Spaghetti, Tagliatelle ou pâtes courtes
Tortellini supplément 3.--*

RISOTTO

(seulement en automne - hiver)

Risotto aux bolets	25.--
Risotto alla Milanese au safran	22.--

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)*	21.--
Cordon bleu de porc (garniture à choix)*	21.--
Tranche de poulet panée maison (garniture à choix)*	22.--
Saltimbocca alla Romana de porc (garniture à choix)*	22.--
Roastbeef avec pommes frites (seulement en été)	25.--

Avec une salade en entrée

Entrecôte de bœuf env. 200gr (garniture à choix, sauce en suppl.) *	34.--
Tagliata de bœuf (Jus de citron, rucola, parmesan, huile d'olive)	36.--

Sauces :

Café de Paris	4.--
A l'ail ou poivre vert	6.--
Aux bolets	8.--

**Garniture à choix : pâtes ou pommes frites*

PIZZA bianca

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

PIZZA

200	MARGUERITE BUFALA Tomate - mozzarella de buffle	18.--
201	MARGUERITE Tomate - mozzarella	15.--
202	NAPOLITAINE Tomate - mozzarella - anchois - câpres	17.--
203	FUNGHI Tomate - mozzarella - champignons	18.--
204	PROSCIUTTO Tomate - mozzarella - jambon	18.--
205	SICILIENNE Tomate - mozzarella - jambon - poivrons - anchois	18.--
206	FANTASIA DI MARE Tomate - mozzarella - anchois - fruits de mer	18.--
207	CREVETTES Tomate - mozzarella - anchois - crevettes - ail	18.--
208	CAPRICCIOSA Tomate - mozzarella - jambon - champignons - poivrons - asperges - artichauts	18.--
209	QUATTRO STAGIONI Tomate - mozzarella - jambon - champignons - asperges - artichauts	18.--
210	VEGETARIENNE Tomate - mozzarella - champignons - poivrons - asperges - artichauts	18.--
211	CALZONE Tomate - mozzarella - jambon - champignons - poivrons - œuf	19.--

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

PIZZA

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

Suppléments : (pas de remplacement)

Courgettes, Aubergines, Fruits de mer, Crevettes, CHF 2.--

Gorgonzola, 4 fromages, Jambon, CHF 3.--

Mozzarella de buffle, Jambon cru, CHF 4.-- / Bolets CHF 6.--

Pour tous autres suppléments : CHF 1.50

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

TVA incluse en CHF



TVA incluse en CHF

APERITIFS

	% vol.	cl.	
Absinthe	54	3	7.--
Ricard, Pastis	45	2	4.70
Crodino	0	17	4.70
San Pellegrino bitter	0	10	4.20
Martini blanc, rouge	16	4	4.70
Cynar	16,5	4	4.70
Suze	20	4	4.70
Appenzeller	29	4	4.70
Campari bitter	23	4	4.70
Porto rouge	19	4	4.70
Blanc cassis	16	10	4.70
Aperol Spritz (Prosecco)	10,5		10.--
Prosecco	11	10	6.50

MINERALES

	dl.	
San Pellergrino	5	5.50
Henniez bleu	3.3	4.30
Henniez verte	3.3	4.30
Rivella rouge	3.3	4.50
Coca cola	3.3	4.50
Sinalco	3	4.50
Jus de pomme	3.3	4.50
Schweppes Tonic	2	4.50
Jus d'orange	2	4.20
Nectar de poire ou pêche etc..	2	4.20
Limonade - coca - thé froid	2	3.50
Limonade - coca - thé froid	3	4.--
Limonade - coca - thé froid	5	6.--
Eau minérale	2	3.20
Eau minérale	3	3.50
Eau minérale	5	4.90
Carafe d'eau (eau gratuite)	5	service 3.--

VINS BLANCS OUVERTS

	1 dl
Frizzantino	3.60
Neuchâtel	3.60
Pinot Grigio	5.--
Prosecco "Val d'oca"	6.50

VINS ROSES OUVERTS

	1 dl
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	5.--
Pinoron "Cave des coteaux"	3.60

VINS ROUGES OUVERTS

	1 dl
Montepulciano "Abruzze"	3.60
Nero d'Avola "Baroncelli"	4.60
Pinoron "Cave des coteaux"	4.--

VINS ROSÉS en top

Frizzantino Bianco	50 cl.	18.--
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	50 cl.	25.--
Pinoron "Cave des coteaux"	50 cl.	18.--

VINS ROUGES en top

Montepulciano "Abruzze"	50 cl.	18.--
Cannonau Sardaigne DOC "Baroncelli"	50 cl.	25.--
Primitivo Salento "Calmelo"	50 cl.	22.--
Pinoron "Cave des coteaux"	50 cl.	20.--

VINS BLANCS en bouteille

Neuchâtel aoc " sur le chemin "	75 cl.	32.--
Pinot Grigio delle Venezie	75 cl.	35.--
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	75 cl.	37.--

VINS ROUGES en bouteille

Nero d'Avola Sicile "Baroncelli"	75 cl.	35.--
Nero d'Avola & Merlot "Chiantari"	75 cl.	43.--
Le Volte Dell' Ornellaia "Toscana"	75 cl.	58.--
Pinot-Noir Neuchâtel aoc " les petits crêts "	75 cl.	41.--

BIERES

	Chop.
Bière sans alcool Feld.	3.90
Birra Moretti	4.50
Super Bock 25cl.	3.30
Valaisanne "Blanche"	6.50

BIERES PRESSION

Feldschlösschen spéc. 2 dl	3.50
Feldschlösschen spéc. 3 dl	4.20
Feldschlösschen spéc. 5 dl	6.50

Panachée ou grenadine +20 cts, Monaco +30 cts

BOISSONS CHAUDES

Café nature ou crème	3.50
Café renversé	4.--
Cappuccino	4.50
Thé DAMMANN nature, crème ou citron	4.--
Tisane DAMMANN (menthe poivrée, camomille, verveine)	4.--
Chocolat – Ovomaltine (chaud) 2dl	4.20
Chocolat – Ovomaltine (froid) 3dl	4.50
Grog au Rhum	6.50
Lait froid 3dl.	3.50

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 Bourgnogne	35	2	6.--
Fernet Branca	42	2	5.--
Grand Marnier	40	2	7.--
Grappa di Barolo	43	2	10.--
Fior di Vite (Grappa)	40	4	6.--
Cointreau	40	2	7.--
Maraschino	18	2	5.--
Pomme	40	2	4.--
Prune	41	2	5.--
Kirsch	40	2	5.--
Marc	40	2	5.--
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	40	2	10.--
Cognac Biscuit V.S.O.P.	40	2	9.--
Calvados	40	2	8.--
Rhum Don Papa	40	4	10.--
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.--

Nos Coupes



Coupe Alice
Vanille, caramel avec sauce caramel

CHF 10.-



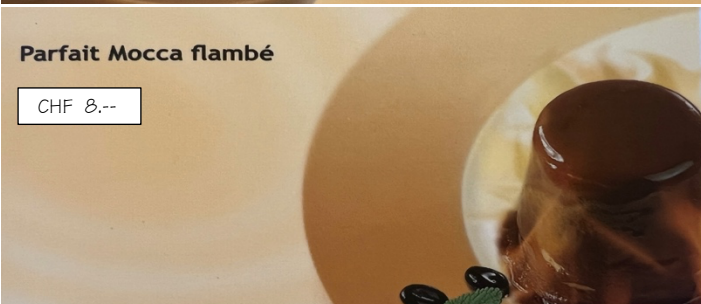
Coupe Danemark
Vanille avec sauce chocolat

CHF 10.-



Ice Café

CHF 9.-



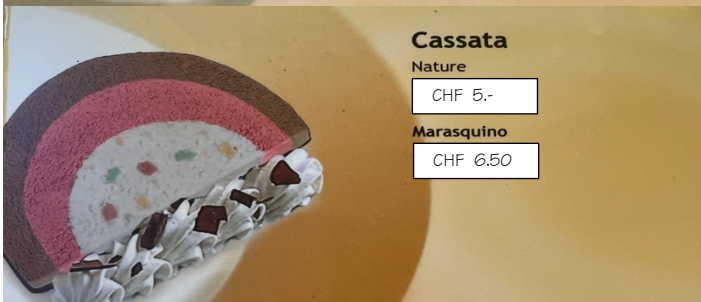
Parfait Mocca flambé

CHF 8.-



Le Colonel
Sorbet citron avec vodka

CHF 10.-



Cassata
Nature

CHF 5.-

Marasquino

CHF 6.50

Nos Saveurs

Vanille

Café

Chocolat

Fraise

Citron

Poire

Caramel

Prix par boule CHF 3.50

Supplément chantilly CHF 1.50

Nos Desserts

Moelleux au chocolat
CHF 5.50

Tiramisù
CHF 8.-