

## LES SOUPES

---

✓	Crème de légumes	9.50
	Gaspacho servi avec des tranches de pain grillé à l'ail	13.00

## FOCACCIA

---

✓	Romarin	14.50
✓	Mozzarella di bufala tomates cerise, rucola	22.00
	Mozzarella di bufala jambon tipo Parma, tomates cerise, rucola	24.00

## LES SALADES SIMPLES ET RICHES

---

	✓	Petite verte de saison Sauce française ou italienne	9.00
	✓	Mêlée de saison Sauce française ou italienne, carottes, tomates cerise, maïs, betterave rouge et salade verte	9.50 17.00
	Ⓟ	Salade de lentilles Tomates concassées, poireau, vinaigre blanc, vinaigre balsamique, huile d'olive, huile de sésame	10.50 15.00
		Salade d'avocat aux crevettes Queues de crevettes, avocat, tomates cerise, huile d'olive, jus de citron, Sel, poivre	22.00
	Ⓟ	Salade de quinoa Betterave, coriandre, roquette, huile d'olive, vinaigre balsamique	11.00 20.00
		Avec fêta	13.00 22.00
		Salade paysanne Salade frisée, iceberg, trévisse rouge, tomates cerise, œuf dur, croûtons Cubes de gruyère, lardons grillés, sauce française	24.00
✓		Cabrese tomates Mozzarella di bufala, basilic	13.00 22.50
		La Parfumée Chèvre chaud au miel, lardons grillés	15.00 24.00
		Salade César Salade sucrine, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de poulet sauté	18.00 24.00
		Vitello Tonato Longe de veau avec sa sauce au thon	19.00 27.00

## HORS D'ŒUVRE FROIDS

---

Bruschetta italiana		16.00
Carpaccio de bœuf, parmesan et rucola	22.50	24.00
Melon et jambon tipo Parma	16.00	24.00

## LES PÂTES ET LES RISOTTOS

---

Spaghetti carbonara Lard, œuf, crème		24.00
Tagliatelle au saumon Saumon frais, sauce à l'aneth citronnée		27.00
Penne della Piazza Riforma Basilic, tomates cerise, copeaux de parmesan, rucola, mozzarella di bufala		27.00
Penne du chef Queues de crevettes flambées au cognac, crème tomatée		28.00
Ravioli aux truffes Crème et crème de truffe noire		28.00
Tortellini méditerranéenne Farcis à la ricotta et aux épinards, pesto au basilic		25.00
Lasagne della casa Viande hachée de bœuf, brunoise de légumes, sauce tomate		24.50
Ⓟ Risotto au lait de coco Poivrons, champignons de Paris, épinards, persil		25.00
Risotto aux morilles avec tuile de parmesan		29.00

*Nos risottos sont servis « al brodo »*

## LES FONDUES

---

Moitié-moitié, 220 gr.		22.00
Vacherin, 250 gr.		24.00

---

Portion de viande séchée	14.00	24.00
--------------------------	-------	-------



## LES POISSONS

---

<b>Crevettes panées frites</b>	26.00
Sauce tartare, pommes de terre frites et salade verte	
<b>Beignets de filets de perche</b>	28.50
Sauce tartare, pommes de terre frites et salade verte	
<b>Filet de saumon</b>	29.50
Sauce au beurre blanc citronnée, légumes du marché et riz Basmati	



## LES VIANDES

---

<b>Spare Ribs à l'américaine, sauce barbecue</b>	28.00
<b>Roastbeef froid</b>	29.50
sauce tartare, pommes de terre frites, salade verte	
 <b>Côtelettes d'agneau</b>	29.50
sauce provençale	
 <b>Paillard de poulet au grill, sauce café de Paris maison</b>	33.00
<i>Garnitures:</i> <i>Pommes de terre nouvelles au romarin, gratin gruérien, pommes de terre allumette, penne, riz Basmati ou risotto, au choix et légumes du marché</i>	


## NOS SPÉCIALITÉS

---

<b>Steak de bœuf du Gruyérien 250 gr</b>	38.50
Sauce au vin rouge, beurre aux herbes maison, légumes de saison, pommes de terre nouvelles au romarin	
 <b>L'entrecôte café de Paris 220 gr</b>	39.50
Aloyau de bœuf suisse sélectionné par nos soins, rassis sur os, sauce café de Paris maison, servi sur réchaud, pommes de terre frites, salade mêlée	
 <b>La tagliata de boeuf</b>	39.00
Entrecôte de bœuf suisse rassis Rucola, tomates cerise, copeaux de parmesan, huile d'olive et crème balsamique servie avec des patates douces frites	

## PARFUMS D'ORIENT

---

 <b>Curry de légumes</b>	21.00
<i>Courgettes, carottes, poivrons rouges, oignons rouges, sauce au curry jaune Servi avec un riz Basmati</i>	
<b>Poulet Moon Soon</b>	29.50
<i>Mangue et curry vert et jaune, riz Basmati</i>	
<b>Gambas Thaï</b>	29.50
<i>Sauce au gingembre et au curry rouge, riz Basmati</i>	

## LES TARTARES

---

*coupés au couteau à la minute, avec pain toast et pommes allumette*

<b>Classique 180 gr.</b>	35.00
<b>Piémontais 180 gr.</b> Copeaux de parmesan, huile d'olive, jus de citron	36.50

## LES ARDOISES

---



*servies avec une petite salade mêlée, pommes allumette, beurre au romarin frais et  
beurre café de Paris*

<b>Entrecôte de cheval 200gr.</b>	37.00
<b>Entrecôte de bœuf « sélection du chef » 230gr.</b>	39.00

## LES FONDUES CHINOISES dès 2 personnes

---




*coupées minute, servie avec une salade mêlée, pommes frites ou allumette à discrétion*

<b>Bœuf 250 gr, par pers.</b>	38.50
<b>Bœuf et poulet 250 gr.</b>	36.00

*Supplément de 150 gr. de viande* 10.00

## LES PIZZAS

---

<b>Margherita</b>	16.00
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais	
<b>Napoli</b>	19.00
Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan	
<b>Funghi</b>	19.00
Sauce tomate, mozzarella, champignons, origan	
<b>Diavola</b>	22.50
Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, oignons, olives	
<b>Prosciutto</b>	21.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, origan	
<b>Prosciutto funghi</b>	22.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	
<b>Hawaï</b>	22.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas baby	
<b>Quattro stagioni</b>	22.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, olives	
 <b>Végétarienne</b>	23.00
Sauce tomate, mozzarella, mascarpone, poivrons, aubergines, courgettes grillées, tomates cerise, basilic frais	
<b>Parma</b>	24.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon tipo Parma, origan	
<b>Capriciosa</b>	24.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, courgettes grillées, câpres, olives	
 <b>Della padrona</b>	22.00
Sauce tomate, mozzarella, aubergines grillées, ail, basilic frais	
<b>Marocaine</b>	23.00
Sauce tomate, mozzarella, merguez, champignons, poivrons	
<b>Tonno</b>	22.50
Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, oignons, origan	
 <b>Mascarpone</b>	23.00
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerise, mascarpone, rucola	
<b>Calzone</b>	23.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, rucola	

## PIZZAS

---

- ✓ **Quattro formaggi** 23.00  
Sauce tomate, mozzarella, gruyère, gorgonzola, copeaux de parmesan
- Moléson** 24.00  
Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, rondelles de tomate, lard, basilic frais
- Carbonara** 24.00  
Sauce tomate, mozzarella, lard, champignons, œuf

## LA PIZZA BLANCHE sans sauce tomate

---

- ✓ **Caprese** 23.00  
Mozzarella, tomates cerise, ail, mozzarella di bufala, basilic frais

## LES PIZZAS SPÉCIALES

---

- Ⓥ **La végé** 22.00  
Sauce tomate, courgettes, aubergine, artichaut, tomates cerise, basilic
- Moon Soon** 27.00  
Sauce tomate, mozzarella, poulet au curry, rucola, tomates cerise, mangue fraîche, basilic frais
- Salmone** 27.00  
Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons, basilic frais
- Frutti di mare** 26.00  
Sauce tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, tomate cerise
- Gamberetti** 26.00  
Sauce tomate, mozzarella, crevettes black tiger, ail, origan
- ✓ **Gruérienne** 29.00  
Sauce tomate, mozzarella, gruyère, morilles, échalotes, huile de truffe, rucola, copeaux de parmesan
- Monica Bellucci** 29.00  
Sauce tomate, mozzarella, mozzarella di bufala, carpaccio de bœuf, tomates cerise, copeaux de parmesan, rucola, huile de truffe
- Miss Italia** 29.00  
Sauce tomate, mozzarella, rucola, tomates cerise, mozzarella di bufala, huile de truffe, copeaux de parmesan, jambon tipo Parma

## LES DESSERTS

---

Meringues et crème double de la Gruyère	13.00
Tiramisù maison	12.50
Ⓥ Chia pudding léger au lait de coco, lime et mangue	11.50
Crème brûlée maison parfumée à l'orange	12.50
Tarte Tatin maison avec une boule de glace cannelle	13.50
Moelleux au chocolat maison, coulis de fruit de la passion	14.00
Coupe Romanoff fraises, glace vanille, crème double	16.00

## LES GLACES

Demandez notre carte des *Glaces des Alpes*

<i>Supplément chantilly</i>	1.50
<i>Supplément crème double de la Gruyère</i>	2.50

---

- 🌿 Plat végétarien
- Ⓥ Plat végan
- 🌾 Plat sans gluten (peut en contenir des traces)

Carafe d'eau	3.00
--------------	------

---

### PROVENANCE DE NOS PRODUITS :

Agneau : Nouvelle-Zélande, Australie

Bœuf : CH

Cheval : Australie

Porc : CH

Poulet : CH, France

Gambas, thon rouge, crevettes, fruits de mer pour pizzas : Thaïlande

Poissons : France, mer du Nord

Toutes nos viandes et poissons sont achetés frais avec des arrivages possibles chaque jour ouvrable, même le samedi.