

Propositions de la Maison

<i>Roast-beef aux fines herbes</i>	<i>26.50</i>
<i>Sauté de moules aux croutons (selon arrivage)</i>	<i>26.00</i>
<i>Brochette de crevettes tiède en saladin</i>	<i>petite 24.50</i>
	<i>grande 32.50</i>

Les Salades

Rucola :

<i>Ecailles de parmesan, rucola, noix et vinaigre balsamique</i>	<i>17.00</i>
--	--------------

Poulet :

<i>Laitue, pommes, poulet, concombre, oeufs Dans sa sauce rose</i>	<i>21.00</i>
--	--------------

César :

<i>Laitue, poulet grillé, pancetta croquante, Ecailles de parmesan</i>	<i>23.00</i>
--	--------------

Les Salades

	<u><i>Pte assiette</i></u>	<u><i>Gde assiette</i></u>
<i>Salade Verte</i>	6.00	8.00
<i>Salade Mêlée</i>	8.00	14.00
<i>Salade de Saumon Fumé sur croutons de pain au beurre et salade à la citronnelle</i>	23.00	29.00
<i>Salade Michelangelo</i> <i>(Saumon et thon fumé, gambas sautées à l'ail)</i>	28.00	32.00
<i>Salade de Chèvre Chaud et Figs</i>	23.00	27.00
<i>Salade de Foie de Volaille</i>	20.00	26.00

Les Entrées

<i>Carpaccio de Bœuf</i> <i>(Avec roquette, copeaux de parmesan Huile d'olives extra-vierge et citron)</i>	22.00	31.00
<i>Bresaola Italienne saisonnée au sel et poivre</i> <i>(Avec écailles de parmesan et zeste de citron)</i>	24.00	33.00
<i>Cocktail de Crevettes à la sauce rose</i> <i>(Avec saladine et oranges à vivo)</i>		18.00
<i>Antipasto à l'Italienne</i>	23.00	29.00
<i>Tomates fraîches et Mozzarella</i>	15.00	22.00
<i>Moules Gratinées au vin blanc</i> <i>(Avec pain râpé persil et ail)</i>	16.00	25.00
<i>Melon et Jambon Cru</i> <i>(Selon la Saison)</i>	25.00	29.00

Spécialités de la Maison

<i>Tagliolini à l'encre de seiche</i> <i>(Vongoles tomates cerises et courgettes)</i>	29.00
<i>Cortecce à la Méditerranée</i> <i>(Queues de gambas, vongoles, tomates fraîches et roquette)</i>	31.00
<i>Garganelli à l'amatriciana</i> <i>(Lardons, sauce tomates et basilic)</i>	23.00
<i>Maccheroni al torchio à la carbonara</i> <i>(Lardons, œuf, crème et poivre du moulin)</i>	21.00
<i>Orecchiette alle polpette</i> <i>(Boulettes de viande, sauce tomates et basilic)</i>	26.00
<i>Pennette Mare et Monti</i> <i>(Sauce tomate, bolets, gambas)</i>	22.50
<i>Pennette all'Adriatica</i> <i>(Sauce tomate, jambon et crevettes flambées au cognac)</i>	24.00
<i>Pennette all'Arrabiata</i>	17.00
<i>Lasagne Maison à la bolognaise</i>	19.00
<i>Trio de pâtes</i>	26.00
<i>Gnocchetti de pommes de terre au gorgonzola et noix</i>	22.00

Risotti

<i>Bolets</i>	28.00
<i>Citron parmesan et basilic</i>	26.00
<i>Safrané et son escalope de foie gras poêlée</i>	34.00
<i>Langoustine</i>	32.00

Les Pâtes Farcies

<i>Saccotino au Jambon Cru, Sauce Tomate et Basilic</i>	27.50
<i>Lunette de pâte fraîche à la crème de truffe</i>	32.00
<i>Tortello aux bolets</i>	26.00
<i>Ravioli Fiorentina</i>	23.00
<i>(Epinards et Crème)</i>	
<i>Tortello géant aux asperges et fromage ricotta</i>	27.00

Tagliatelles Classiques de la Maison

<i>Michelangelo</i>	32.00
<i>(Foie gras et crème de Truffes blanches)</i>	
<i>Safranées et Gambas</i>	
<i>(Crème et petits pois)</i>	34.00
<i>Bolets</i>	
<i>(jus de viande maison et tomates cerises)</i>	24.50
<i>Genovese</i>	
<i>(Basilic, pignons, parmesan et huile d'olives extra-vierge)</i>	21.00
<i>Aglio, Olio e Peperoncino</i>	17.00
<i>Saumon</i>	
<i>(Flambées au cognac, sauce tomates et crème)</i>	27.00

Viandes

<i>Entrecôte de Bœuf (200 gr ou 350 gr)</i>	<i>33.00</i>	<i>45.00</i>
<i>Entrecôte de Cheval (200 gr ou 350 gr)</i>	<i>29.00</i>	<i>41.00</i>
<i>Steak de Cheval sauce à l'ail</i>		<i>26.50</i>
<i>Entrecôte avec le vrai beurre café de Paris</i>		<i>39.00</i>
<i>Filet de Poulet à l'Estragon</i>		<i>24.00</i>
<i>Côtelettes d'Agneau en sauce au Romarin</i>		<i>34.00</i>
<i>Tartare de Bœuf coupé au couteau</i>		
<i>(180 gr ou 250 gr)</i>	<i>31.00</i>	<i>37.00</i>
<i>Escalope de porc en sauce au vin blanc</i>		<i>29.00</i>
<i>Escalope de porc en sauce au citron</i>		<i>29.00</i>

Toutes nos assiettes de poissons sont servies avec une petite salade mêlée ou verte.

Comme accompagnement la maison vous propose :

- Pommes frites*
- Pâtes au beurre*
- Riz sauté au beurre*
- Pommes vapeur*

Sauces Maison

<i>Poivre vert</i>	<i>6.00</i>
<i>Bolets</i>	<i>7.00</i>
<i>Morilles</i>	<i>9.00</i>

Provenance des viandes :

Bœuf et Porc : Suisse

Cheval : Argentine, Canada, Brésil (selon arrivage)

Volaille : Suisse et Brésil

Agneau : Nouvelle Zélande

Poissons et Crustacés

<i>Daurade Grillée au Ragout de Vongole</i>	<i>36.00</i>
<i>Loup de Mer Grillé au Thym et Huile d'Olive</i>	<i>34.00</i>
<i>Sole meunière</i>	<i>39.00</i>
<i>Gambas Grillées au romarin et sel marin</i>	<i>38.00</i>
<i>Festival de Gambas à la Provençale (500 gr)</i>	<i>45.00</i>
<i>Friture Mixte</i>	
<i>(Sur réservation, minimum 2 personnes)</i>	<i>47.00 p/p</i>
<i>Filets de perches meunière</i>	<i>33.00</i>
<i>Filets de perches en sauce au vin blanc</i>	<i>36.00</i>

Toutes nos assiettes de poissons sont servies avec une petite salade mêlée ou verte.

Comme accompagnement la maison vous propose :

- Pommes frites***
- Pâtes au beurre***
- Riz sauté au beurre***
- Pommes vapeur***

Nos pizzas au feu de bois

Margherita	15.50
(S. tomate, mozzarella)	
Napoletana	16.50
(S. tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives)	
Hawaiï	17.50
(S. tomate, mozzarella, jambon, ananas)	
Jambon	17.00
(S. tomate, mozzarella, jambon)	
Romana	19.00
(S. tomate, mozzarella, jambon, champignons)	
Siciliana	18.50
(S. tomate, mozzarella, câpres, poivrons, jambon)	
Provençale	16.50
(Tomates fraîches, mozzarella, oignons, basilic, olives)	
Calzone (pizza fermée)	19.00
(S. tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf)	
Big Ben	17.50
(Mozzarella, lard, œuf)	
Calabrese	19.00
(S. tomate, mozzarella, salami piquant, champignons, olives)	
Profumo	19.00
(S. tomate, mozzarella, jambon cru)	
Genovese	16.50
(S. tomate, mozzarella, ail, basilic, grana padano)	
Pescatore	23.00
(S. tomate, mozzarella, gambas, moules, ail, persil)	
Capriciosa	19.50
(S. tomate, mozzarella, poivrons, œuf, jambon, champignons)	
Etna	18.50
(S. tomate, mozzarella, salami piquant, poivrons)	
Thon et oignons	18.00
(S. tomate, mozzarella, thon, oignons)	

(Aucun changement d'ingrédients sur les pizzas le dimanche soir)

Nos pizzas au feu de bois

<i>Vegetarienne</i>	17.50
<i>(S. tomate, mozzarella, légumes)</i>	
<i>Michelangelo</i>	22.50
<i>(S. tomate, mozzarella, saumon fumé, salami piquant, jambon cru)</i>	
<i>Forestière</i>	18.50
<i>(S. tomate, mozzarella, champignons de Paris)</i>	
<i>4 Fromages</i>	17.00
<i>(Mozzarella, 4 fromages)</i>	
<i>Fruits de mer</i>	21.50
<i>(S. tomate, mozzarella, fruits de mer frais, ail)</i>	
<i>4 Saisons</i>	21.00
<i>(S. tomate, mozzarella, champignons, poivrons, fruits de mer, olives, Jambon cuit)</i>	
<i>Creazione</i>	23.00
<i>(S. tomate, mozzarella, oignons, saumon)</i>	
<i>Cacciatore</i>	19.50
<i>(S. tomate, mozzarella, champignons, lardons, ail, oignons)</i>	
<i>Italia</i>	19.50
<i>(Mozzarella, salami piquant, jambon cru, tomates cherry, grana padano, rucola)</i>	
<i>Mare et Monti</i>	23.00
<i>(S. tomate, mozzarella, bolets, gambas, moules, ail)</i>	
<i>Novarese</i>	17.50
<i>(Tomates cherry, mozzarella, gorgonzola, basilic)</i>	
<i>Ciabattino</i> (pizza fermée)	18.50
<i>(Mozzarella, jambon cru, basilic)</i>	
<i>Orientale</i>	19.00
<i>(S. tomate, mozzarella, merguez, oignons)</i>	
<i>Supplément pour ingrédients divers :</i>	2,00
<i>Supplément pour Jambon cru, Salami piquant, Saumon</i>	4.00

Mini Pizza moins 2.00

(Aucun changement d'ingrédients sur les pizzas le dimanche soir)