



# MENU

# MENU

## ANTIPASTI ENTRÉES

### SALADE DE GIROLLES ET OEUF MOLLET 15.00

*dans un jus de veau au vinaigre balsamique, huile d'olive, persil et oignons rouges*

### GRAVELAX DE SAUMON INFUSÉ À LA BETTERAVE 11.00

*avec sa purée de betterave et oignons frits croquants*

### BRUSCHETTA FORESTIÈRE GRATINÉE AU FOUR 12.00

*Mozzarella gratinée sur une bruschetta aux champignons et au jus de veau avec sa petite salade verte à l'huile d'olive*

## PIATTI PLATS

### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS (V) 16.00

*riz Carnaroli, champignons de Paris bruns, oignons, cerfeuil*

### GNOCCHI DE POLENTA (V) 17.00

*sauce au parmesan et espuma de basilic*

### SAUTÉE DE DINDE AUX MARRONS 24.00

*purée de courge et pommes de terre Grenaille au four, dans son jus de thym et romarin*

### DOS DE JULIENNE À LA VAPEUR 26.00

*purée de brocolis, carottes fanes, pommes de terre Grenaille, fumet au citron*

## DOLCE DESSERT

### DESSERT DU MOMENT 10.00

*Selon les saisons et les envies de douceurs du chef Angelo*



(V) VEGETARIEN (P) CONTIENT DU PORC

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Tous nos prix sont exprimés en CHF et sont TVA 3.1% et service inclus.

Saumon : Norvège  
Dinde : France  
Julienne : France



## Liqueur & Vermouth

|                              | 2CL  | 4CL  |
|------------------------------|------|------|
| LIMONCELLO (30%)             | 6.00 | 8.00 |
| NOCINO (40%)                 | 6.00 | 8.00 |
| MARTINI BLANC OU ROUGE (15%) |      | 6.00 |
| AMARETTO DISARONNO (28%)     |      | 7.00 |
| VECCHIO AMARO DEL CAPO (35%) |      | 7.00 |
| AMARO AVERNA (29%)           |      | 7.00 |
| AMARO MONTENEGRO (23%)       |      | 7.00 |

## Whisky (40%)

|                    |       |
|--------------------|-------|
| JAMESON            | 10.00 |
| JACK DANIEL'S      | 10.00 |
| LAPHROAIG 10 YEARS | 16.00 |

## Tequila & Mezcal (38% - 45%)

|                  |       |
|------------------|-------|
| ESPELON BLANCO   | 10.00 |
| ESPELON REPOSADO | 12.00 |
| MEZCAL           | 15.00 |

## Rhum & Vodka (37,5% - 40%)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| BACARDI BLANC       | 10.00 |
| APPLETON RHUM AMBRÉ | 11.00 |
| DIPLOMATICO         | 15.00 |
| VODKA WYBOROWA      | 10.00 |

## Grappa (40% - 43%)

|                               |      |       |
|-------------------------------|------|-------|
| GRAPPA PAESANELLA DI MOSCATO  | 7.00 | 12.00 |
| GRAPPA MARZADRO DICIOTTO LUNE | 8.00 | 14.00 |
| GRAPPA PAESANELLA DI BAROLO   | 9.00 | 16.00 |

## Notre café

|                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------|------|
| RISTRETTO / ESPRESSO / CAFÉ                               | 3.90 |
| RENVERSÉ                                                  | 4.70 |
| CAPPUCCINO                                                | 5.00 |
| CAFÉ NOCINO (ESPRESSO, SIROP DE NOISETTE, MOUSSE DE LAIT) | 5.50 |
| LATTE MACCHIATO                                           | 6.00 |
| ESPRESSO MACCHIATO                                        | 4.40 |
| DOUBLE ESPRESSO                                           | 5.50 |
| MOKACCINO (ESPRESSO, POUDRE DE CACAO, MOUSSE DE LAIT)     | 5.50 |
| SHAKERATO (ESPRESSO FRAPPÉ AVEC DES GLAÇONS)              | 6.00 |
| ICED LATTE MACCHIATO                                      | 7.00 |
| CHAI LATTE                                                | 6.00 |
| MATCHA LATTE                                              | 6.50 |
| BABYCCINO (MOUSSE DE LAIT CHAUDE)                         | 3.00 |
| CHOCOLAT CHAUD/FROID                                      | 5.00 |
| THÉ/INFUSION SIROCCO                                      | 4.30 |
| SUPPLÉMENT SIROP/LAIT VÉGÉTALE                            | 0.50 |
| SUPPLÉMENT DÉCAFÉINÉ                                      | 0.30 |

## Boissons

|                                     | SUR PLACE | EMPORTER |
|-------------------------------------|-----------|----------|
| ACQUA PANNA 50CL                    | 5.00      | 3.80     |
| SAN PELLEGRINO 50CL                 | 5.00      | 3.80     |
| CHINOTTO 25CL                       | 5.00      | 3.80     |
| LIMONATA 25CL                       | 5.00      | 3.80     |
| COCA COLA 50CL                      | 5.00      | 3.80     |
| COCA COLA ZERO 50CL                 | 5.00      | 3.80     |
| RAMSEIER POMME 33CL                 | 5.00      | 3.80     |
| THÉ FROID SAN BENEDETTO CITRON 50CL | 5.00      | 3.80     |
| THÉ FROID SAN BENEDETTO PÊCHE 50CL  | 5.00      | 3.80     |
| GRANINI PÊCHE 20CL                  | 5.00      | 3.80     |
| GRANINI TOMATE 20CL                 | 5.00      | 3.80     |
| CRODINO ROSSO 17.5CL                | 5.00      | 3.80     |
| CRODINO BIONDO 17.5CL               | 5.00      | 3.80     |
| TONIC ALPINESSE 20CL                | 5.00      | 3.80     |
| GINGER BEER 20CL                    | 5.00      | 3.80     |
| DASH SPARKLING WATER                | 5.00      | 3.80     |

## Nos jus frais

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| A.C.E<br><i>Carotte, Orange, Gingembre</i>  | 6.00 |
| VERDE<br><i>Poire, Pomme, Kiwi</i>          | 6.00 |
| GPC<br><i>Gingembre, Pomme, Céleri</i>      | 6.00 |
| VOTRE JUS<br><i>(4 ingrédients maximum)</i> | 7.00 |

## Bulles & Rosés

|                                                                                                                 |      |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| PROSECCO DOC<br><i>Italie - Glera, Chardonnay</i>                                                               | 1DL  | BTL   |
|                                                                                                                 | 8.00 | 50.00 |
| BLANC DE PINOT NOIR, 2024<br><i>Domaine de La Planta, Dardagny GE - Pinot Noir</i>                              | 7.50 | 50.00 |
| LES JOLIES FILLES PRESTIGE CDP, 2024<br><i>Jean-Luc et Paul Aegerter, Provence FR - Cinsault-Grenache-Syrah</i> | 7.00 | 45.00 |

## Boissons à prix modérés (2CL)

|                   |      |
|-------------------|------|
| VERRE DE LAIT     | 3.00 |
| VERRE DE LIMONADE | 3.00 |
| SIROP AU CHOIX    | 3.00 |

## Bianchi - Blancs Italia - Italie

|                                                                                           |      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
|                                                                                           | 70CL | BTL   |
| VERDICCHIO DI JESI DOC SERRA 46, 2024<br><i>Filodivino, Marches IT, Verdicchio Bianco</i> | 7.50 | 50.00 |
| VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC, 2023<br><i>Terenzuola, Toscane IT - Vermentino</i>          | 8.00 | 55.00 |

## Bières

|                                                              |      |      |
|--------------------------------------------------------------|------|------|
|                                                              | 3DL  | 5DL  |
| PORETTI 4 LUPPOLI                                            | 5.50 | 8.00 |
| GRIMBERGEN BLANCHE                                           | 6.50 | 9.00 |
| VALAISANNE PALE ALE BOUTEILLE                                | 7.00 |      |
| RIPHIL BLONDE<br><i>(Bière artisanale élaborée à Genève)</i> | 8.00 |      |

## Rossi - Rouges Italia - Italie

|                                                                                        |      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
|                                                                                        | 70CL | BTL   |
| PRIMITIVO PONTEVIRO, 2022<br><i>Michele Biancardi, Pouilles IT - Primitivo</i>         | 8.00 | 55.00 |
| PASSAIA ROSSO, 2022<br><i>Cielo &amp; Terra, Toscane IT - Sangiovese, Merlot</i>       | 8.00 | 55.00 |
| VALPOLICELLA CLASSICO, 2022<br><i>Masi, Vénétie IT - Corvina, Rondinella, Molinara</i> |      | 60.00 |
| DIVUS MONTEPULCIANO DOP, 2020<br><i>Ciavolich, Abruzzes IT - Montepulciano Nero</i>    |      | 65.00 |
| FICAÏE, 2020 (BIO)<br><i>Tenuta il quinto, Toscane IT - Morellino</i>                  |      | 70.00 |

## Cocktails

|                   |       |
|-------------------|-------|
| APEROL SPRITZ     | 11.00 |
| CAMPARI SPRITZ    | 11.00 |
| LIMONCELLO SPRITZ | 13.00 |
| SPRITZ DU MOMENT  | 13.00 |
| HUGO              | 12.00 |
| NEGRONI           | 15.00 |
| NEGRONI SBAGLIATO | 14.00 |
| ESPRESSO MARTINI  | 14.00 |

## Svizzera - Suisse

|                                                                        |  |       |
|------------------------------------------------------------------------|--|-------|
|                                                                        |  | BTL   |
| AMPRÔ, 2021<br><i>Domaine 3 étoiles, Peissy CH - Gamaret, Garanoir</i> |  | 60.00 |