
Entrées

Salade verte et pousses du marché mélange de graines, vinaigrette à l'italienne 🍃	9.-
Tomates colorées et aubergines au basilic ricottas fraîche et salée, huile d'olive extra vierge 🍃	20.-
Salade de dent-de-lion et œuf mimosa petits lardons grillés, croûtons et petits pois frais	22.-
Asperges blanches, sauce onctueuse au cresson jambon de Parme et copeaux de parmesan	24.-
Tartare de thon rouge au citron vert mélange de choux-fleurs et brocolis, quinoa et mayonnaise maison	28.-
Cocotte d'œuf mi-cuit aux morilles fraîches asperges vertes, petits pois et pousses d'épinards	28.-
Antipasti à partager dès 2 personnes	22.-/personne

Pâtes

	entrée	plat
Ravioli farcis au veau et à la sauge jus de rôti à l'huile d'olive et parmesan	24.-	36.-
Tortelli farcis à la stracciatella, pistaches salées grillées crème d'orties parfumée à l'ail des ours 🍃	26.-	38.-
Paccheri napolitains, chair à saucisse grillée au fenouil compotée de tomates, roquette et parmesan	26.-	38.-
Pappardelle, crème safranée et fricassée de morilles fraîches gambas sautées et asperges vertes	28.-	40.-



Viandes

Demi-poulet suisse rôti à la broche de la cuisine jus corsé à l'estragon pommes de terre grenailles et légumes du Printemps	45.-
Côte de cochon rôtie au sautoir avec du thym jus de viande à l'ail des ours gnocchi cacio e pepe, asperges blanches et vertes	48.-
Côtes et filet d'agneau de l'Appenzell et artichauts jus à la provençale pommes de terre douces rôties au miel et chèvre frais	52.-
Tournedos de filet de bœuf rôti à la plancha sauce aux morilles fraîches pommes de terre du Printemps et légumes du marché	58.-
Tartare de bœuf à la français câpres, cornichons, moutarde de Dijon et condiments frites fraîches et pain grillé	40.-

Poissons

Filets d'omble des Cévennes cuit au pinot grigio beurre blanc au pamplemousse risotto carnaroli aux asperges vertes, amandes grillées	49.-
Carpaccio de langoustine au citron vert vinaigrette à la printanière sucrines, radis et petits pois frais	45.-

*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 vanille	18.-		
Tiramisù-martini à la pistache	16.-		
Tarte fine croustillante au chocolat noir noisettes du Piémont caramélisées	16.-		
Cheesecake au citron vert, sauce à la pistache premières fraises au sucre et à la vanille	16.-		
La coupe de la grappe, crème glacée fior di latte fraises et brisures de cookies au cacao et à la fleur de sel	15.-		
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.-
<i>Vodka Vanilia, 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

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 24 au 27 février

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

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

du 3 au 6 mars

Aiguillette de bœuf rôtie au poivre noir
sauce à l'échalote, pommes rissolées au four et tomates mi-séchées 36.-

Mezzi rigatoni à la carbonara
pecorino et guanciale grillée 32.-

du 10 au 13 mars

Blanquette de cabillaud parfumée à l'estragon
pommes nature et légumes du marché 36.-

Orecchiette, sauce tomate à la diavola
sauté minute de filet de bœuf et parmesan 34.-

du 17 au 20 mars

Saltimbocca de cochon grillé à la sauge
risotto à la milanaise et beignets de courgette 36.-

Tagliatelle aux œufs, crème d'asperge vertes
crevettes roses au citron vert et huile d'olive 32.-

du 24 au 27 mars

Suprême de volaille rôti, sauce aux chanterelles
pommes mousseline et petites carottes du marché 34.-

Gnocchi, cacio e pepe
pecorino et poivre de la vallée Maggia 30.-

