



*menu*

---



## ENTRÉES

<b>Salade Verte</b>		<b>6.00</b>
Sauce maison		
<b>Salade Mêlée</b>		<b>8.00</b>
Sauce maison		
<b>Tomates et Bufala</b>		<b>15.00</b>
Huile d'olive, Basilic		
<b>Salade César</b>		<b>18.00</b>
Salade verte, Poulet, Grana Padano, Croûtons, Sauce		
<b>Malakoff</b>	<b>4 pièces</b>	<b>10.00</b>
<b>Antipasto Italien</b>		<b>16.00</b>
Jambon cru, Salami, Coppa, Martadella, Grana Padano, Pecorino, Légumes grillés		
<b>Saumon Fumé</b>		<b>18.00</b>
Câpres, Oignons, Toasts et Beurre		
<b>Salade Italienne</b>		<b>25.00</b>
Aubergines, Courgettes, Tomates, Mozzarella de Búfala, Jambon Crue, Concombre et Salades avec la sauce Italienne		
<b>Potage de saison</b>		<b>10.00</b>
Grain de tournesol		
<b>Soupe de fruits de mer</b>		<b>12.00</b>
<b>SAUCE MAISON</b>		
<b>Carpaccio de boeuf</b>	<b>1/2</b>	<b>18.00</b>
	<b>1/1</b>	<b>28.00</b>

## NOS PÂTES

Spaghetti - Penne - Tagliatelle - Paccheri

<b>Bolognaise</b>	<b>21.90</b>
<b>Saumon fumé</b>	<b>25.90</b>
<b>Carbonara</b>	<b>24.90</b>
<b>Fruits de mer</b> Gambas, Vongole, Moules, Calamars	<b>26.90</b>
<b>Vongole</b>	<b>25.90</b>
<b>Ail, Huile et Peperoncini</b>	<b>19.90</b>
<b>Crevette et courgette</b>	<b>26.90</b>
<b>Gnocchi, Quatre fromage</b>	<b>23.90</b>
<b>Cime di rapa</b> Huile piment, Ail, Tomates Cerise	<b>24.00</b>
<b>Arrabiata</b>	<b>20.90</b>
<b>Diavola</b>	<b>20.90</b>
<b>Pasta de la nona</b> Lardon crème, oignons, safran, champignons	<b>26.90</b>
<b>Lasagne Italien</b>	<b>21.90</b>

## RISOTTO

<b>Fruits de mer</b> Gambas, Vongole, Moules, Calamars	<b>27.00</b>
<b>Aux champignons frais, Grana Padano</b>	<b>26.00</b>





## POISSONS et CRUSTACES

<b>Gambas à l'ail</b>	<b>32.00</b>
Frites, Salades	
<b>Gambas à gogo</b>	<b>37.90</b>
<b>Filet de perches meunière</b>	<b>35.90</b>
du lac léman, Frites, Sauce tartare,	
<b>Tartare saumon maison</b>	<b>30.00</b>
Frites, Toasts	
<b>Brochette de crevette decortiqué</b>	<b>29.90</b>
Brochette de Saint-Jaques et Crevettes Sauce Citron, Pommes, Poivre noir Servi sur rösti et julienne de courgettes	
<b>Grillades mixte de poisson (min 2 per)</b>	<b>pp 38.00</b>
Gambas, Calamars, Dorade et Saumon Avec pomme de terre au beurre	
<b>Filet de Dorade</b>	<b>29.00</b>
Grillé avec sauce à l'italienne, riz sauvage et légumes de saisons, huile d'olive et basilic	
<b>Friture de calamars</b>	<b>29.90</b>

## FONDUE

<b>Fondue Fromage</b>	<b>220gr pp 24.00</b>
Fromagerie de Marsens	

## VIANDE et POULET

<b>Entrecôte de bœuf 250 gr</b>	<b>34.90</b>
Avec frites et légumes, 1 sauce à choix	
<b>Tartare de bœuf maison 250 gr</b>	<b>32.90</b>
Avec frites et toasts	
<b>Tagliata de bœuf sur lit de roquette</b>	<b>31.00</b>
Grana padano et tomate cerise	
<b>Picanha sur ardoise 250 gr</b>	<b>34.90</b>
Riz, Vinegrette et Frites	
<b>Suprême de Poulet aux Champignons</b>	<b>28.00</b>
Frites et Légumes, 1 sauce à choix	
<b>Steak du cheval 250 gr</b>	<b>31.90</b>
Avec frites et légumes, 1 sauce à choix	

### SAUCES

Poivre vert

Champignons

Ail

Beurre maison

## GRILLADES

**Grillades mixte (env. 600 gr) (min 2 pers) 39.00**

- Picanha
- Chipolata
- Costinette de porc
- Tranches de lard fumé
- Pilon de poulet

### Accompagnement

- Champignons de Paris
- Poivrons, Oignons, Aubergines, Tomates, Courgette
- Huile, Sel, Poivre
- Frites et Salade

**Côte de bœuf (env. 450 gr) 46.00**

- Grillé au gros sel
- Garnitures à choix; légumes de saison, Frites ou Pâtes



## NOS PIZZAS

Nos pizzas contiennent la base de sauce tomates, mozzarella et origan	33 cm	45 cm
<b>Margherita</b>	13.00	18.00
Mozzarella, Basilic		
<b>Diavola</b>	15.00	20.00
Salami Piquant, Basilic		
<b>Tonno</b>	15.00	20.00
Thon, Oignons		
<b>Napoli</b>	15.00	20.00
Anchois, Câpres		
<b>Bufalina</b>	15.00	20.00
Di Bufala, Basilic		
<b>Prosciutto e Funghi</b>	18.00	23.00
Jambon, Champignons, Basilic		
<b>O Sole Mio</b>	17.00	22.00
Epinards, Champignons, Oignons, Olives		
<b>Rustica</b>	17.00	22.00
Jambon, Lard Fumé, Oignons, Ail		
<b>Hawaï</b>	16.00	21.00
Jambon, Ananas		
<b>Capricciosa</b>	18.00	23.00
Jambon cuit, Champignons, Olives, Artichauts, Œuf		
<b>Biancaneve</b>	15.00	20.00
Jambon cuit, Maïs, Crème		
<b>4 Fromages</b>	17.00	22.00
Gorgonzola, Gruyère, Emmental, Grana Padano		
<b>Primavera</b>	19.00	24.00
Bufala, Tomates Cerise, Jambon Cru		
Grana Padana, Roquette		
<b>Ortolana</b>	17.00	22.00
Courgettes, Aubergines, Poivrons, Champignons		
<b>Pesto</b>	18.00	23.00
Bacon, Pesto, Tomate Cherry, Champignons		
<b>Porcini</b>	20.00	25.00
Mozzarella di bufala, Lard, Champignon Bolet, Roquette, Grana Padana		
<b>Delicieux</b>	19.00	24.00
Saucisse, Champignons, Œuf		
<b>4 Stagioni</b>	20.00	25.00
Jambon cuit, Champignons, Artichauts, Olives		
<b>Americana</b>	19.00	24.00
Viande hachée, Œuf, Frites		
<b>Renens</b>	19.00	24.00
Jambon cru, Burrata, Roquette		
<b>Tunisien</b>	16.00	21.00
Merguez, Oignons, Poivrons		
<b>Frutti Di Mare</b>	19.00	24.00
Moules, Calamars, Gambas, Vongole, Ail		
<b>O22</b>	20.00	25.00
Crevettes, Moules, Vongole, Burrata, Basilic frais		

	<b>33 cm</b>	<b>45 cm</b>
<b>Calzone Ricotta</b>	<b>17.00</b>	<b>22.00</b>
Salami doux, Poivrons, Ricotta		
<b>Calzone</b>	<b>18.00</b>	<b>23.00</b>
Jambon cru, Aubergines, Courgettes, Poivrons		
<b>Calzone Classic</b>	<b>19.00</b>	<b>24.00</b>
Mozzarella, Champignons, Jambon cuit, Sauce Tomates		
<b>C'est mon choix</b>	<b>21.00</b>	<b>26.00</b>
4 ingrédients à choix		
<b>Elena</b>	<b>20.00</b>	<b>25.00</b>
Saumon, Câpres, Oignons		

**Toutes les pizzas emportées sont Chf-2.00**

## MENU ENFANTS

<b>Filet de poulet pané</b>	<b>15.00</b>
avec frites maison	
<b>Mini pizza</b>	<b>10.00</b>
(margeritha, jambon cuit, champignons)	
<b>Penne sauce tomates</b>	<b>10.00</b>
<b>Burger et frites</b>	<b>12.00</b>





## MINÉRAL

<b>Eau minéral</b>	<b>33cl</b>	<b>4.60</b>
<b>Eau minéral</b>	<b>50cl</b>	<b>5.30</b>
<b>Jus de fruit</b>	<b>20cl</b>	<b>4.50</b>
<b>Coca-Cola</b>	<b>33cl</b>	<b>4.60</b>
<b>Schweppes</b>	<b>18cl</b>	<b>4.50</b>
<b>Bitter Rouge</b>	<b>10cl</b>	<b>4.50</b>
<b>Thé froids</b>	<b>33cl</b>	<b>4.60</b>
<b>Guaraná</b>	<b>33cl</b>	<b>4.60</b>
<b>Sprite</b>	<b>33cl</b>	<b>4.60</b>
<b>Fanta</b>	<b>33cl</b>	<b>4.60</b>
<b>Jus de Pomme</b>	<b>33cl</b>	<b>5.20</b>

## CAFÉTÉRIA

<b>Café/Espresso</b>	<b>3.70</b>
<b>Capuccino</b>	<b>4.50</b>
<b>Renversé</b>	<b>3.80</b>
<b>Thé</b>	<b>3.60</b>
<b>Chocolat chaud/froids</b>	<b>4.20</b>
<b>Café Arrosé</b>	<b>4.60</b>

## APÉRITIF

<b>Ricard/Pastis</b>	<b>4cl</b>	<b>45% vol</b>	<b>5.70</b>
<b>Martini</b>	<b>4cl</b>	<b>15% vol</b>	<b>6.00</b>
<b>Campari</b>	<b>4cl</b>	<b>23% vol</b>	<b>5.60</b>
<b>Spritz</b>			<b>7.80</b>
<b>Prosecco</b>		<b>11% vol</b>	<b>6.00</b>
<b>Gin</b>	<b>4cl</b>	<b>37.5% vol</b>	<b>11.00</b>
<b>Kir Vin Blanc</b>			<b>6.80</b>
<b>Kir Prosecco</b>			<b>7.20</b>
<b>Caipirinha</b>		<b>40% vol</b>	<b>11.00</b>
<b>Mojito</b>			<b>12.00</b>
<b>Chivas</b>	<b>4cl</b>	<b>40% vol</b>	<b>12.00</b>
<b>Cynar</b>	<b>4cl</b>	<b>16,5 vol</b>	<b>6.30</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>4cl</b>	<b>40% vol</b>	<b>11.00</b>



## DIGESTIFS

<b>Rémy Martin</b>	<b>4cl 40% vol</b>	<b>14.60</b>
<b>Carlos I</b>	<b>4cl 40% vol</b>	<b>7.50</b>
<b>Torres 20</b>	<b>4cl 38% vol</b>	<b>8.20</b>
<b>Amaro del Capo</b>	<b>4cl 35% vol</b>	<b>6.50</b>
<b>Limoncello</b>	<b>4cl 25% vol</b>	<b>6.50</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	<b>4cl 40% vol</b>	<b>6.50</b>
<b>Sambuca Café</b>	<b>4cl 40% vol</b>	<b>6.50</b>
<b>Grappa</b>	<b>4cl 40% vol</b>	<b>6.00</b>
<b>Amaretto</b>	<b>4cl 28% vol</b>	<b>6.50</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	<b>4cl 40% vol</b>	<b>6.00</b>
<b>Ferne Blanca</b>	<b>4cl 39% vol</b>	<b>6.30</b>
<b>Appenzeller</b>	<b>4cl 29% vol</b>	<b>6.30</b>
<b>Abricotine, Pomme, Kirsch</b>	<b>4cl 37,5 % vol</b>	<b>6.30</b>
<b>Averna</b>	<b>4cl 40% vol</b>	<b>6.30</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>4cl 35% vol</b>	<b>7.00</b>
<b>Macieira</b>	<b>4cl 36% vol</b>	<b>5.50</b>
<b>Ponte Amarante</b>	<b>4cl 38% vol</b>	<b>5.00</b>
<b>Licor Beirão</b>	<b>4cl 22% vol</b>	<b>5.50</b>

## BIÈRE

<b>Pression</b>	<b>33cl</b>	<b>4.10</b>
<b>Chope</b>	<b>50cl</b>	<b>6.80</b>
<b>Heineken</b>	<b>25cl</b>	<b>4.50</b>
<b>Bière blanche</b>	<b>33cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Despérados</b>	<b>25cl</b>	<b>4.70</b>
<b>Smirnoff Ice</b>	<b>27cl</b>	<b>5.50</b>
<b>Guinness</b>	<b>33cl</b>	<b>6.00</b>



A photograph of a wine bottle and a glass of red wine on a wooden surface. The bottle is dark green with a white label, and the glass is filled with a deep red wine. The background is blurred with warm, bokeh lights.

## VINS

### VINS BLANC BOUTEILLE 50 CL

<b>Féchy AOC – La Côte</b>	<b>19.70</b>
<b>Epesses Lavaux AOC</b>	<b>25.90</b>
<b>Yvorne AOC Chablais</b>	<b>24.60</b>

### VINS ROUGE BOUTEILLE 50 CL

<b>Puglia IGT Primitivo Amabile Patio Italie</b>	<b>27.00</b>
<b>Rioja DOCa Grand domino, Espagne</b>	<b>21.70</b>
<b>Pinot Noir de Varens Cave de moines</b>	<b>21.00</b>
<b>Dôle AOC Valais</b>	<b>19.80</b>

### VIN ROSE BOUTEILLE 50 CL

<b>Œil-de-Perdrix AOC Valais</b>	<b>21.70</b>
----------------------------------	--------------

### VINS BLANC 75 CL

<b>Dôle Blanc du Valais Rosé</b>	<b>37.50</b>
<b>Château de Malesert – Féchy AOC</b>	<b>35.50</b>
<b>Yvorne AOC</b>	<b>45.60</b>
<b>Pinot Grigio delle Venezie</b>	<b>35.70</b>
<b>IGP Santa Doretea - Italie</b>	

## VIN ROUGE BOUTEILLE 75 CL

<b>La Côte AOC, Suisse</b>	<b>27.20</b>
<b>Dôle AOC Valais, Suisse</b>	<b>39.70</b>
<b>Rosso Toscana Tenuta Carpazo, Toscana Italie</b>	<b>39.70</b>
<b>Terre Siciliane IGT Baia Mulini – Casa Viniciola Italie</b>	<b>45.70</b>
<b>Rocco Nolé VDT Rosso Barrica – Friuli - Di Leonardo Italie</b>	<b>42.70</b>
<b>Liano Sangiovese Cabernet Sauvignon Rubicone Romagna IGT-Umberto-Cesari</b>	<b>64.00</b>
<b>Barolo DOCG, Piemont Mauro Veglio</b>	<b>72.00</b>
<b>Côte de Bourg AOP Le Roc, Château Puybarbe, France</b>	<b>42.70</b>
<b>Ampurdan Do 5 Finques Reserva Castillo Perealada, Espagne</b>	<b>49.70</b>
<b>Caiado Portugais</b>	<b>32.70</b>
<b>VIN OUVERT      1 dl</b>	<b>4.20</b>





# Ban Appetit

## **HORAIRES D'OUVERTURE**

**Mardi, Mercredi, Jeudi  
et Dimanche**

10h00 - 14h00

18h00 - 23h00

**du Vendredi au Samedi**

10h00 - 14h00

18h00 - 24h00

Lundi: Fermé

**Tél. 021 551 14 01**

## **PROVENANCE DE NOS VIANDES**

Boeuf, Agneau, Veau, Poulet: **CH / DE**

Poisson et fruits de mer: **Suisse, Norvège, Portugal**