



SUGGESTIONS ESTIVALES

ENTRÉES

GASPACHO MAISON		12.-
SALADE DE QUINOA AUX CRANBERRIES ET VINAIGRE DE CITRON DE KALAMANSI		13.-
OEUFS MIMOSA AU THON		14.-
SALADE GRECQUE À LA PASTÈQUE		15.-
COCKTAIL DE CREVETTES ROSES ET GUACAMOLE		16.-
SALADE DE FENOUIL, CHAIR DE CRABE ET GRAINES DE CHANVRE AU CITRON VERT		17.-
BURRATA DES POUILLES SUR SON CARPACCIO DE TOMATES	1 pièce 18.-	2 pièces 28.-
BURRATA ET JAMBON CRU SAN DANIELE Supplément huile de truffe blanche 3.-	1 pièce 21.-	2 pièces 36.-

NOS TARTARES

	EN ENTRÉE	EN PLAT
TARTARE DE BOEUF «ITALIAN STYLE» DE LA BOUCHERIE DU MOLARD Copeaux de grana padano, basilic, tomates séchées, olives et toasts	21.-	36.-
TARTARE DE BOEUF «CLASSIQUE» DE LA BOUCHERIE DU MOLARD	21.-	36.-
TARTARE DE SAUMON ET SES CRACKERS MULTICÉRÉALES	22.-	38.-
DUO DE TARTARES À CHOIX		39.-

En entrée, servis avec une salade de mesclun. En plat, servis avec des frites et une salade de mesclun.

PLATS D'ÉTÉ

ROASTBEEF CUIT À BASSE TEMPÉRATURE ET SAUCE TARTARE MAISON 35.-
Servi avec pommes frites et salade de mesclun

VITELLO TONNATO 37.-
Fines tranches de veau rôties et servies avec la fameuse sauce tonnato, accompagnées de pommes frites et salade de mesclun

TRIO FRAÎCHEUR VÉGÉTARIEN 33.-
Burrata des Pouilles sur son carpaccio de tomates, gaspacho maison et légumes grillés

TRIO FRAÎCHEUR JAMBON CRU D'ITALIE SAN DANIELE 37.-
Burrata des Pouilles sur son carpaccio de tomates, jambon San Daniele
ACCOMPAGNEMENT À CHOIX: gaspacho maison ou légumes grillés | supplément huile de truffe blanche 3.-

TRIO FRAÎCHEUR MÉDITERRANÉEN 39.-
Tartare de saumon, cocktail de crevettes, salade de fenouil à la chair de crabe et graines de chanvre

SALADES D'ÉTÉ EN PLAT

SALADE INDIENNE AU POULET 28.-
Quinoa aux cranberries, tranches de filet de poulet, sauce au curry, fruits à coques et figues

NOUVELLE SALADE INDIENNE AUX GAMBAS 29.-
Quinoa aux cranberries, gambas, sauce au curry, fruits à coques et figues

SALADE DE PÂTES DE BLÉ COMPLET À LA GRECQUE 26.-
Pâtes au blé complet, tomates, oignons rouges, concombres, olives, pastèque et féta

SALADE CÉSAR REVISITÉE 29.-
Filet de poulet, sucrine, croûtons, chips de copeaux de grana Padano, chips de tomates cerises, oeufs mimosa au thon et sauce César

ASSIETTE DE LÉGUMES ITALIENS GRILLÉS 27.-
Aubergines, courgettes, poivrons, tomates cerises confites, artichauts, olives et tomates séchées



ANTIPASTI

	EN ENTRÉE	EN PLAT
SALADE VERTE	7.-	
SALADE DE MESCLUN ET PIGNONS RÔTIS Mélange de variétés de feuilles de salade	8.-	
SALADE MÊLÉE Salade verte, carottes, endives, tomates, concombres, cœurs d'artichauts GRANDE VERSION: entrée idéale à partager pour 2 personnes	9.-	15.-
ANTIPASTO « DELLA CASA » Assortiment de charcuterie, légumes grillés et mozzarella de bufflonne GRANDE VERSION: entrée idéale à partager pour 4 à 6 personnes VERSION DEMIE: entrée idéale à partager pour 2 à 3 personnes	29.-	46.-
ANTIPASTO DELL'ADRIATICO Assortiment de fruits de mer poêlés GRANDE VERSION: entrée idéale à partager pour 2 à 3 personnes VERSION DEMIE: entrée idéal pour 1 à 2 personnes	28.-	44.-
MOZZARELLA DI BUFALA Carpaccio de tomates, mozzarella de bufflonne, basilic frais, huile d'olive	19.-	28.-
JAMBON CRU D'ITALIE SAN DANIELE Jambon San Daniele sur assiette GRANDE VERSION: entrée idéale à partager pour 4 à 6 personnes VERSION DEMIE: entrée idéale à partager pour 2 à 3 personnes	23.-	34.-
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL SUISSE ET AUX AMANDES Fromage de chèvre chaud fondant sur toasts, salade de mesclun, endives, tomates, miel suisse et amandes grillées	19.-	28.-



PÂTES & RISOTTOS

PÂTES

CONCHIGLIE E POLPETTE GRATINÉES Boulettes de viande de boeuf maison, sauce tomate, aubergines grillées et mozzarella gratinée	29.-
CONCHIGLIE ALL'AMATRICIANA ET CHIPS DE COPPA Sauce tomate maison, oignons rouges, chips de coppa maison et crème de ricotta	28.-
LASAGNE DELLA CASA Lasagne de viande de boeuf faite maison	27.-
LINGUINE AUX FRUITS DE MER Gambas entières, palourdes, crevettes, supions, tomates cerises et bisque de homard	39.-
LINGUINE ALLE VONGOLE	36.-
PANZEROTTI FRAIS ARTISANAUX FARCIS AU SAUMON ET À LA RICOTTA Grands cannelloni tranchés en segments puis gratinés, farcis à la ricotta et au saumon	32.-
PENNE AU CRABE SPÉCIALITÉ: servie avec une sauce à la chair de crabe puis cuit au four à bois recouverte d'une pâte à pizza	36.-

.....

PENNE À LA SICILIENNE	26.-
Sauce tomate, aubergines grillées, olives, basilic frais, mozzarella gratinée	

.....

PENNE VODKA	31.-
Sauce bolognaise maison, lardons flambés à la vodka, crème	

.....

RUOTE AUX GAMBAS	36.-
Pâtes en forme d'anneaux accompagnées de gambas entières et décortiquées flambées au cognac, tomates cerises, basilic frais, bisque, amandes et pistaches concassées	

.....

RUOTE À LA CRÈME DE PESTO ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE	34.-
Pâtes en forme d'anneaux servies avec une sauce au pesto, tomates cerises confites, basilic frais, pignons rôtis et mozzarella de bufflonne tempérée	

.....

TAGLIATELLES AUX MORILLES	39.-
----------------------------------	------

.....

TAGLIATELLES À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS	29.-
---	------

.....

Sur demande, nous vous préparons volontiers les classiques avec les pâtes de votre choix :	
SAUCE NAPOLITAINE / ARRABBIATA / PESTO	21.-
SAUCE BOLOGNAISE / CARBONARA	23.-

.....

RISOTTOS

.....

RISOTTO AUX FRUITS DE MER	38.-
Gambas entières, palourdes, crevettes, supions, tomates cerises et bisque de homard	

.....

RISOTTO AU SAFRAN ET OS À MOELLE	35.-
---	------

.....

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CHIPS CRAQUANTE DE GRANA PADANO	32.-
---	------

.....



POISSONS & VIANDES «BOUCHERIE DU MOLARD»

POISSONS

FILETS DE PERCHE	36.-
Servis avec une sauce à la crème citronnée, pommes frites et salade verte	
FRITTURA MISTA	39.-
SPÉCIALITÉ: gambas entières et décortiquées, supions et pommes frites	
PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ	35.-
Servi avec une sauce à la crème citronnée, riz et légumes frais	

VIANDES

BURGER «LE CLASSIQUE CHEESE» BOUCHERIE DU MOLARD 200 GR, SERVI SUR ARDOISE	26.-
Pain semi-complet à la farine genevoise, gruyère fondu, sauce tartare maison, tomate et mesclun	
› DOUBLE BURGER, SUPPLÉMENT 11.-	
STEAK DE BOEUF (190 - 200 GR.)	32.-
Servi avec des frites et salade verte	
Sauce à choix: nature / beurre maître d'hôtel / poivre vert / champignons	
› AVEC UNE SAUCE AUX MORILLES, SUPPLÉMENT 7.-	
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL COUPÉ AU COUTEAU (220 - 240 GR.)	36.-
Servi avec une salade de mesclun, frites et toasts de pain	
ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE (200 - 220 GR.)	44.-
Grande escalope de noix de veau panée servie avec frites et légumes	
CORDON BLEU DE VEAU MAISON À L'ITALIENNE (400 - 420 GR.)	49.-
SPÉCIALITÉ: cordon bleu fait minute et farci de mozzarella, de grana padano et jambon de cuisse «supérieur»	
Servi avec des frites et des légumes	



POUR LES ENFANTS

PENNE OU TAGLIATELLES AU BEURRE	8.-
PENNE OU TAGLIATELLES AVEC SAUCE TOMATE OU SAUCE PESTO	10.-
PENNE OU TAGLIATELLES AVEC SAUCE BOLOGNAISE OU CARBONARA OU CHAMPIGNONS	12.-
JAMBON FRITES	9.-
PIZZA MARGUERITE	11.-
PIZZA AU JAMBON	12.-
NUGGETS DE POULET 2 garnitures à choix	14.-
STEAK HACHÉ 2 garnitures à choix	14.-
BOULETTES DE BOEUF MAISON À LA SAUCE TOMATE 2 garnitures à choix	14.-
FILETS DE PERCHE 2 garnitures à choix	15.-

GARNITURES À CHOIX: salade verte, légumes du jour, frites, penne, tagliatelles ou riz

NOS PRESTATIONS POUR VOS ENFANTS: sirops offerts, chaises bébé et table à langer à disposition, verres en plastique, coloriations et jeux éducatifs.



PIZZAS

MARGHERITA	Sauce tomate, mozzarella	17.-
AMALFITANA	Sauce tomate, mozzarella, olives, anchois, câpres	22.-
CALABRESE	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives	23.-
CAPRICCIOSA	Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, oeuf, artichauts	25.-
CONTADINA	Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, oignons	24.-
DIAVOLA PEPERONI	Sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant, poivrons et oignons rouges	24.-
FUNGHI	Sauce tomate, mozzarella, champignons frais	21.-
PROSCIUTTO	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit	22.-
TRE FORMAGGI	Sauce tomate, mozzarella, chèvre et copeaux de grana padano	24.-
QUATTRO STAGIONI	Sauce tomate, mozzarella, olives, poivrons, champignons frais, jambon cuit	25.-
REGINA	Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais	23.-
RICOTTA	Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, ricotta, basilic frais	25.-
SALMONE	Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons	25.-
SICILIANA	Sauce tomate, mozzarella, olives, thon, champignons frais	24.-

BUFALA	Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, roquette, bufala fraîche	25.-
CALZONE	Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cuit, oeuf	24.-
CAMPAGNOLA	Sauce tomate, tomates fraîches, oignons, basilic, ail, sans mozzarella	19.-
DANIELA «PARMA»	Sauce tomate, mozzarella, jambon San Daniele	26.-
DEL PADRONE	Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, grana padano	25.-
DEL RE	Sauce tomate, mozzarella, anchois, jambon, artichauts	25.-
MARINARA	Sauce tomate, mozzarella, ail, fruits de mer	26.-
MISS ITALIA	Sauce tomate, mozzarella, jambon San Daniele, bufala fraîche, basilic	29.-
NAPOLETANA TIPICA	La véritable pizza de Naples, sauce tomate, bufala fondue, et basilic cuit	24.-
PIZZA CHÈVRE	Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, saucisson piquant, olives, tomates séchées	26.-
PUCCIA SAN DANIELE	Pizza tiède composée de deux parties et originaire du sud de l'Italie, tomates fraîches, bufala, mesclun, jambon San Daniele	26.-
PUCCIA SALMONE	Pizza tiède composée de deux parties et originaire du sud de l'Italie, bufala, roquette, tomates cerise, saumon fumé, câpres, oignons	26.-
TILLEULS	Sauce tomate, mozzarella, artichauts, tomates fraîches, mesclun, jambon San Daniele	27.-

Notre pâte à pizza, dont la farine est spécialement importée d'Italie, repose dans notre frigo durant 72 heures afin d'obtenir une pâte légère, fine, croustillante et digeste. Nous portons une attention particulière à la qualité des ingrédients choisis pour confectionner nos pizzas cuites au feu de bois, afin d'obtenir un goût sans pareil.