








Entrées

Salade verte de saison 		Fr. 7.00
Os à moelle,  rôti à la fleur de sel		Fr. 15.00
Escargots de Bourgogne 	6 pces	Fr. 10.00
	12 pces	Fr. 18.00
Pinsa Romana, jambon et mozzarella		Fr. 15.00
Escalade d'aubergine, au Grana Padano Parmigiano et son coulis au miel		Fr. 16.00
La Bomba, boule de pomme purée farcie à la bolognaise de bœuf, légèrement épicée, avec sa sauce basilic, saladine et orange caramélisée		Fr. 17.00
Maquereau fumé sous cloche, avec sa saladine et orange caramélisée 		Fr. 17.00
Cassiolette de crevettes, sautées au persil et ail 		Fr. 18.00
Cuisses de grenouilles désossées dans sa cassiolette, sautées au persil et ail		Fr. 18.00

Nos pâtes fraîches maison


(selon production)

Pâtes fraîches à la crème au saucisson neuchâtelois	Fr. 24.00
Pâtes fraîches aux crevettes, tomates et basilic	Fr. 24.00
« La Carbonara », la recette originale (guanciale, œufs, parmesan), avec nos pâtes fraîches	Fr. 24.00

Nos raviolis frais maison

Raviolis aux épinards et ricotta, avec sa sauce à la crème aux noix	Fr. 24.00
Raviolis au jambon cru, avec sa crème de parmesan	Fr. 24.00

Poissons & Crustacés & Cuisses de grenouilles

Cuisses de grenouilles, sautées au persil et ail avec ses frites artisanales	Fr. 30.00
Filets de perche, frites artisanales et sa sauce tartare	Fr. 32.00
Filets de Bar à la Provençale, avec son riz basmati et légumes	Fr. 35.00
Crevettes géantes, braisées à la méditerranéenne 	Fr. 35.00

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque (*) qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. www.labelfaitmaison.ch



Viandes

Cordon bleu maison , au jambon et fromage à raclette, avec frites artisanales et légumes	Fr. 28.00
Saltimbocca de poulet au Marsala , jambon cru et sauge et mijoté au Marsala, avec ses frites artisanales et légumes	Fr. 34.00
Entrecôte de bœuf (env. 220gr), beurre maison, frites artisanales et légumes	Fr. 39.00
Tartare de bœuf "Traditionnel" (env. 180gr), coupé au couteau	Fr. 33.00
Tartare de bœuf "Il Padrino" (env. 180gr), coupé au couteau amandes, copeaux de parmesan, tomates séchées	Fr. 36.00
Tartare de bœuf "Scarface" (env. 180gr), sauce pesto rouge maison, coupé au couteau Accompagnement pour les tartares : frites artisanales* (+ Fr. 3.00)	Fr. 36.00
« Le Trio » (env. 300gr), sauté minute de bœuf, poulet et porc, fumé sous cloche. Frites artisanales, légumes et sauce barbecue et beurre maison	Fr. 48.00

Desserts

Sélection de sorbets et glaces artisanales*, selon choix du moment, la boule	Fr. 5.00
Tiramisu maison	Fr. 9.00
Mousse aux spéculos & mascarpone , dans son bricelet maison	Fr. 10.00
La gourmandise , crèmes glacées Vanille & Caramel salé et arrosé de Bailey's	Fr. 11.00
Sorbet "Colonel"	Fr. 12.00

Sans gluten / Concernant les allergies, merci d'en parler au personnel.

Un bon plat, c'est comme un beau rêve, il se termine toujours trop vite !

*« Un bon plat, c'est comme une œuvre d'art, vous pouvez vous émerveiller devant et l'admirer.
Par contre, l'avantage d'un bon plat cuisiné, c'est que maintenant qu'il est devant vous,
il vous appartient et vous pouvez le déguster, alors bon appétit ! »*

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque () qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. www.labelfaitmaison.ch*

Origine de nos produits :

*Bœuf, porc, poulet (Suisse, France) / Cheval (Islande) / Grenouilles, Crevettes, Bar, Filet de perche (Argentine, Viêt Nam, UE)
Os à moelle et saucisson (Suisse).*