
Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne 🌿	9.-
Tomates du jardin, câpres et oignons rouges basilic et huile d'olive extra vierge 🌿	18.-
Salade d'aubergines grillées, pain romana frotté au romarin labneh, roquette et pignons de pins	22.-
Jambon San Daniele grand cru et mozzarella di bufala rucola, basilic du jardin et huile d'olive	28.-
Carpaccio de bœuf Cipriani truffe d'été, feuille de laitue et huile d'olive du chef	26.-
Tartare de bar assaisonné avec du citron vert quinoa et coulis de tomate à l'huile d'olive	30.-
Moules de Bouchot cuisinées à la marinière basilic et pain carasau	22.-
Antipasti à partager dès 2 personnes	22.-/personne

Pâtes

	entrée	plat
Paccheri à la chair à saucisse grillée au fenouil compotée de tomate, roquette et parmesan	24.-	38.-
Ravioli farcis au veau et à la sauge huile d'olive, parmesan et noisettes du Piémont	22.-	36.-
Fettucine allo scoglio petites tomates datterini, persil italien	26.-	40.-
Mezzi rigatoni au pesto genovese haricots verts, pignons de pin et copeaux de parmesan	20.-	32.-
Spaghetti cuisinés aux vongoles huile d'olive, ail et persil italien	26.-	40.-



Viandes

Demi-poulet suisse rôti sur la broche de la cuisine jus de roti au romarin pommes rissolées et légumes de saison	42.-
Escalope de veau viennoise citron et anchois frites maison et légumes retour du marché	58.-
Côte de porc cuite au sautoir jus à la sarriette fricassée de chanterelles et cromesquis de polenta	48.-
Châteaubriand de filet de bœuf rôti pour 2 personnes sauce béarnaise frites maison et légumes de saison	58.-/p
Vitello tonnato, sauce onctueuse au thon et aux câpres saladine mimosa et frites maison	38.-
Tartare de bœuf assaisonné à l'italienne frites maison et pain grillé	40.-

Poissons

Filets de perches suisses de Loé poêlés au beurre sauce onctueuse au citron pommes rissolées et légumes d'été	48.-
Filet de bar rôti à l'huile d'olive pesto rouge à l'origan ratatouille froide	48.-

*Nous remercions notre clientèle de se renseigner
auprès du personnel en cas d'allergies*



Fromages et Desserts

Sélection de fromages de chez Monsieur André Macheret			18.-
La petite profiterole au chocolat noir Mahoé 76% crème mascarpone au cacao et glace à la vanille			15.-
Tiramisù-Martini à la pistache de Sicile			14.-
Forêt noire revisitée, cerises confites écume au lait d'amandes			18.-
Bananes des antilles, noix de pécan caramélisées rhum-raisins et espuma dolce			16.-
Coupe glacée de la Grappe de saison			14.-
Affogato, à choix			9.-
Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux			
vanille	citron	Colonel	12.-
chocolat	abricot	Valaisan	12.-
fior di latte	framboise	Général	12.-
bacio	mangue		
mokka			
	4.50 par parfum		
Espresso Martini	18.-	Amaretto Sour	18.-
<i>Vodka, liqueur de café, espresso, sirop d'orgeat</i>		<i>Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop de sureau</i>	

Apéro du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

Calamar à la romaine, mayonnaise au citron vert 18.-

Assiette de viande séchée 26.-

Sélection de charcuteries italiennes
pecorino et parmesan 18 mois 28.-

La boîte de sardines à partager
pain grillé et beurre 14.-



Les suggestions du Chef Théotime Bioret à midi et le soir pour la semaine

du 6 au 8 août

Carpaccio de poulpe au citron vert
petites tomates, câpres et olives taggiasche 30.-

Casareccia à la crème de tomate
chorizo piquant grillé et courgette d'Été 28.-

du 12 au 15 août

Filet de maigre rôti avec un beurre café de Paris
poêlée de calamaretti et risotto à l'encre de seiche 38.-

Linguine aux moules façon marinière
ail, huile d'olive et persil italien 30.-

du 19 au 22 août

Tartare de thon rouge au sésame
crème d'avocat et salade de fenouil aux herbes 34.-

Maccheroncini à la Norma
tomates, aubergines rôties et ricotta fraîche à l'huile d'olive 28.-

du 26 au 29 août

Brochettes mix-gril, sauce BBQ
frites maison et ratatouille froide au thym 32.-

Trofie au pesto Genovese
pignons de pin grillés et parmesan 28.-

du 2 au 5 septembre

Rillettes de féra du lac Léman
pain croustillant et saladine du marché 30.-

Spaghetti napolitains à la tomate
polpette de bœuf aux piments du Vésuve 30.-

