

ENTRÉES		BRASSERIE		PIZZAS*		VINS			
Salade du jour*	8.-	Tarte flambée «Flammenküche»		Marguerite	17.-	VIN BLANC		Au verre	
Salade verte*	9.-	Traditionnelle	21.-	Bufala mozzarella bufala, basilic	21.-	Vallée (CH)	Fendant (50 cl)	4.50	22.50
Salade mêlée*	11.-	crème acidulée, oignons et lard		Végétarienne	22.-	Vallée (CH)	Johannisberg (50 cl)	5.-	25.-
Salade caprese	17.-	Forestière	21.-	aubergine, champignons, poivrons, courgette		Neuchâtel (CH)	Le Blanc du Diable	6.50	45.-
tomate, mozzarella bufala et basilic		crème acidulée, oignons, lard, champignons de Paris et Gruyère râpé		Norma	21.-	Côte-du-Rhône (F)	Côte du Rhône	6.-	42.-
* Entrée accompagnée d'un plat		Végétarienne	21.-	aubergine, ricotta, copeaux de fromage, ail		Loire (F)	Sancerre	7.-	49.-
		crème acidulée, oignons, pousses d'épinards et Gruyère râpé		Napoli anchois, olives	24.-		Sauvignon blanc		
		Lasagne «Maison»	23.-	Romana jambon, champignons		VIN ROSÉ			
		viande hachée mélangée		Calzone jambon, champignons, œuf	24.-	Languedoc (F)	Minervois rosé	4.50	31.-
		Roastbeef	31.-	Gambas ail			Syrrah, grenache, cinsault		
		frites et sauce tartare		Parme jambon cru	24.-	Neuchâtel (CH)	Ceil-de-Perdrix (50 cl)	6.50	32.-
		Carpaccio de bœuf	31.-	Paysanne jambon, lard, champignons		VIN ROUGE			
		copeaux de fromage, basilic et frites		Berger chèvre, noix, miel	24.-	Vallée du Rhône (F)	Le Bouquet Rouge	5.-	35.-
		Tartare de bœuf (normal, médium, fort)	32.-	Aux fromages		Vallée (CH)	Grenache, syrah, merlot		
		frites, pain grillé et beurre		mozzarella, gorgonzola, parmesan et ricotta	25.-		Soleil Noir (50 cl)	-	36.-
		Cordon-bleu de porc	33.-	Quatre saisons anchois, cœur d'artichaut, poivrons, champignons		Vallée du Rhône (F)	Syrrah, pinot noir, cabernet franc		
		Vacherin fribourgeois AOC,		La Croix jambon, lard, saucisse d'Ajoie, salami piquant, oignons	26.-		Vacqueyras (50 cl)	-	38.-
		poivre Sarawak, Tellicherry et frites		Jurassienne			Grenache, mourvèdre, syrah		
				jambon, saucisse d'Ajoie, Tête de Moine	26.-	Vallée (CH)	Brin de Folie (50 cl)	-	32.-
				Sardegna			Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc		
				jambon cru, tomate, rucola, copeaux de fromage, huile de truffe, mozzarella bufala		Vallée (CH)	Pinot Noir	6.50	45.-
				Petite pizza : moins 2.-		Languedoc (F)	Château du Vieux Parc	7.-	49.-
				* sans gluten (sur réservation) + 2.-			Corbières AOP		
							Syrrah, catuspan, grenache, mourvèdre		
							Bodegas Resalte	7.-	49.-
							Tempranillo		
							Sélection du mois	7.-	49.-
							Baiocco, Guido Brivio	-	52.-
							Merlot		
							Castello Collemassari	-	52.-
							Sangiovese, ciliegolo, cabernet sauvignon		
							Maiefelder	-	59.-
							Pinot noir barrique		
							Podere Grattamacco	-	73.-
							Bolgheri Rosso DOC		
							Sangiovese, merlot, cabernet sauvignon et franc		
							Crozes-Hermitage	-	89.-
							AOC «Terres d'Arce»		

MENUS ENFANTS (jusqu'à 10 ans)

Pâtes sauce tomate	13.-
Filets de poulet pané	16.-
frites et légumes	
DESSERTS	
Petites douceurs	12.-
Mousse Toblerone	10.-
Moelleux chocolat	14.-
Crème brûlée	12.-
Tiramisù	10.-
Boule de glace	4.-
vanille, chocolat, café, framboise, citron, pistache	
Supplément chantilly	1.50
Carafe d'eau 5 dl	3.-

PÂTES ET RISOTTO

Tagliatelle ail olio	21.-
pesto, ail, piment et tomates cerise	
Tagliatelle à la sicilienne	24.-
aubergine, sauce tomate, ricotta, copeaux de fromage et ail	
Tagliatelle del capo	25.-
pesto, ail, tomates cerise, mozzarella bufala, jambon cru et rucola	
Tagliatelle aux gambas	29.-
sauce bisque	
Risotto gratiné aux gambas	30.-
sauce bisque	
Provenance des viandes affichée dans le restaurant.	
Certains plats peuvent contenir des allergènes.	
Veuillez vous renseigner auprès de notre personnel.	
LUNDI 18 h - 23 h - MARDI - SAMEDI : 11 h - 14 h et 18 h - 23 h	
DIMANCHE FERMÉ	
CODE WIFI : croixblanche	

