

N'hésitez pas à débiter votre repas par

Une petite salade

La verte 7.-

La plus que verte 9.-

Pour la suite, laissez-vous tenter par les incroyables pâtes fraîches de Francesco Pastafici

* Les Pâtes (pâtes fraîches de chez Pastifici Olivieri)

Tagliatelles, saumon confit, citron, oignons nouveau 26.-

Gigli au pesto rosso, noix et pecorino 23.-

Ravioles lard fumé et poireau, espuma poireau et lard croustillant 30.-

Ou par nos viandes, produits de la mer ou du lac cuisinés sur notre barbecue Big Green Egg

Du Barbecue

Petit tender de bœuf Black Angus IPS (pièce du boucher) 37.-

Côte de bœuf Wolowina 500gr (dès 2 personnes) 51.- /pers

A choix : beurre Rive Sud ou chimichurri ou sauce au poivre sauvage

Echine de porc (cou), vinaigrette à la pomme, rucola et pecorino 31.-

Poulpe et calamar à la plancha, sauce chimichurri 36.-

Servi avec

Légumes du moment et * Pommes country pimentées ou * Pommes allumettes

Et enfin, vous prendrez bien un dessert non ?

Du sucré pour les gourmands

* Petit pot de glace de « Mon Chocolatier » = une boule et demi :-> 6.50 (demandez nos arômes)

Café douceur : un café, un espresso ou un thé avec un mini dessert 9.-

Dessert du moment 11.-



Provenance de nos viandes et poissons : Bœuf : Black Angus Suisse - Wolowina Pologne / Porc : Suisse / Poulpe : Atlantique Nord / Saupn : Norvège

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».