

## POUR LES PETITS GOURMETS

<b>Penne à la sauce tomate</b>  <i>Penne with tomatoes sauce</i>	CHF	14
<b>Gnocchi «à la sorrentina»</b>  <i>Potatoes dumplings with mozzarella cheese</i>	CHF	14
<b>Escalope de poulet « à la Milanaise » avec frites</b> <i>Milanese chicken cutlet with fries</i>	CHF	18
<b>Filet de cabillaud avec frites</b> <i>Fish and chips</i>	CHF	18

## ENTREMETS

<b>Gâteau maison</b> <i>Homemade cake</i>	CHF	9
<b>Tiramisu maison classique</b> <i>Classic Tiramisu</i>	CHF	12
<b>Tiramisu maison limoncello</b> <i>Limoncello Tiramisu</i>	CHF	14
<b>Délice au citron</b> <i>Lemon cake</i>	CHF	16
<b>Baba au Rhum avec crème chantilly</b> <i>Rum baba with whipped cream</i>	CHF	16
<b>Coupe meringue et caramel (glace caramel, crème chantilly et meringue)</b> <i>Caramel ice cream, whipped cream, and merengue</i>	CHF	14
<b>Choix de glaces et sorbets / la boule</b> <i>Selection of ice cream and sorbets / ball</i>	CHF	4

« Merci de nous informer de vos restrictions alimentaires, intolérances ou allergies  
Cela nous aidera à vous accueillir dans les meilleures conditions possibles »

«Please inform us about your dietary restrictions, intolerances or allergies.  
This will help us to welcome you in the best possible conditions »

### Origine de nos viandes :

Bœuf : Suisse et France  
Veau : Suisse et France  
Poulet : Suisse et France  
Porc : Suisse

### Origine de nos poissons :

Bar & Cabillaud : France  
Filets de perches : Suisse  
Thon : Océan Indien

### Meat origin:

Beef: Switzerland and France  
Veal: Switzerland and France  
Chicken: Switzerland and France  
Pork: Switzerland

### Fish origin:

Bass & Cod: France  
Perch fillets: Switzerland  
Tuna: Indian Ocean

**TVA 7.7% et servis compris**  
7.7% VAT and service included

# Carte Bistrot

## PLATS FROIDS / COLD DISHES

Petite salade de mesclun  

*Mixed green salad*

Salade mêlée  

*Mixed salad*

Salade de mesclun avec fromage de chèvre, tomates cerises, pignons et graines de courge

*Mixed green salad with goat cheese, cherry tomatoes, pine nuts and pumpkin seeds*

Burrata avec carpaccio de tomates 

*Burrata cheese with tomatoes carpaccio*

Planchette Gruérienne 

*Jambon cru, viande séchée, lard, Gruyère*

*Cold cuts and local and Gruyere cheese*

## LA PINSA ROMANA / ROMAN PINSAs

*La Pinsa Romana tire son origine de la Rome antique.*

*Une longue fermentation rend la Pinsa plus saine*

*et facile à digérer.*

Focaccia 

*Huile d'olive, romarin frais, sel*

*Olive oil, rosemary, salt*

Margherita 

*Mozzarella, tomates cerise et basilic*

*Mozzarella cheese, tomatoes and basil*

Prosciutto, rucola e scaglie di parmigiano

*Jambon cru, roquette et parmesan*

*Parma ham, rocket salad and parmesan cheese*

Vegetariana 

*Mozzarella, courgettes*

*Mozzarella cheese and zucchini*

## NOS SPECIALITES / OUR SPECIALITIES

8 Spaghetti de courgette et sa crème  

*Zucchini spaghetti and cream*

11 Tagliolini à la sauce citron d'Amalfi 

*Tagliolini with Amalfi lemon sauce*

24 Pennette à la vodka

*Penne pasta with vodka sauce*

Linguine aux vongole veraci

*Linguine with clams*

24 Lasagna classica


*Classic lasagna*

25 Parmigiana aux aubergines 

*Eggplant parmigiana*

Gnocchi à la Sorrentina 

*Potatoes dumplings with mozzarella cheese*

Gnocchi au Gorgonzola et noix 

*Potatoes dumplings with gorgonzola cheese and walnuts*

Fish & chips

*Filet de cabillaud et frites*

16

Filets de Perches du Lac Léman, frites et

salade - Pêcheur Manu 

*Lake Lemman perch fillets in butter and herbs, fries and salad*

22


Coquelet à la Diavola avec sauce au yaourt,

pommes de terre épicée 

*Roasted cockerel with yogurt sauce and spicy potatoes*

26

Entrecôte de bœuf parisienne au beurre

Imperador avec frites 

*Entrecote with Imperador butter and french fries*

22

Pommes frites 

*French fries*

8