

Pour commencer...

Faites monter la gourmandise à table, pour 17 CHF par personne, le chef sélectionne des entrées surprises à déposer au centre de votre table.

idéal pour une tablée, chacun picore, compare, découvre... et personne ne reste sur sa faim

Salade verte 6.-

Aubergine confite 18.-

chermoula, fromage frais, blé, marmelade grenade

Salade gourmande Ciao bella 24.-

rosace d'avocat, pickles de légumes, œuf mollet, graines de courge

Salade d'épinards au parfum d'orient 18.-

dattes, amandes, croûtons, citron confit, oignons, mélasse de grenade

Burrata crémeuse 18.-

condiment croustillant, poire, et herbes fraîches

Terrine de volaille Maison 19.-

servi avec pain toasté et quelques pickles de légumes

Avocat surprise

Entrée/Plat 18.-/32

tartare de saumon, ciboulette, oignon rouge, citron vert, guacamole

Tartare de boeuf traditionnel dans l'os à moelle

Entrée/Plat 18.-/32.-

*os à moelle rôti au four, tartare préparé au couteau, cognac,
chips allumette*

Planche de charcuterie et fromages affinés suisse et italien

Petite / Grande 18. -/26.

-« Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Notre pain est fait maison (CH)

Tous nos plats s'entendent avec TVA 8,1% comprise

Les Pâtes...

Linguine à la carbonara 27.-

guanciale, grana padano, jaune d'œuf

Gnocchis à la carbonara 27.-

guanciale, grana padano, jaune d'œuf

Linguine à la bolognaise 27.-

Viande hachée, sauce tomate, grana padano

Gnocchis à la bolognaise 27.-

Viande hachée, sauce tomate, grana padano

Linguine aux champignons 36.-

Risotto aux champignons 36.-

Le Menu Enfant...

Tous nos menus enfants sont accompagnés d'un sirop et d'une boule de glace **14.-**

Nuggets de poulet, Pâte bolognaise, Pizza jambon, Pizza Margarita

Les Plats...

Epaule d'agneau confite massala 34.-

aubergine confite à la chermoula

Cuisse de poulet farce fine de champignons 33.-

jus gras de volaille, purée de pomme de terre et poêlée de champignons

Filet de boeuf, raviole ouverte de champignons 44.-

sauce vin rouge, servi avec frites

Poulpe croustillant 39.-

en tempura, lentille corail, sauce soja réduite

filet de saumon glacé au miel 36.-

sauce cassis, légumes confits

Joue de boeuf braisée sauce vin rouge 36.-

réduction fraise, balsamique, kumquat confit, piment frais, servi avec frites

Entrecôte sauce poivre minute flambée au cognac 41.-

servi avec frites

Les Ardoises...

Entrecôte de bœuf 43.-

Filet de bœuf 46.-

Sauces au choix (sauce vin rouge, sauce poivre, sauce cocktail)

servi avec frites et légumes

Tous nos plats s'entendent avec TVA 8,1% comprise

Les Desserts

Snickers cacahuète 12.-

tuile chocolat, cacahuète grillée et mousse

Palet breton 11.-

crème anglaise, siphon vanille et riz soufflé

Poire pochée vin jaune et cardamome 13.-

double crème gruyère, sirop cardamome, graine de moutarde

Le marron (10 minutes d'attente) 13.-

fondant au marron / compotée de cerise

Tiramisu classique 11.-

Café gourmand ou champagne gourmand 16.- / 20.-

assortiments de mignardises de la carte

Les Pizzas...

Focaccia 10.-

Huile d'olive, sel, romarin

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, bresaola, tomates cerises

Margherita 15.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, origan

Vegetariana 24.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons, artichauts, aubergines, poivrons, champignons, courgettes, olives

Funghi 18.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, câpres

Prosciutto crudo 26.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru

Tonno 26.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives

Quattro fromaggi 24.-

Sauce tomate, grana padano, mozzarella fior di latte, gorgonzola D.O.P., ricotta

Prosciutto 24.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc

Quattro stagioni 24.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, poivrons, artichauts, jambon blanc

Napoletana 21.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte anchois, fleurs de câpres, olives

Capriciosa 23.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, œuf, jambon blanc, olives

Miss italia 29.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises

Calzone ciao bella 24.-

Mozzarella di bufala D.O.P., sopressa calabrese, gorgonzola D.O.P.

Sopressa calabrese 26.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, sopressa piccante

Saumon 26.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignon, saumon fumé, fleurs de câpres

Parmigiana 23.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, oignons rouges (après cuisson), jambon blanc

La pizza du Pizzaiolo 28.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tranches de bœuf, oignons, olives, œuf

Pollo 22.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, blanc de poulet

Ciao bella 29.-

sauce pesto basilic, mozzarella fior di latte, huile d'olive au citron, roquette, mozzarella di bufala D.O.P, mortadella

Margherita di bufala 22.-

Sauce tomate, mozzarella di bufala D.O.P, basilic

Bresaola 29.-

Les boissons...

Boissons à prix modéré

Sirop

2.90

Limonade

20 cl.

2.80

Lait Froid

3dl.

2.90

Cafétérie

Café, Espresso, Ristretto 3.40

Renversé 4.50

Latte Macchiato 4.90

Cappuccino 4.90

Café viennois 4.90

Thés & Infusions 3.60

Chocolat viennois 4.90

Thé au rhum 2 cl. 37,5% vol. 6.90

Minérales

Henniez bleu 50 cl.

5.-

Henniez bleu

1 l.

9.-

San pellegrino

50 cl.

5.-

San pellegrino

1 l.

9.-

Coca-Cola

33 cl.

5.-

Coca-cola zéro

33 cl.

5.-

Ice Tea

33 cl.

5.-

Fanta

33 cl.

5.-

Sprite

33 cl.

5.-

Jus de pomme

33 cl.

5.-

Jus de fruits & nectars Granini

20 cl.

5.-

(Orange, pêche, abricot, tomate, multifufruits)

Red bull

33 cl.

5.-

Red bull zéro

33 cl.

5.-

Schweppes bitter lemon

25 cl.

5.-

Schweppes Tonic

25 cl.

5.-

Bitter rouge

10 cl.

4.50

Bières à la Pression

Galopin

2 dl.

3.80

Pression

3 dl.

4.50

Canette

5 dl.

6.-

Pression blanche

3 dl.

5.50

Canette blanche

5 dl.

7.60

Bières en bouteille

Heineken 5% vol.

25 cl.

7

Desperados 5,9% vol.

33 cl.

7

Heineken sans alcool

33 cl.

7

Apéritifs

4.cl.

Martini Bianco 15% vol.

5.-

Martini Rosso 15% vol

5.-

Bitter Campari 15% vol.

6.-

Amaro 30% vol.

6.-

Pastis 45% vol.

7.50

Ricard 45% vol.

7.50

Porto Rouge 19% vol.

5.-

Prosecco 11% vol.

9.-

Kir royal

9.-

Kir 15% vol.

6.-

Suze 20%vol.

6.-

Toutes nos boissons s'entendent avec TVA 8,1% comprise

Eaux de vie

		<u>4 cl.</u>
Grappa blanche 40% vol.	9.-	
Grappa jaune 40% vol.	9.-	
Prune	7.-	
eau de vie Williamine 43% vol.	7.-	
eau de vie Abricotine 37,5% vol.	7.-	

Whiskies

Long drinks

Pour les accompagnements, veuillez vous référer à la liste des sportifs et des minérales.

Liqueurs

		<u>4 cl.</u>
Limoncello 32% vol.	8.-	
Baileys 17% vol.	6.-	
Malibu 21% vol.	7.-	
Amaretto 28% vol.	7.-	
Montenegro	7.-	
Get 27	7.-	
Get 31	7.-	

Nos Spritz

Apérol Spritz 10.-

Apérol 11% vol., Prosecco 11% vol., eau gazeuse, orange, citron, glaçons

Sorrento Spritz 12.-

Prosecco 11% vol., Limoncello 22% vol., eau gazeuse, citron vert, citron jaune, glaçons

Hugo 12.-

Prosecco 11% vol., sirop de fleurs de sureau, citron vert, menthe fraîche, glaçons

Cocktail maison 14.-

Mojito 11.-

Virgin Mojito 9.-

Spiritueux

		<u>2 cl.</u>
		<u>4 cl.</u>
Rhum 37.5% vol.	9.-	
Vodka Smirnoff	9.-	
Vodka Absolut	12.-	
Vodka Belvedere	13.-	
Gin Hendrick's	13.-	
Gin Gordon's	11.-	
Grand Marnier 40% vol.	9.-	
Calvados 40% vol.	10.-	
Tequila 38% vol.	9.-	
Sambuca	7.-	

Cognacs

		<u>4 cl.</u>
Rémy Martin 40% vol	12.-	
Chivas Regal 40%	14.-	
Jack Daniels	12.-	
J & B 40% vol.	10.-	

4 cl.

Ballantines 40% vol.	10.-
J. Walker red 40% vol.	10.-

LES VINS ET CHAMPAGNES

Tête à tête Genève

	<u>1 dl.</u>	<u>50 cl.</u>
Chasselas de Genève Domaine Les Perrières	6.-	25.-
Chardonnay de Genève Domaine Les Perrières	7.-	30.-
Rosé de Gamay de Genève Domaine Les Perrières	6.-	25.-
Ceil de Perdrix de Genève Domaine De Chouilly	7.-	30.-
Gamay de Genève Domaine Les Perrières	6.-	25.-
Pinot noir de Genève Domaine Les Perrières	7.-	30.-

Italie

Blancs

	<u>1 dl.</u>	<u>75 cl.</u>
Pinot Grigio Grivo DOC Volpe pasini IGT Friuli		45.-
« pinot gris »		
Grattamocca Bianco Bolgheri DOC Toscane BIO		85.-
« vermentino »		

Rouges

Riparosso Montepulciano DOC Illuminati Abruzzo	7.-	39.-
« montepulciano »		
Punta Aquila Primitivo del saleto IGT Luigi Rubino Puglia		42.-
« primitivo »		
Plumbago Nero d'Avola PLa neta Sicile		42.-
« nero d'avola »		
Chianti Classico DOCG Fattoria Le corti Toscane BIO		49.-
« sangiovese »		
Collemassari Reserva Castello di Collemassari Toscane BIO		52.-
« sangiovese, cilieggiolo, cabernet sauvignon »		
Tignanello IGT Antinori Toscane		250.-
« sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc »		
Sassicaia Bolgheri DOC Incisa della Rochetta Toscane		390.-
« cabernet sauvignon, carbernet franc »		

France

Côtes-de-Provence

La vie en rose Château Roubine BIO 8.-45.-
« cinsault, tiburen »

Minuty 85.-
« Grenache »

Toutes nos boissons s'entendent avec TVA 8,1% comprise

Côtes-du-Rhône

Croze-Hermitage Domaine Combiere BIO 62.-

« syrah »

Saint-Joseph J.Boutin 65.-

« syrah »

Vieilles vignes AOC Grignan les adhémar 67.-

« grenache, syrah »

Rouges Bourgognes

Savigny-les-Beaunes 1^{er} Cru Les Vergelesses Maratrey-Dubreui 175.-

« pinot-noir »

Gevrey-Chambertin Domaine Francois Feuillet (David Duband) 145.-

« pinot-noir »

Nuit-Saint-Georges 1^{er} cru aux Threy Domaine F. Feuille 175.-

« pinot-noir »

Bordeaux

Château Clos de la Cure Saint-Emilion Grand Cru 2019 78.-

« cabernet franc, merlot »

Sirène de Giscours 2^e Vin de Giscours Margot 2015 115.-

« cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot »

Les Pagodes de Cos 2^e Vin Château Estaunel Saint Estèphe 2011 160.-

« cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot »

Château Leoville Barton 2^e Grand Cru Classé Saint-Julien 2006210.-

« cabernet sauvignon, merlot »

Genève

Blanc

Chardonnay 41.-

« chardonnay »

Aigle les murailles 85.-

Rouge

Gamaret de Peissy Martine Rose t 7.-38.-

« gamaret »

Pinot-Noir de Genève Barrique Vieux Clocher Domaine des Bossons 46.-

« pinot-noir »

Gamaret de Genève La Clémence Cave de Genève 52.-

« gamaret »

Garanoir de Peissy Domaine Grand Cour Jean-Pierre Pellegrin 62.-

« garanoir »

Ampro Gamaret/Garanoir de Peissy Domaine Trois Etoiles BIO 65.-

« gamaret,garanoir »

Champagnes

Champagne Moët et Chandon imperial Brut 16.- 210.-

« pinot-noir, pinot meunier, chardonnay »

Champagne Laurent Perrier Brut 280.-

Prosecco 12.- 69.-

Les Pizzas à emporter

Focaccia 10.-

Huile d'olive, sel, romarin

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, bresaola, tomates cerises

Margherita 10.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, origan

Vegetariana 15.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons, artichauts, aubergines, poivrons, champignons, courgettes, olives

Funghi 10.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, câpres

Prosciutto crudo 16.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru

Tonno 13.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives

Quattro fromaggi 16.-

Sauce tomate, grana padano, mozzarella fior di latte, gorgonzola D.O.P., ricotta

Prosciutto 14.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc

Quattro stagioni 16.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, poivrons, artichauts, jambon blanc

Napoletana 13.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte anchois, fleurs de câpres, olives

Capriciosa 16.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, œuf, jambon blanc, olives

Miss italia 16.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises

Calzone ciao bella 16.-

Mozzarella di bufala D.O.P., sopressa calabrese, gorgonzola D.O.P.

Sopressa calabrese 16.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, sopressa piccante

Saumon 16.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignon, saumon fumé, fleurs de câpres

Parmigiana 15.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, oignons rouges (après cuisson), jambon blanc

La pizza du Pizzaiolo 16.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tranches de bœuf, oignons, olives, œuf

Pollo 16.-

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, blanc de poulet

Ciao bella 16.-

sauce pesto basilic, mozzarella fior di latte, huile d'olive au citron, roquette, mozzarella di bufala D.O.P, mortadella

Margherita di bufala 13.-

Sauce tomate, mozzarella di bufala D.O.P, basilic

Bresaola 17.-

