

ENTRÉES FROIDES

Salade verte *	6.00 CHF
Salade de tomates, oignons rouges et basilic*	8.50 CHF
La salade du maraîcher*	9.00 CHF
Lo sfizio du chef bruschette de pain grillé avec jambon de Parme bufala et tomates concassées légèrement aillées	14.00 CHF
Lo sfizio du Patron bruschette de pain grillé avec lard du colonnata bufala, miel et poivre de Tasmanie	18.00 CHF
Trilogie de poivrons grillés au four et sa marinade, burrata à l'huile basilic *	19.50 CHF
Foie gras maison mi-cuit et sa confiture aux oignons et figues	24.00CHF
Charcuterie d'ici et d'ailleurs	25.00 CHF

ENTRÉES CHAUDES

Mille-feuilles de parmigiana d'aubergines et son coulis de tomate et basilic *	19.00 CHF
Mini poulpes et calamaretti à l'italienne parfumés au thym et son pain grillé à l'ail	23.00 CHF

PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO

Pappardelle au ragoût de sanglier et bolets	29.00 CHF
Tagliolini maison au beurre de Normandie, anchois de Cetara (Costiera Amalfitana)et truffe noir	36.00 CHF
Ravioli della mia nonna farcis aux épinards ricotta, tomates cherry et basilic *	25.50 CHF
Ravioli maison farcis à la braisée de bœuf, raisin sec mariné au vins Santo	27.00 CHF
Risotto Carnaroli auX myrtilles, speck del trentino et gorgonzola AOP	33.00 CHF
Risotto Carnaroli au limes, gambas snackées et sa bisque, parfumé à la menthe	35.00 CHF

AU BORD DE L'EAU

Croustillant de thon rouge en croûte de pain panko et pistache wacame, sauce teriyaki et riz basmati	39.50 CHF
Médallions de cabillaud Royal cuisson basse température fine sauce aux agrumes et safran purée de pommes de terre et courgettes à la scapece	38.00 CHF
Friture de la mer et sa mayonnaise à l'ail (calamaretti, gambas et rouget) pommes frites	38.50 CHF
Filets de loup de mer all'acqua pazza (tomates cherry confites, olives taggiasche, capperi di Pantelleria fond de poisson et épices)	45.00 CHF

LE COIN DU BOUCHER

Tagliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, rassie sur os (env. 200gr)	39.50 CHF
<i>Sauce aux morilles maison</i>	<i>8.50 CHF</i>
<i>Sauce beurre maison</i>	<i>4.00 CHF</i>
Tagliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, à l'Italienne rucola tomates cherry, grana padano, balsamique	46.00 CHF
Médallions de filets mignons de porc bardés au speck, sauce à l'Amarone pommes grenailles sautées et ses légumes	37.00 CHF
Magret de canard grillé, fine sauce à l'orange riz et ses légumes de saison	33.00 CHF
Tartare de bœuf du Chef	34.50 CHF
Tartare de bœuf aux saveurs d'Asie	35.00 CHF
<i>Servi avec : beurre, pommes frites ou toasts</i>	

POUR LES PETITS CHAMPIONS

Pasta Lulu <i>Pâtes sauce tomate et basilic</i> *	10.00 CHF
Tranche de volaille panée, pommes frites et légumes du jour	12.00 CHF

Provenance des poissons : Daurade, espadon et thon : Europe. | Crevettes : Vietnam

Provenance des viandes : Bœuf : Suisse | Volaille : Suisse ou France | Agneau : Suisse ou Nouvelle Zélande

Nos viandes sont fournies par la boucherie Rochat à Cossonay

** Plats végétariens*

POUR LES PETITS CHAMPIONS