



# ANTIPASTI

	EN ENTRÉE	EN PLAT
<b>SALADE VERTE</b>	7.-	
<b>SALADE DE MESCLUN ET PIGNONS RÔTIS</b> Mélange de variétés de feuilles de salade	8.-	
<b>SALADE MÊLÉE</b> Salade verte, carottes, endives, tomates, concombres, cœurs d'artichauts GRANDE VERSION: entrée idéale à partager pour 2 personnes	9.-	15.-
<b>ANTIPASTO « DELLA CASA »</b> 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.-
<b>ANTIPASTO DELL'ADRIATICO</b> 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.-
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> Carpaccio de tomates, mozzarella de bufflonne, basilic frais, huile d'olive	19.-	28.-
<b>JAMBON CRU D'ITALIE SAN DANIELE</b> 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.-
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL SUISSE ET AUX AMANDES</b> Fromage de chèvre chaud fondant sur toasts, salade de mesclun, endives, tomates, miel suisse et amandes grillées	19.-	28.-



# SUGGESTIONS AUTOMNALES

## ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT, OEUF MOLLET DE LA FERME ET LARDONS GRILLÉS Nature aux éclats de châtaigne 12.-	15.-
CRÈME DE CÈPES MAISON ET SON ESPUMA MOKA AU PIMENT D'ESPELETTE	14.-
TARTARE DE BETTERAVES ET POMMES FUJI AU GINGEMBRE	11.-
CAVIAR DE LENTILLES ROSANA GRTA, ŒUF MOLLET DE LA FERME DU LIGNON ET CRÈME DE CERVELAS	16.-
BURRATA AU JAMBON CRU D'ITALIE SAN DANIELE Supplément huile de truffe blanche 3.-	21.-
BURRATA SUR SON CARPACCIO DE BETTERAVES AU COULIS FRUITS DE LA PASSION ET PISTACHES TORRÉFIÉES	17.-
TOMME GRTA PANÉE AU MIEL GENEVOIS ET MESCLUN	12.-

## TRIO AUTOMNAL DE METS CHAUDS

TOMME GENEVOISE PANÉE, CAVIAR DE LENTILLES AVEC SON ŒUF MOLLET ET CRÈME DE CERVELAS ET À CHOIX: CRÈME DE CÈPES OU VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT	32.-
--	------

## ////// LES BURGERS DU MOMENT //////////////////////////////////////

VIANDE DE BŒUF BOUCHERIE DU MOLARD 200 GR, PAIN À LA FARINE GENEVOISE SEMI-COMPLÈTE, TOMME GENEVOISE GRTA ET SA TRANCHE DE LARD GRILLÉ Oignons rouges poêlés, tomates, sauce poivre maison	26.-
PULLED PORK BURGER (EFFILOCHÉ DE PORC CONFIT) DANS SON BUNS NOIR Sauce barbecue et duo de chou	25.-

Nos burgers de saison sont servis avec des frites et une rémoulade de céleri-carottes ou mesclun.  
Avec des frites de patates douces supplément de 3.-

**MOULES DE BOUCHOT DU MONT SAINT-MICHEL AOP À DISCRÉTION** 37.-  
SERVIES AVEC FRITES

---

## LA CHASSE

---

**FILETS MIGNONS DE CHEVREUIL** 39.-

SAUCE À CHOIX : champignons, sauce chasse ou bolets

GARNITURE À CHOIX : tagliatelles ou spätzli et légumes

---

**MÉDAILLONS DE CERF** 34.-

SAUCE À CHOIX : champignons, sauce chasse ou bolets

GARNITURE À CHOIX : tagliatelles ou spätzli et légumes

---

**CIVET DE CERF** 29.-

GARNITURE À CHOIX : tagliatelles ou spätzli et légumes

---

## ////// LA SUGGESTION DU CHEF //////////////////////////////////////

---

**POLENTA FRITE, SAUCE AUX BOLETS ET RICOTTA AUX TOMATES SÉCHÉES** 33.-

---

## PÂTES DE SAISON

---

**TORTELLONI ARTISANAUX FARCIS À LA COURGE, TÊTE DE MOINE AOC** 34.-

ET GRAINES DE SAISON

---

**TORTELLONI ARTISANAUX FARCIS À LA COURGE, CRÈME DE GORGONZOLA ET NOIX** 33.-

---

**CASARECCE À LA BOLOGNAISE DE TOFU, RICOTTA ET PERSIL FRIT** 28.-

---

**PENNE DEL CAPO LE GRAND CLASSIQUE DE 2007-2013** 34.-

Sauce au gorgonzola et jambon cru italien San Daniele

---

**TAGLIATELLES AUX BOLETS** 32.-

---

## PIZZAS DE SAISON

---

**PIZZA AU SAUCISSON DE BŒUF FUMÉ, TÊTE DE MOINE AOC ET BOLETS** (sans sauce tomate) 27.-

---

**PIZZA AUX BOLETS** 24.-

---



# PÂTES & RISOTTOS

## PÂTES

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

.....

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

.....

<b>PENNE VODKA</b>	31.-
Sauce bolognaise maison, lardons flambés à la vodka, crème	

.....

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

.....

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

.....

<b>TAGLIATELLES AUX MORILLES</b>	39.-
----------------------------------	------

.....

<b>TAGLIATELLES À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS</b>	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

.....

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

.....

<b>RISOTTO AU SAFRAN ET OS À MOELLE</b>	35.-
---	------

.....

<b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CHIPS CRAQUANTE DE GRANA PADANO</b>	32.-
---	------

.....



# POISSONS & VIANDES «BOUCHERIE DU MOLARD»

## POISSONS

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

## VIANDES

<b>BURGER «LE CLASSIQUE CHEESE»   BOUCHERIE DU MOLARD 200 GR, SERVI SUR ARDOISE</b>	26.-
Pain semi-complet à la farine genevoise, gruyère fondu, sauce tartare maison, tomate et mesclun	
› DOUBLE BURGER, SUPPLÉMENT 11.-	
<b>STEAK DE BOEUF (190 - 200 GR.)</b>	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.-	
<b>TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL COUPÉ AU COUTEAU (220 - 240 GR.)</b>	36.-
Servi avec une salade de mesclun, frites et toasts de pain	
<b>ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE (200 - 220 GR.)</b>	44.-
Grande escalope de noix de veau panée servie avec frites et légumes	
<b>CORDON BLEU DE VEAU MAISON À L'ITALIENNE (400 - 420 GR.)</b>	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.-

## PIZZAS DE SAISON

PIZZA AU SAUCISSON DE BŒUF FUMÉ, TÊTE DE MOINE AOC ET BOLETS	(sans sauce tomate)	27.-
PIZZA AUX BOLETS		24.-

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.