
Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne ☺	9.-
Salade de chicorées aux artichauts d'Italie copeaux de parmesan et noisettes du Piémont ☺	18.-
Burratina et crémeux de courge beignet de fleur de courgette et pistaches torréfiées ☺	20.-
Carpaccio de veau, sauce légère aux topinambours olives taggiasche, câpres et tomates mi-séchées	22.-
Saumon gravlax maison aux agrumes et au poivre rose sauce miso au raifort	26.-
Pain romana grillé, pesto rouge et aubergines à l'huile d'olive jambon de Parme, roquette et pignons de pins	24.-
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.-
Tagliolini à la truffe noire crème légère au mascarpone et parmesan ☺	28.-	40.-
Gnocchi au gorgonzola, noix de pécan grillées trévise tardive aux herbes et huile d'olive ☺	22.-	36.-



Viandes

Demi-poulet suisse rôti à la broche jus au miel et au cognac pommes de terre et légumes au sautoir façon Grand-Mère	45.-
Côte de cochon cuite à la plancha sauce à la truffe noire crème de pommes de terre et légumes d'Hiver	48.-
Châteaubriand de filet de bœuf rôti au four, pour 2 personnes sauce béarnaise maison bol de frites fraîches et quelques légumes du marché	58.-/pers.
Fines tranches de filet de veau grillées jus à la sauge et oignons rouges caramélisés risotto carnaroli au parmesan et pousses d'épinards	54.-
Tartare de bœuf à la truffe noire salade d'épinard et radicchio, pain grillé servi avec des frites fraîches	45.-

Poissons

Filets de sole cuits meunière beurre aux herbes et au citron pommes de terre rissolées et petits légumes	58.-
Filet de dorade poêlé à l'origan de Sicile sauce à la courge et piment d'Espelette ravioli ricotta-épinards	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 profiterole au chocolat noir Mahoé 76% crème battue à la vanille et glace au chocolat	18.-		
Tiramisù martini-pistache	16.-		
Entremet à la noix de coco marmelade de fruits exotiques	16.-		
Mille-feuilles croquant au praliné crème anglaise à la vanille et sorbet poire	18.-		
La coupe de la grappe, sorbet citron brisures de meringue et espuma à la vodka	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 27 au 30 janvier

Cabillaud à l'étuvée, sauce au curry vert
boulgour aux légumes et mélange d'épices 34.-

Coquillette au jambon à l'os
crème au poivre et au parmesan 30.-

du 3 au 6 février

Sauté minute de veau aux champignons
polenta crémeuse au parmesan et petits légumes 36.-

Linguine à la crème de citrons verts
effilochée de crabe à l'aneth 32.-

du 10 au 13 février

Onglet de bœuf rôti, beurre café de Paris
frites fraîches et tomate farcie à la provençale 36.-

Tortiglioni, crème aux épinards
salami piquant grillé et copeaux de parmesan 30.-

du 17 au 20 février

Ossobuco de veau à la gremolata
Tagliolini à la sauge et garniture Grand-Mère 38.-

Agnolotti à la piémontaise
jus de viande aux herbes et parmesan 28.-

du 24 au 27 février

Filet de cochon aux herbes, rôti au four
pommes mousseline et sauce à la moutarde en grains 34.-

Spaghetti aïoli e peperoncino
calamaretti grillés, citron et roquette 30.-

