

✓ = Végétarien



Le Label "Fait Maison" garantit une cuisine élaborée dans nos espaces par le savoir faire de notre équipe, afin de vous offrir des recettes fraîches, locales et artisanales.

LES ENTRÉES FROIDES

	1/2 CHF	1 CHF
✓ MOZZARELLA DI BUFALA & TOMATES	18.00	25.00
JAMBON DE PARME & MOZZARELLA DI BUFALA	20.00	28.00
TARTARE DE SAUMON FUMÉ <i>Accompagné de pain toasté</i>	22.00	29.00
CARPACCIO DE BOEUF	22.00	29.50
✓ SALADE VERTE		7.50
✓ SALADE MÊLÉE		9.50
✓ SALADE DE CRUDITÉS DE SAISON		19.00

LES ENTRÉES CHAUDES

✓ POTAGE DU JOUR AUX LÉGUMES DE SAISON		12.00
ESCARGOTS GRATINÉS AU CAFÉ DE PARIS MAISON <i>6 pièces</i>		16.00
PASTEIS DE BACALHAU <i>Accras de morue (5 pièces)</i>		18.00
✓ FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS FRAIS <i>Servie avec du riz nature</i>	21.00	26.50



TVA 8.1% incluse

Provenance des viandes : Bœuf: Suisse, Poulet: Suisse, Cheval: , Veau: Suisse

Provenance des poissons : Saumon: Norvège, Omble: France, Sole: France, filets de perche: selon arrivage, Morue: Norvège

Provenance des crustacés : Crevettes: Bangladesh

Nous soutenons la politique de zéro gaspillage alimentaire et vous encourageons à emporter votre repas si vous ne parvenez pas à le terminer.

Nous emballons volontiers votre repas et vous demandons une participation de CHF 0,50.--



LES PÂTES FRAÎCHES MAISON

Choisissez vos pâtes avec la sauce désirée :
Sedani | Spaghetti | Tagliatelle

	CHF
✓ À L'AIL, HUILE D'OLIVE ET PIMENT	19.00
✓ ALL'ARRABIATTA	19.50
À LA BOLOGNAISE	20.00
✓ AL PESTO	22.00
✓ À LA SICILIENNE <i>Sauce tomate, aubergines, mozzarella et basilic</i>	23.50
✓ À LA VÉGÉTARIENNE <i>Aubergines, courgettes, carottes, tomates fraîches et basilic</i>	23.50
À LA CARBONARA	24.50
AUX DEUX SAUMONS <i>Sauce à la crème</i>	25.50
✓ AUX CHAMPIGNONS FRAIS <i>Sautés à l'huile d'olive et vin blanc</i>	25.50
AUX FRUITS DE MER <i>Sauce à la crème</i>	26.00
✓ AUX TRUFFES D'ITALIE <i>Sauce à la crème et lamelles de truffe d'été d'Italie</i>	33.00

GRATIN DE SEDANI À LA MONTANARA 24.50
Sauce à la crème, champignons, lardons et gruyère

TAGLIATELLE VENETO GRATINÉES 24.50
Sauce à la crème, champignons, safran et jambon cuit



LES PÂTES FARCIES MAISON

CHF

-
- ✓ **LASAGNE VÉGÉTARIENNE GRATINÉE AU FOUR** 23.50
Farcie aux courgettes, aubergines, tomates et oignons
 - LASAGNE TRADITIONNELLE GRATINÉE AU FOUR** 23.50
Farcie à la bolognaise de bœuf
 - ✓ **AGNOLOTTI À LA SAUCE TOMATE ET BASILIC** 26.00
Farcis à la ricotta et aux épinards
 - ✓ **AGNOLOTTI À LA CRÈME, GRANA PADANO ET BASILIC** 26.50
Farcis à la ricotta et aux épinards
 - RAVIOLI AUX MORILLES** 33.00
Farcis à la viande, sauce à la crème et fromage
 - RAVIOLI AUX TRUFFES D'ITALIE** 33.00
Farcis à la viande, sauce à la crème et lamelles de truffes d'été d'Italie
 - ✓ **CANNELLONI GRATINÉS À LA CRÈME ET SAUCE TOMATE** 26.00
Farcis aux épinards
 - CANNELLONI GRATINÉS VENETO** 26.00
Farcis à la viande, sauce à la crème, jambon cuit et champignons frais
-

LES RISOTTI

- ✓ **RISOTTO AU SAFRAN** 22.50
- ✓ **RISOTTO AUX CHAMPIGNONS FRAIS** 26.00
- RISOTTO AUX FRUITS DE MER** 26.00
Sauce à la crème
- ✓ **RISOTTO AUX TRUFFES D'ÉTÉ D'ITALIE** 31.00



LES PIZZAS ARTISANALES

	CHF
✓ MARGHERITA <i>Tomate, mozzarella, origan</i>	18.50
CALABRESE <i>Tomate, mozzarella, origan, salamella piccante</i>	19.00
NAPOLI <i>Tomate, mozzarella, origan, anchois, câpres, olives</i>	19.00
AU JAMBON <i>Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit</i>	19.00
SICILIENNE <i>Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit, poivrons, câpres</i>	19.50
ROMANA <i>Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit, champignons frais</i>	19.50
INDIENNE <i>Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit, ananas, curry</i>	20.00
CALZONE <i>Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit, champignons de Paris, œuf</i>	20.50
✓ AUX QUATRES FROMAGES <i>Tomate, mozzarella, origan, Grana Padano, Gruyère, Gorgonzola, Camembert</i>	21.50
✓ FUNGHI <i>Tomate, mozzarella, origan, mélange de champignons frais, ail, basilic</i>	22.00
AU THON <i>Tomate, mozzarella, origan, thon, oignons, olives</i>	22.00
✓ VÉGÉTARIENNE <i>Tomate, mozzarella, origan, aubergines frites, poivrons, champignons frais, basilic</i>	22.00
MERGUEZ <i>Tomate, mozzarella, origan, merguez, poivrons, oignons</i>	22.50
QUATRE SAISONS <i>Tomate, mozzarella, origan, jambon cuit, olives, poivrons, champignons frais, artichauts, câpres, anchois</i>	22.50
HAWAIENNE <i>Tomate, mozzarella, origan, émincé de poulet, champignons frais, ananas, curry</i>	23.50
✓ RICOTTA <i>Tomate, mozzarella, origan, aubergines, ricotta fraîche, rucola</i>	23.50
NORVÉGIENNE <i>Tomate, mozzarella, origan, oignons, saumon fumé, câpres</i>	24.00
CLAUDIA <i>Tomate, mozzarella, origan, mozzarella di Bufala, jambon de Parme, rucola</i>	26.00
PESCATORE <i>Tomate, mozzarella, origan, fruits de mer, crevettes décortiquées</i>	26.00
CAPRICCIOSA <i>Tomate, mozzarella, origan, champignons frais, émincé de bœuf, œuf au plat</i>	26.00



LES VIANDES

CHF

ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY	31.00
SCALOPPINE DE VEAU	40.00
<i>Au citron vert</i>	40.00
<i>Au marsala</i>	46.00
<i>Aux morilles</i>	41.50
ESCALOPES DE VEAU VIENNOISES	37.50
TARTARE DE BOEUF	32.00
<i>Servi avec pain toasté et pommes frites</i>	40.00
STEAK DE BŒUF NATURE	46.00
ENTRECÔTE DE BŒUF NATURE	33.00
TOURNEDOS DE BŒUF NATURE	
STEAK DE CHEVAL NATURE	

VIANDES SUR ARDOISES

Servies côté Pizzeria

ENTRECÔTE DE CHEVAL	47.00
FILET DE BŒUF	50.00
ENTRECÔTE DE BŒUF	47.00

*Accompagné de ses quatre sauces maison :
morilles, poivre vert, Café de Paris, mexicaine*

*Garniture à choix :
frites, riz, pâtes maison, gratin dauphinois, légumes frais de saison*

FONDUES DE BŒUF OU CHEVAL

Servies côté Pizzeria | min. 2 personnes

FONDUE BOURGUIGNONNE OU CHINOISE	par personne 44.00
<i>250 gr par personne Supplément de viande 11.- CHF Salade mêlée en entrée Accompagnement: frites maison</i>	



TVA 8.1% incluse



LES POISSONS & CRUSTACÉS

CHF

GAMBAS DÉCORTIQUÉES À LA PROVENÇALE	38.00
FILET DE SAUMON GRILLÉ NATURE	35.00
FILET D'OMBLE SAUMONÉ AU VIN BLANC	36.00
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE	38.00
SOLE GRILLÉE	52.00
GRILLADE MIXTE DE POISSONS ET FRUITS DE MER	59.00

LES SPÉCIALITÉS PORTUGAISES

BACALHAU À LA MODE DU CHEF	35.00
<i>Morue braisée servie avec pommes sautées, sauce aux oignons et olives</i>	
POULPE GRILLÉ À LA VINAIGRETTE BALSAMIQUE	38.00
<i>Accompagné de pommes nature</i>	
BITOQUE	38.00
<i>Steak de bœuf à l'ail, œuf au plat au-dessus, accompagné de frites et riz</i>	

LE COIN DES ENFANTS

MINI STEAK DE BŒUF AVEC FRITES & LÉGUMES	23.00
MINI ESCALOPE DE VEAU PANÉE AVEC FRITES & LÉGUMES	26.50
✓ MINI PÂTES AU BEURRE	13.00
MINI PÂTES À LA BOLOGNAISE	16.00
MINI PÂTES À LA CARBONARA	17.00
✓ PORTION DE FRITES MAISON	7.50

LES SAUCES MAISON

À L'AIL	5.00
CAFÉ DE PARIS	6.00
MEXICAINE	6.00
CHAMPIGNONS FRAIS	7.50
POIVRE VERT	7.50
MORILLES	11.00