

## 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.--
Portion de frites	6.--

## 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

Pain : CH

TVA incluse en CHF

# PASTA

Aglione, huile 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 <b>Miledi</b> (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	<b>CRUDO, RUCOLA e GRANA</b> Mozzarella - jambon cru - rucola - grana a scaglie	19.--
241	<b>RUCOLA e GRANA</b> Mozzarella - rucola - grana a scaglie	19.--
242	<b>PROSCIUTTO CRUDO bianca</b> Mozzarella - jambon cru	19.--
243	<b>BOSCAIOLA</b> Mozzarella - champignons - jambon cru	19.--
244	<b>FORESTIERE</b> Mozzarella - mélange de champignons	* 21.--

## PIZZA

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

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

# PIZZA

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

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
Henniez gommée	3.3	4.60
Henniez litre	10	9.--
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 "	5.50
Pinoron "Cave des coteaux"	3.60

## VINS ROUGES OUVERTS

	1 dl
Montepulciano "Abruzze"	3.60
Nero d'Avola "Baroncelli"	4.70
Pinoron "Cave des coteaux"	4.--

## VINS ROSÉS en top

Frizzantino Bianco	50 cl.	18.--
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	50 cl.	27.--
Pinoron "Cave des coteaux"	50 cl.	18.--

## VINS ROUGES en top

Montepulciano "Abruzzi"	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.	33.--
Pinot Grigio delle Venezie	75 cl.	35.--
Oeil-de-Perdrix " de Neuchâtel "	75 cl.	39.--

## 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.	43.--

# BIERES

	Chop.
Bière sans alcool Feld.	4.50
Birra Moretti	4.50
Super Bock 25cl.	3.30
Valaisanne "Blanche"	7.--

# BIERES PRESSION

Feldschlösschen spéc. 2 dl	3.70
Feldschlösschen spéc. 3 dl	4.20
Feldschlösschen spéc. 5 dl	6.70

Panachée ou grenadine +20 cts, Monaco +30 cts

# BOISSONS CHAUDES

Café nature ou crème	3.70
Café renversé	4.20
Cappuccino	4.70
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	4	5.--
Amaretto	28	4	6.--
Bailey's	17	4	7.--
Limoncello	25	4	6.--
Frangelico	20	4	7.--
Prune de Bourgnogne	35	4	6.--
Fernet Branca	42	4	5.--
Grand Marnier	40	2	7.--
Grappa di Barolo	43	4	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	4	10.--
Cognac Biscuit V.S.O.P.	40	4	9.--
Calvados	40	4	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 11.-



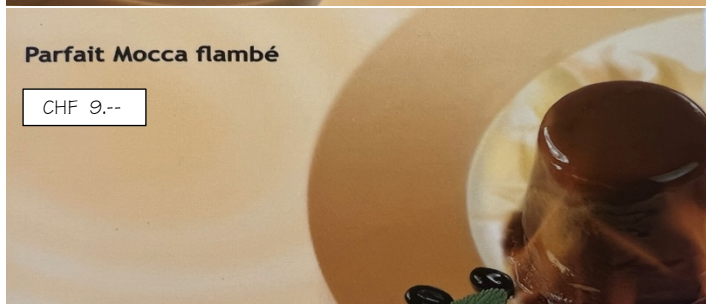
**Coupe Danemark**  
Vanille avec sauce chocolat

CHF 11.-



**Ice Café**

CHF 10.-



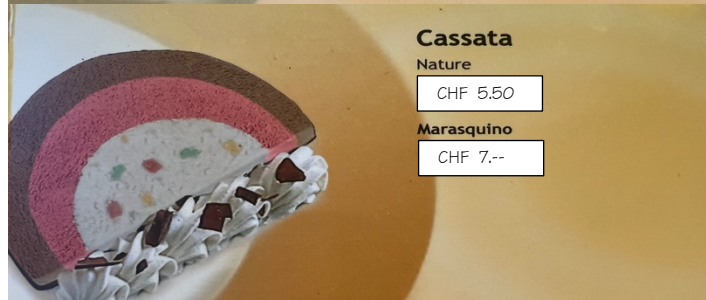
**Parfait Mocca flambé**

CHF 9.-



**Le Colonel**  
Sorbet citron avec vodka

CHF 11.-



**Cassata**  
Nature

CHF 5.50

**Marasquino**

CHF 7.-

## 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 7.50

*Tiramisù*  
CHF 9.-