
Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne	9.-
Crémeux de courge, betterave et pecorino de Sardaigne noisettes du Piémont grillées et huile d'olive	20.-
Salade de rampon et trévise tardive croquante jambon ibérique et croûtons de mie au beurre salé	24.-
Tartare de bar au citron vert crème fraîche au caviar et vinaigrette aux artichauts	28.-
Croûte dorée aux morilles ris de veau croustillant et pousses d'épinards	26.-
Ballotin de foie gras de canard mi-cuit brioche au beurre et salade à l'huile de noix	28.-
Antipasti à partager dès 2 personnes	22.-/personne

Pâtes

	entrée	plat
Ravioli farcis au veau et à la sauge huile d'olive, parmesan et noisettes du Piémont	22.-	36.-
Paccheri à la chair à saucisse grillée au fenouil compotée de tomate, roquette et parmesan	24.-	38.-
Raviolone à la ricotta et aux épinards crème aux parmesan et truffes noires	24.-	38.-
Fettucine, cigale de mer et gambas rôti au citron sauce aux crustacés légèrement safranée	28.-	40.-



Viandes

Suprême de pintade fermier rôti jus de volaille aux herbes gnocchi à la truffe et légumes d'hiver	46.-
Côte de cochon poêlée sauce Jack Daniels au poivre tartelette de pommes de terre au parmesan et côtes de bette	46.-
Filet de bœuf rôti au sautoir sauce aux échalotes et à la moelle pulpe de pommes de terre et mélange de légumes de saison	58.-
Filet de veau cuisiné pour 2 personnes sauce à la truffe ravioli aux épinards et cardons de Genève aux herbes	58.-
Tartare de bœuf à la truffes noire salade d'épinard et radicchio, pain grillé servi avec des frites fraîches	45.-

Poissons

Noix de St-Jacques rôties au beurre noisette émulsion au citron risotto carnaroli au épinards et courge muscade	49.-
Filet de turbot poêlé à l'huile d'olive sauce cinq pi et pesto à la pistache pulpe de pommes de terre et salicorne	55.-

*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 profiterole au chocolat noir Mahoé 76% crème mascarpone au cacao et glace à la vanille	17.-		
Tiramisù martini-pistache	16.-		
Le cookie praliné et noisette du Piémont crème glacée fior di latte	15.-		
Cheesecake parfumé à la fève de Tonka mousse choco-lait et sablé new-yorkais	16.-		
La coupe de la grappe, vanille-chocolat crumble au pain d'épices et crème mascarpone	14.-		
Affogato, à choix	9.-		
Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux			
vanille	citron	Colonel	12.-
chocolat	abricot	Valaisan	12.-
fior di latte	mangue	Général	12.-
bacio			
mokka	parfum du moment		
	4.50 par parfum		
Espresso Martini	18.-	Amaretto Sour	18.-
Vodka Vanilia, liqueur de café, espresso, sirop d'orgeat		Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop de sureau	

Apéro du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

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 pour la semaine

du 28 au 31 octobre

Mijoté de veau à la crème et aux bolets
pommes mousseline maison et garniture Grand-Mère 38.-

Tortelli de Bologne farcis à la viande
sauce au lard fumé et poivre de Maggia 32.-

du 4 au 7 novembre

Aiguillette de bœuf rôtie à la broche
pommes des terre rôties au four et brocoli à l'huile d'olive 36.-

Trofie au pesto rouge et aux épinards
stracciatella de bufala 29.-

du 11 au 14 novembre

Blanquette de volaille coco-citronnelle
riz au jasmin et légumes au basilic 30.-

Lasagne au bœuf et au cerf, parmesan
cuite au four avec des épices de chasses 28.-

du 18 au 21 novembre

Suprême de pintade rôti au sautoir avec du thym
polenta crémeuse et champignons des bois 34.-

Pappardelle citron-roquette et huile d'olive
gambas sautées pili-pili 32.-

du 25 au 28 novembre

Filet de dorade rôti aux herbes aromatiques
riz venere et coulis de courge au curry 36.-

Rigatoni à la carbonara et poivre noir
guanciale grillée et pecorino 32.-

