

LES ENTRÉES

✓	Bruschetta italiana		16.00
	Carpaccio de bœuf, parmesan et rucola	22.50	28.00


FOCACCIA

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

LES SOUPES

	Crème de légumes		9.50
	Crème de tomates et basilic		9.50

LES SALADES SIMPLES ET RICHES

✓	 Petite verte de saison		
	Sauce française ou italienne		9.00
✓	 Mêlée de saison	9.50	17.00
	Sauce française ou italienne, carottes, tomates cerise, maïs, trévisse rouge et salade verte		
	 Cabrese tomates Mozzarella di bufala, basilic	13.00	22.50
	La Parfumée	15.00	24.00
	Chèvre chaud au miel, lardons grillés		
	Salade César	18.00	24.00
	Salade sucrine, croûtons, copeaux de parmesan, Émincé de poulet sauté		

LES PÂTES ET LES RISOTTOS

Spaghetti carbonara	25.00
Lard, œuf, crème	
Penne Arcobaleno	26.00
Emincé de poulet, julienne de légumes, sauce au curry	
Tagliatelle au saumon	28.00
Saumon frais, sauce à l'aneth citronnée	
Penne della Piazza Riforma	28.00
Basilic, tomates cerise, copeaux de parmesan, rucola, mozzarella di bufala	
Penne du chef	28.50
Queues de crevettes flambées au cognac, crème tomatée, ail	
Ravioli aux truffes	29.00
Crème et crème de truffe noire	
Lasagne della casa	24.50
Viande hachée de bœuf, brunoise de légumes, sauce tomate	
Ⓥ Risotto avec sa petite ratatouille	27.00
Courgettes, aubergines, tomates, oignons, ail, basilic	
Risotto aux morilles avec tuile de parmesan	29.50

Nos risottos sont servis « al brodo »

LES FONDUES

Moitié-moitié, 220 gr.	23.00
Vacherin 250 gr	25.00
Supplément cornichons et petits oignons	3.50
Portion de viande séchée	14.00 24.00

LE POISSON

Filet de saumon	29.50
Sauce béarnaise, riz Basmati et légumes du marché	

LES VIANDES

Escalope de veau "viennoise" panée 39.00
Pommes de terre frites, petits pois et carottes

NOS SPÉCIALITÉS

Steak de bœuf du Gruyérien 250 gr 38.50
Sauce au vin rouge, beurre aux herbes maison, légumes de saison, pommes de terre nouvelles au romarin



L'entrecôte café de Paris 220 gr 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

Garnitures:

Pommes de terre nouvelles au romarin, gratin gruérien, pommes de terre allumette, patates douces frites, penne, riz Basmati ou risotto, au choix et légumes du marché

PARFUM D'ORIENT



Curry de légumes 22.00
Courgettes, carottes, poivrons rouges, oignons rouges, sauce au curry jaune
Servi avec un riz Basmati

Poulet Moon Soon 29.50
Mangue, curry vert et jaune, riz Basmati

Gambas Thaï 29.50
Sauce au gingembre et au curry rouge, riz Basmati

LES TARTARES

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

Classique 180 gr. 35.00

Piémontais 180 gr. copeaux de parmesan, huile d'olive, jus de citron 36.50

LES ARDOISES



*servies avec une petite salade mêlée, pommes allumette, beurre persillé à l'ail et
beurre café de Paris*

Entrecôte de cheval 250gr.	38.50
Entrecôte de bœuf « sélection du chef » 250gr.	39.50

LES FONDUES CHINOISES dès 2 personnes

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

Bœuf 250 gr, par pers.	38.50
Bœuf et poulet 250 gr.	36.00

<i>Supplément de 150 gr. de viande</i>	10.00
--	--------------

LES PIZZAS

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

LES PIZZAS

Quattro formaggi 23.00

Sauce tomate, mozzarella, gruyère, gorgonzola, copeaux de parmesan

Molésou 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

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

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

 **Gruérienne** 29.00

Sauce tomate, mozzarella, gruyère, morilles, échalotes, huile de truffe, rucola, copeaux de parmesan

Monica Bellucci 29.00

Sauce tomate, 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
Crème brûlée maison parfumée à l'orange	12.50
Tarte Tatin maison à la mangue avec une boule de glace caramel au beurre salé	13.50
Moelleux au chocolat maison, coulis de fruit de la passion	14.00

LES GLACES

Demandez notre carte des Glaces des Alpes

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

-  **Plat végétarien**
 -  **Plat végétarien**
 -  **Plat sans gluten** (peut en contenir des traces)
-

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.