

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

LA SOUPE

	Crème de légumes		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		
ⓧ	Salade de lentilles	10.50	15.00
	Tomates concassées, poireau, vinaigre blanc, vinaigre balsamique, huile d'olive, huile de sésame		
✓	Caprese tomates		22.50
	Mozzarella di bufala, basilic		
	La Parfumée	15.00	24.00
	Chèvre chaud au miel, lardons grillés		
	Salade César		
	Salade sucrine, croûtons, copeaux de parmesan, émincé de poulet sauté	18.00	24.00

HORS D'ŒUVRE FROID

	Carpaccio de bœuf, parmesan et rucola	22.50	28.00
--	---------------------------------------	-------	-------

LES PÂTES ET LES RISOTTOS

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

LE POISSON

Filet de saumon	29.50
Sauce hollandaise, mini-légumes et riz Basmati	


LES VIANDES


Spare Ribs à l'américaine, sauce barbecue 28.00

 Paillard de poulet au grill, sauce café de Paris maison 33.00
Garnitures:
Pommes de terre nouvelles au romarin, gratin gruérien, pommes de terre allumettes, penne, riz Basmati ou risotto, au choix et mini-légumes

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

 La tagliata de boeuf 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

PARFUM D'ORIENT

 Curry de légumes 21.00
Courgettes, carottes, poivrons rouges, oignons rouges, sauce au curry jaune
Servi avec un riz Basmati

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

Gambas Thai 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 au romarin frais et beurre café de Paris

Entrecôte de cheval 200gr. 37.00

Entrecôte de bœuf «sélection du chef » 230gr. 39.00

LES FONDUES CHINOISES dès 2 personnes

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

Bœuf 250 gr, par pers. 38.50

Bœuf et poulet 250 gr. 36.00

Supplément de 150 gr. de viande 36.00

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	
Moléson	24.00
Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, rondelles de tomate, lard, basilic frais	
Carbonara	24.00
Sauce tomate, mozzarella, jambon, 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, organ	
 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

Ⓥ 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

LES GLACES

Demandez notre carte des Glaces des Alpes

Supplément chantilly 1.50

Supplément crème double de la Gruyère 2.50

🌿 Plat végétarien

Ⓥ Plat végan

🌾 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.