BRUSCHETTE

Bruschetta *de tomates à l'huile d'olive extra vierge, ail et origan* 5.50

Bruschetta *au guacamole et gambas grillés et zeste de citron* 6.-

Bruschetta *au jambon de Parme 18 mois et mozzarella* 6.-

Bruschetta *au fromage de chèvre et miel d'Acacia* 8.-

les 4 18.-

ENTRÉES

Gambas *sautés au piment d'Espelette, ail et gingembre et pousses d'épinards frais* 22.-

Poulpe grillé *aux olives Taggiasche et pommes cubes à la fleur de sel, peperoncino* 22.50

Fusilli *all'amatriciana* 16.-

Jambon cru de Parme *18 mois et Burrata sur lit de ruola et émulsion de basilic frais accompagné de focaccia au romarin* *entrée* 19.- *portion* 29.-

Carpaccio de boeuf *à l'huile d'olive extra vierge, olives, parmesan, rucola, fleur de sel. en plat servi avec baguette rustique et pommes frites* *entrée* 18.50 *plat* 29.50

La salade du Marché de saison *verte ou mêlée* *petite* 8.- *grande* 16.-

Tournedos de chèvre *au miel d'Acacia sur pain multicéréales, figues, tomates séchées et pousses de salade* 25.-

Filet de thon mi-cuit *aux graines de sésame sur variation niçoise* 28.-

Salade de poulpe, *cubes de pomme de terre, fenouil avec vinaigre de citron* 24.-

Salade des bois, *fricassée de champignons au thym et balsamique* 23.-

TARTARES

les tartares sont servis avec une baguette rustique et pommes frites

Tartare de boeuf Raisin, *huile de truffes, copeaux de Parmesan et rucola* *120g* 26.- *180g* 37.-

Tartare de boeuf, *câpres en tige et fleur de sel* *120g* 25.- *180g* 36.-

Tartare de thon rouge *aux agrumes, avocat, lime et pain Carasau* *120g* 25.- *180g* 36.-

SANS VIANDE, MAIS AVEC GOÛT

Gratin de mille feuilles d'aubergines, *mozzarella, sur lit de sauce tomate et basilic et verrine de feuilles vertes* 26.-

Tofu Bio *à la plancha sur lit d'algues au graines de sésame* 18.50

PASTA FRESCA

Spaghetti alla " chitarra " *pesto verde frais maison aux pignons et Robiola fraîche* 25.-

Spaghetti carbonara Classico *au bacon grillé et graines de pistaches* 24.-

Fettucine fraîches *aux gambas et poulpe, olives noires et concassé de tomates* 29.-

Tagliolini *Bella Napoli et chips de melanzana, basilic* 24.-

Fusilli aux légumes frais *sautés à l'huile d'olives et dôme de mozzarella sur rucola* 26.-

Gnocchi frais *sautés à l'huile d'olives et soja, croustillant de jambon de Parme* 25.-

Fettucine *aux queues de homard aux tomates pacchino et rucola* 33.-

Orecchiette fraîches *aux broccoli et saucisses Luganigha, peperoncino* 27.-

RISOTTO

Risotto *à la queue de homard et sa bisque, et concassé de pacchino* 32.-

Risotto *au pesto de menthe poivrée, Robiola et amandes grillées* 28.-

POISSONS & CRUSTAÇÉS

Filets de perches meunière *au thym, tartare maison, pommes allumettes* 39.-

Burger de thon *aux oignons rouges, olives et câpres, patate douce* 29.-

Gambas *sautées au gingembre et coriandre, riz Venere noir et légumes grillés* 35.-

VIANDES

Côtelette de porc de la Gruyère, *élevé par M. André Pittet, grillée sur lit de fondue de pacchino et bouquet de broccoli, pommes frites* 27.-

Médaillons de filet de boeuf parisienne, *poivre vert, pommes frites et variation de légumes* 29.-

Scaloppine de veau *au jus et zeste de citron avec nid d'épinards frais et tagliolini* 38.-

Cordon bleu de veau *préparé maison, avec jambon, fromage et tagliolini frais* 36.-

Hamburger de 100% boeuf, *oignons confits, légumes grillés, pommes frites* 27.-

Entrecôte de boeuf Angus, *sauce chimichurri, ratatouille minute, pommes frites* 44.-