

PÂTE – TAGLIATELLE, RIGATONI OU SPAGHETTI

| | | MINI |
|--|-------|-------|
| ESCALE | 24.00 | 22.00 |
| émincés bœuf, légumes, s.tomate, basilic, piquant | | |
| ALLA MAZZA | 24.00 | 22.00 |
| basilic, tomates séchées, s.tom, émincés de bœuf, crevettes, ail | | |
| MARIE E MONTI NEW | 27.50 | 25.50 |
| crème, s.tomate, ail, crevettes, morilles | | |
| BUONGUSTAIO NEW | 27.50 | 25.50 |
| crème, s.tomate, jambon cru IT, morilles | | |
| BOLOGNAISE bœuf CH | 21.00 | 19.00 |
| NAPOLITAINE sauce tomate | 18.50 | 16.50 |
| AL PESTO | 19.50 | 17.50 |
| CARBONARA | 22.00 | 20.00 |
| crème, pancetta, lard, jaune d'œuf | | |
| ADRIATICO | 24.00 | 22.00 |
| crevettes, jambon cru IT, s.tomate, crème | | |
| ALL'ARRABBIATA | 18.50 | 16.50 |
| s.tomate piquant, ail, oignons, basilic | | |
| DU CHEF *SUGGESTION DU CHEF | 24.00 | 22.00 |
| crevettes flambées, crème, oignons, ail, basilic, s.tomate | | |
| GALLIPOLINA NEW | 23.00 | 21.00 |
| fruits de mer, ail, oignons, basilic, s.tomate | | |
| AU SAUMON | 24.00 | 22.00 |
| saumon, s.tomate, crème | | |
| RIVIERA | 24.00 | 22.00 |
| s.tomate, gambas, moules, ail, oignons, basilic, piquant | | |
| MADRAS | 22.00 | 20.00 |
| émincés poulet, crème, curry madras, ail, oignons | | |
| DELLA NONNA | 24.00 | 22.00 |
| émincés bœuf, poivrons frais, crème, oignons, ail, basilic, s.tomate | | |
| SAFRAN | 25.50 | 23.50 |
| crevettes, safran, crème, oignons, ail | | |
| DELLO ZIO NINO | 26.50 | 24.50 |
| crevettes, crème, morilles, Grana Padano | | |
| CASA MIA (TORTELLINI FARCI AU BŒUF +3.-) | 21.00 | 19.00 |
| s.tomate, crème, jambon, basilic | | |
| TRIO DE PÂTES | 23.00 | |
| ravioli pesto, rigatoni all'arrabbiata, tagliatelle crème | | |
| TORTELLINI AUX 3 FROMAGES | 23.00 | 21.00 |
| TORTELLINI À LA CRÈME | 21.00 | 19.00 |
| TORTELLINI RICOTTA E SPINACI | 22.00 | 20.00 |
| Crème, épinards, Grana Padano | | |
| LASAGNE MAISON AU FOUR bœuf CH | 22.50 | |
| CANNELLONI AU FOUR bœuf farci CH et tomates | 22.50 | |
| GNOCCHI ALLA SORRENTINA | 22.00 | 20.00 |
| s.tomate, crème | | |
| GNOCCHI AUX 3 FROMAGES | 22.00 | 20.00 |
| RAVIOLI BELLA DUCHESSA | 26.00 | 24.00 |
| Farci de saumon, crème, oignons, crevettes | | |
| RAVIOLI MAISON | 22.00 | 20.00 |
| Farci au Brasato, crème, s.tomate, basilic | | |
| RISOTTO | | |
| AUX BOLETS | 21.50 | 19.50 |
| AUX MORILLES | 26.50 | 24.50 |
| AUX FRUITS DE MER | 23.00 | 21.00 |
| AU SAFRAN (CREVETTES +3.-) | 22.50 | 20.50 |
| À LA NAPOLITAINE (BOLOGNAISE +2.50) | 19.00 | 17.00 |

PIZZAS

| | 30cm Ø | 24cm Ø |
|---|--------|--------|
| MARGHERITA | 16.50 | 14.50 |
| s.tomate, mozzarella, épices | | |
| NAPOLITAINE | 19.50 | 17.50 |
| anchois, câpres | | |
| MONTANARA | 22.00 | 20.00 |
| jambon, champignons, anchois | | |
| PROSCIUTTO E FUNGHI | 21.00 | 19.00 |
| jambon, champignons | | |
| FUNGHI | 20.00 | 18.00 |
| champignons | | |
| JAMBON | 20.50 | 18.50 |
| jambon | | |
| SICILIENNE | 21.00 | 19.00 |
| jambon, poivrons, câpres | | |
| QUATRE-SAISONS | 22.00 | 20.00 |
| jambon, poivrons, moules, câpres, anchois | | |
| VENTIENNE | 20.50 | 18.50 |
| jambon, oignons | | |
| TUNISIENNE | 22.00 | 20.00 |
| poivrons frais, merguez (bœuf), olives, piment | | |
| FRUITS DE MER | 22.00 | 20.00 |
| moules, crevettes, vongoles | | |
| NONNA | 21.00 | 19.00 |
| lard, oignons, ail, asperges, œuf | | |
| PROVENÇALE | 20.00 | 18.00 |
| olives, anchois, ail, herbe de Provence | | |
| VACHERIN | 22.00 | 20.00 |
| lard, salami, vacherin | | |
| VÉGÉTARIENNE | 21.00 | 19.00 |
| champignons, poivrons, artichauts, asperges | | |
| THON | 21.00 | 19.00 |
| thon, oignons, câpres | | |
| CALZONE | 22.00 | 20.00 |
| jambon, champignons, œuf (pizza pliée) | | |
| HAWAÏ | 21.00 | 19.00 |
| jambon, champignons, ananas | | |
| ESCALE | 23.00 | 21.00 |
| thon, jambon cru IT, poivrons frais, œuf | | |
| LOLO | 23.00 | 21.00 |
| jambon cru IT, olives, anchois, Gorgonzola | | |
| GRUÉRIENNE | 22.00 | 20.00 |
| lard, Gruyère, ail | | |
| QUATRE FROMAGES | 22.00 | 20.00 |
| Vacherin, Gruyère, Gorgonzola, Mozzarella | | |
| CALABRESE | 22.00 | 20.00 |
| champignons, chorizo piquant | | |
| INDIENNE | 22.00 | 20.00 |
| émincé de poulet au curry, ananas | | |
| SAUMON | 24.50 | 22.50 |
| saumon fumé, oignons, câpres | | |
| ROAST-BEEF | 25.50 | 23.50 |
| Roast-beef, rucola | | |
| LEONARDO | 25.00 | 23.00 |
| rucola, jambon cru IT, grana padano | | |
| VOLCANO | 23.00 | 21.00 |
| merguez (bœuf), chorizo piquant, poivrons, oignons, piquant | | |
| BUFALA | 23.00 | 21.00 |
| mozzarella di bufala, tomates cherry, rucola, basilic frais | | |
| TRICOLORE | 21.00 | 19.00 |
| Grana Padano, tomates cherry, rucola | | |
| ZEKO | 24.00 | 22.00 |
| émincés de bœuf, poivrons frais, oignons | | |
| DU CHEF | 22.00 | 20.00 |
| crevettes, ail | | |

POTAGES

| | |
|--------------------------|------|
| CRÈME DE TOMATES | 7.00 |
| POTAGE PAVESE | 7.00 |
| CONSOMMÉ À L'ŒUF | 7.00 |
| CONSOMMÉ AU PORTO | 7.00 |
| CRÈME AUX LÉGUMES | 7.00 |

SALADE & ENTRÉES

| | | |
|--|-------|-------|
| SALADE VERTE | 6.50 | |
| SALADE MÊLÉE | 7.50 | 12.00 |
| BRUSCHETTA (3x pains grillées, tom. cherry, ail, basilic, épices) | 9.50 | |
| TOMATES & OIGNONS | 7.50 | |
| TOMATES & MOZZARRELLA DI BUFALA | 9.50 | 14.50 |
| SALADE ORIENTALE | 13.00 | |
| salade verte, tomates, oignons, concombres, olives, fromage Feta | | |
| ESCARGOTS (6p.) / (12p.) | 12.00 | 21.00 |
| COCKTAIL DE CREVETTES | 16.00 | |
| SALADE DE THON | 15.00 | |
| SALADE NIÇOISE | 19.00 | |
| pommes nature, haricots, œuf dur, thon, anchois, tomates, olives noires | | |
| SALADE TRICOLERE | 22.50 | |
| cocktail de crevettes, avocats, mozzarella Bufala, tomates | | |
| SALADE DOLCE VITA | 21.00 | |
| salade mêlée, émincés de volaille | | |

PLATS FROIDS

| | |
|--|-------|
| CARPACCIO DE FILET DE BŒUF (ruccola, Grana Padano, huile d'olive) | 29.00 |
| ROAST-BEEF (pommes frites, s.tartare) | 26.50 |
| JAMBON CRU IT & MOZ. DI BUFALA (salade verte, tomates) | 24.00 |
| SAUMON FUMÉ (servi avec toasts grillés et sur lit de salade) | 24.00 |

CHAMPAGNE

| | 1 DL | 20 CL | 75 CL |
|------------------------------|------|-------|-------|
| PROSECCO VAL D'OCA | 7.50 | 13.00 | 39.00 |
| MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL | | 26.00 | 79.00 |

VINS OUVERTS

| | 1 DL | TOP 50 CL |
|--|------|-----------|
| --- BLANCS | | |
| FENDANT DE SION RESERVE " RIVES ARDENTES " | 4.30 | 21.50 |
| VULLY " L'AJOULETTE " | 4.40 | 22.00 |
| JOHANNISBERG " RIVE D'OR " | 4.60 | 23.00 |
| YVORNE MORAND | 4.90 | 24.50 |
| --- ROSÉS | | |
| GEIL-DE-PERDRIX DU VALAIS | 4.60 | 23.00 |
| --- ROUGES | | |
| PINOT NOIR " BLASON D'OR " | 4.70 | 23.50 |
| VULLY ROUGE " NOBLES CÉPAGES " | 4.90 | 24.50 |
| GORON " BLASON RUBIS " | 4.30 | 21.50 |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, IL FALCO | 4.00 | 20.00 |
| CHIANTI, COSIMO DE'MEDICI | 4.10 | 20.50 |

VINS ROUGES BOUTEILLE 50 CL

| | 1 DL | BTL 50 CL |
|-------------------------------------|------|-----------|
| CANNONAU SARDEGNA | 4.90 | 24.50 |
| PRIMITIVO DI PUGLIA | | 24.50 |
| NERO D'AVOLA SICILIA | | 24.50 |
| RIPASSO ROSSO VERONESE, SAN VITO | | 28.00 |
| AMARONE DELLA VALPOLICELLA, CAMI | | 34.00 |
| RIOJA ALTA CRIANZA DOC, DON PAULINO | | 28.00 |

VIANDES (légumes frais et garniture à choix inclus, + 4.50 salade panachée)

GARNITURE À CHOIX : PÂTES, FRITES OU RIZ

| | |
|---|-------|
| --- DE VEAU | |
| PAILLARD DE VEAU | 36.00 |
| ESCALOPINES VIENNOISE | 36.00 |
| ESCALOPINES AU MARSALA | 36.00 |
| ESCALOPINES AU CITRON | 36.00 |
| ESCALOPINES AUX MORILLES | 42.00 |
| PICCATA À LA MILANAISE | 36.00 |
| SALTIMBOCCA À LA ROMANA | 36.00 |
| --- DE BŒUF | |
| STEAK TARTARE D'ENTRECÔTE | 32.00 |
| STEAK TARTARE DE FILET | 37.00 |
| FILET DE BŒUF NATURE | 37.00 |
| ENTRECÔTE NATURE | 32.00 |
| --- DIVERSES | |
| FILET D'AGNEAU AUX HERBES | 35.00 |
| CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES | 33.00 |
| FILET MIGNON DE PORC AUX BOLETS & À LA CRÈME | 35.00 |
| ENTRECÔTE DE CHEVAL NATURE | 33.00 |
| --- LES SAUCES | |
| CAFÉ DE PARIS | 3.50 |
| POIVRE VERT | 4.00 |
| CHAMPIGNONS DE PARIS (FRAIS) | 4.50 |
| MORILLES | 7.50 |

POISSONS (légumes frais et garniture à choix inclus, + 4.50 salade panachée)

GARNITURE À CHOIX : PÂTES, FRITES, RIZ OU P.NATURE

| | |
|---|-------|
| CALAMARS À LA ROMANA (servis avec sauce tartare) | 28.00 |
| CREVETTES GÉANTES À L'AIL | 34.00 |
| FILETS DE PERCHE MEUNIÈRES (servis avec épinards, s.tartare) | 33.00 |
| FILET DE TRUITE DE BELFAUX AU BEURRE NOISETTE (avec légumes) | 31.00 |

RÉSERVE DU PATRON ROUGES 75 CL

| | |
|--|-------|
| PINOT NOIR C.C.GROSJEAN, CHÂTEAU D'AUVERNIER, (NE, CH) | 59.00 |
| CHÂTEAUN.-DU-PAPE, CHÂTEAU ST-JEAN, (CÔTES DU RHÔNE, FR) | 58.00 |
| CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN, CRU BOURGEOIS (BORDEAUX, FR) | 63.00 |
| RIBERA DEL DUERO RESERVA VALDUERO, R.PARKER 93 (ES) | 59.00 |

VINS DU MONDE ROUGES 75 CL

| | |
|--|-------|
| CHILI : COYAM GRAND CRU, R.PARKER 91, VEGAN BIO | 55.00 |
| ARGENTINE : GAIA RED BLEND MALBEC-SYRAH, BIO | 45.00 |
| PORTUGAL : QUINTA DO VALLADO TINTO, DOURO | 43.00 |
| ESPAGNE : SENIOR DE BARAHANDA, ORGANIC BIO | 42.00 |
| ESPAGNE : MARQUÉS DE CASTILLA RESERVA | 40.00 |

VINS SUISSES 75 CL

| | |
|---------------------------|-------|
| --- VINS BLANCS | |
| YVORNE CHAMP DES RESSES | 42.00 |
| FENDANT CLOS GRANDINAZ | 39.00 |
| VULLY LES BERGES BLANCHES | 35.00 |

| | |
|---|-------|
| --- VIN ROSÉ | |
| GEIL-DE-PERDRIX, CAVES DU CHÂTEAU D'AUVERNIER | 44.00 |

| | |
|--|-------|
| --- VINS ROUGES | |
| CORNALIN, J. DUMOULIN | 48.00 |
| HUMAGNE ROUGE, DUMOULIN FRÈRES | 46.00 |
| PINOT NOIR DE SION, DOMAINE DE LA TOUR | 45.00 |

VINS ROUGES FRANÇAIS 75 CL

| | |
|---|-------|
| BORDEAUX : CHÂTEAU ORISSE DU CASSE, GR. CRU, ST-EMILION | 48.00 |
| CÔTES-DU-RHÔNE : PLAN DE DIEU, CHÂTEAU SAINT-JEAN | 41.00 |
| LANGUEDOC : FITOU " ORIGINES", DOM. BERTRAND-BERGÉ | 39.00 |

VINS ROUGES ITALIENS 75 CL

| | |
|---|-------|
| NEGROAMARO DEL SALENTO, VARVAGLIONE | 47.00 |
| RIPASSO VALPOLICELLA, DOMINI VENÉTI, VIGNETI DI TORBE | 45.00 |
| PRIMITIVO MANDURIA PAPALE, VARVAGLIONE, R.PARKER 90 | 43.00 |
| ROSSO PICENO SUPERIORE, SIMONE CAPECCI, BIO | 44.00 |
| NERO D'AVOLA CHIARAMONTE | 41.00 |
| CANNONAU DI SARDEGNA DONOSU | 41.00 |