

Entrées & Plats froids

Salade verte	CHF 7.50
Salade mêlée	CHF 9.50
Salade d'automne <i>(Salade frisée, pommes, oignons rouges, émietté de chèvre frais, canneberges, noix, vinaigrette au miel)</i>	CHF 24.00
Escargots du Mont d'Or beurre aux herbes fraîches et grappa - 6 pièces	CHF 18.00
Cassolette de champignons frais à l'ail et persil, pain grillé	CHF 18.00
Tartine d'automne <i>(Purée de courge, pleurotes sautées à l'ail et persil, éclats de châtaignes)</i>	CHF 19.00
Tartare aux deux saumons aneth et échalotes, salade, pain grillé	CHF 24.00

Pâtes & Risottos

Fettucine maison à la crème et au jambon	CHF 25.00
Spaghetti Octodure <i>(crème, lardon, parmesan)</i>	CHF 25.00
Fusilli maison aux tomates fraîches et burrata <i>(Tuile de parmesan, chips de jambon de Parme)</i>	CHF 28.00
Risotto à la milanaise <i>(tuile de parmesan et chips de jambon de Parme)</i>	CHF 29.00
Risotto aux chanterelles	CHF 32.00

Viandes

Burger pulled pork <i>(salade colorée, frites Steakhouse)</i>	CHF 28.00
Tartare de bœuf - Le classique <i>(frites Steakhouse, salade, pain grillé)</i>	CHF 38.50
Souris d'agneau basse température, jus au romarin	CHF 42.00
Entrecôte de bœuf aux morilles	CHF 54.00
Filet de bœuf et son jus à la truffe	CHF 58.00

Poissons

Filet de perches meunière <i>(sauce tartare maison, frites Steakhouse, légumes)</i>	CHF 42.50
Filet de loup de mer, velouté au poivre Rose	CHF 45.00

Nos garnitures :
Riz, tagliatelles, frites Steakhouse (à choix)
Légumes du moment

Pizzas

Sauf dimanche, lundi et mardi midi

Margherita <i>(tomate, mozzarella fior di latte, origan, basilic)</i>	CHF 18.00
Napoletana <i>(tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, origan, olives, basilic)</i>	CHF 22.00
Del diavolo <i>(tomate, mozzarella fior di latte, salami calabrese, origan, basilic)</i>	CHF 22.00
Spavalda <i>(tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, origan, basilic)</i>	CHF 22.00
Gustosa <i>(tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, origan, basilic)</i>	CHF 22.00
Jambon-Champignons <i>(tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, origan, basilic)</i>	CHF 22.00
Hawaiï <i>(tomate, mozzarella fior di latte, ananas, jambon cuit, origan)</i>	CHF 23.00
Capricciosa <i>(tomate, mozzarella fior di latte, salami calabrese, artichauts, champignons, olives, origan, basilic)</i>	CHF 24.00
Quattro Stagioni <i>(tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan, basilic)</i>	CHF 24.00
Capitano <i>(tomate, mozzarella fior di latte, oignons, lard, anchois, salami calabrese, olives, origan, basilic)</i>	CHF 24.00
Calzone <i>(tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, œuf, origan, basilic)</i>	CHF 24.00
Mediterranea <i>(tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, origan, basilic)</i>	CHF 26.00
Végétarienne (pizza blanche) <i>(mozzarella fior di latte, légumes grillés, persil)</i>	CHF 20.00
Quatre fromages (pizza blanche) <i>(mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, fontina, origan, basilic)</i>	CHF 20.00

Pizzas spéciales

Sauf dimanche, lundi et mardi midi

Bufalina <i>(tomate, mozzarella di bufala d.o.p, huile olive, basilic)</i>	CHF 25.00
Mafiosa (pizza blanche) <i>(oignons rouges, bolets, coppa, scamorza fumé, nduja, olives noires séchées et tomates séchées)</i>	CHF 28.00
Titanic <i>(tomate, mozzarella, roquette, jambon cru, tomates cherry, burrata, huile d'olive, basilic)</i>	CHF 31.00

Desserts

Tarte maison	CHF 9.50
Mousse glacée au limoncello	CHF 10.00
Panna cotta - fruits des bois	CHF 10.00
Crème brûlée	CHF 10.00
Tiramisu	CHF 12.00
Café gourmand <i>(Mousse au chocolat, tartelette au citron, tiramisu, sorbet et crème brûlée)</i>	CHF 14.00
Carpaccio d'ananas mariné à la vanille et sorbet mangue	CHF 14.00
Coupe de mousse au chocolat	CHF 10.00

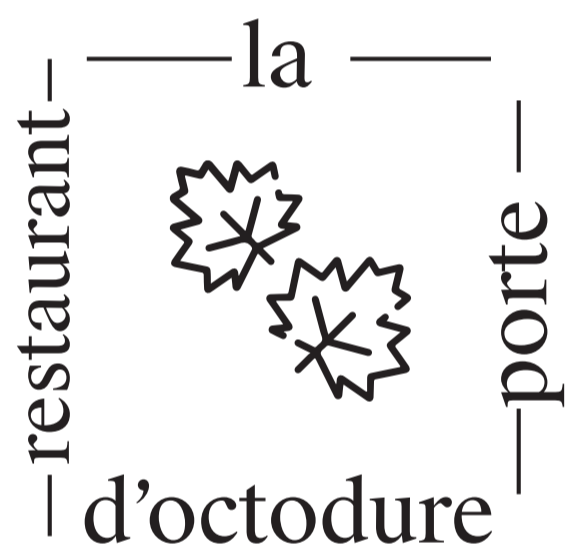
Buffet Royal du Dimanche

Buffet de hors d'œuvre

Buffet de fromages et desserts

CHF 52.- à volonté

Assiette de hors-d'œuvre	CHF 32.-
Assiette de hors-d'œuvre entrée	CHF 24.-
Buffet de fromages et de desserts	CHF 14.-



Provenances

Cerf : Nouvelle-Zélande / Espagne
Chevreuil : Autriche / Pologne
Saumon : Norvège
Loup de mer : France / Grèce
Perche : pays de l'est selon l'arrivage
Escargots : CH / Jura
Porc : Suisse
Agneau : Nouvelle-Zélande

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. En cas d'allergie ou d'intolérance, nous vous prions de vous adresser à notre personnel qui vous renseignera avec plaisir.
