



Notre Carte

Antipasti / entrées froides

	Prix Chf
Salade verte	6.00
Salade de tomates, oignons rouges et basilic	8.50
La salade du maraîcher	9.00
Lo sfizio du Chef (bruschette de pain grillé avec jambon de Parme, bufala et tomates concassées légèrement aillées)	14.00
Lo sfizio du Patron (bruschette de pain grillé avec lard du colonnata, bufala, miel et poivre de Tasmanie	18.00
Trilogie de poivrons grillés au four et sa marinade, burrata à l'huile basilic (*)	19.50
Charcuterie d'ici et d'ailleurs	25.00

Antipasti / entrées chaudes

Mille-feuilles de parmigiana d'aubergines et son coulis de tomates et basilic (*)	19.00
Mini poulpes et calamaretti à l'italienne parfumés au thym et son pain grillé à l'ail	23.00
Involtini de filet d'espadon à la méditerranéenne	24.00

Pâtes fraîches et risotto

Pappardelle au ragoût de sanglier et bolets	29.00
Scialatielli aux délices de la mer	33.00
Ravioli della mia nonna farcis aux épinards, ricotta, tomates cherry et basilic (*)	25.50
Ravioli farcis aux bolets, beurre noisette à la sauge	26.00
Risotto à l'encre de seiche, ragoût de calamars et noix de Saint-Jacques	34.00
Gnocchetti maison au lime et son gambero rosso di Mazara parfumé à la menthe	36.00



Au bord de l'eau

T ataki de thon rouge en crouste de pain et pistache wacame, sauce teriyaki maison et riz basmati	39.50
F ilet Royal de cabillaud cuisson basse température fine sauce aux agrumes, purée de céleri pomme et côte de bête	38.00
F riture de la mer et sa mayonnaise à l'ail (calamaretti et gambas) pommes frites (*)	38.50

Le coin du boucher

T agliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, rassie sur os (env. 200gr)	39.50
Sauce : aux morilles	8.50
Sauce : Beurre maison	4.00
T agliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, à l'italienne	46.00
rucola tomates cherry, grana padano, balsamique	
S uprême de pintade rôtie, confit d'échalotes en aigre doux et gingembre sur un lit de purée de pommes de terre et ses légumes	29.50
M edaillons de filets mignon de porc bardés au speck, sauce à l'Amarone	37.00
pommes grenailles sautées et ses légumes	
T artare de bœuf du Chef	34.50
T artare de bœuf aux saveurs d'Asie	35.00
T artare de bœuf à l'italienne	36.00
Servi avec : beurre, pommes frites ou toasts	

Nos viandes de boeuf sont fournies par la boucherie Rochat à Cossonay

L' assiette du fromager	15.00
--------------------------------	-------

Pour les petits champions.

P asta Lulu (Sauce tomate et basilic) (*)	10.00
T ranche de volaille panée, pommes frites et légumes du jour	12.00

Cher client,

Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Plats végétariens (*)



Nos desserts maison

Tiramisu maison au caramel, revisité par lo Chef	12.00
Cheesecake aux fruits rouges	12.50
Semifreddo aux noisettes, crumble de nougatine	13.50
Zuppa Inglese du chef revisitée	12.50
Moelleux au chocolat et sa boule de glace à la vanille	14.00
Trio gourmand maison du chef	13.00

Nos coupes de glace

Coupe Danemark (glace vanille, chocolat chaud, crème chantilly)	12.00
Café glacé (glace au café, crème chantilly, café espresso)	13.00
Piña colada (Sorbet pinacolada, jus d'ananas et rhum)	14.00
Le Colonel (Sorbet citron et vodka)	14.00
La Valaisanne (Sorbet abricot et abricotine)	14.00
Limoncello (Sorbet citron et limoncello)	14.00
Nos Glaces des Alpes: fraise, café, vanille, chocolat, pistache, glace tarte tatin, rhum raisins	
Nos Sorbets : abricot, citron vert, pinacolada, pomme verte ,mandarine	
La boule	4.30
Supplément chantilly	1.50