

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	24.00CHF
Charcuterie d'ici et d'ailleurs	25.00 CHF

LE FOCACCIE

Lino <i>Focaccia au romarin et huile d'olive</i>	9.00 CHF
De Curtis <i>Focaccia, jambon de Parme et huile d'olive</i>	17.00 CHF
Lucio <i>Focaccia, mortadella , pesto di pistacchio</i>	16.50 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
Trio de la mer du Chef <i>(Involtini d'espadon farcis, quenelles de morue mantecato, tempuras de calamars et jardinière de légumes)</i>	25.00 CHF

PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO

Pappardelle au ragoût de sanglier et bolets	29.00 CHF
Linguine aux délices de la mer	34.00 CHF
Ravioli della mia nonna farcis aux épinards ricotta, tomates cherry et basilic *	26.50 CHF
Ravioli maison farcis aux bolets à la crème de truffe	30.00 CHF
Risotto au safran, noix de Saint-Jacques bardé à la pancetta et crème de mascarpone	36.00 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

LE COIN DU BOUCHER

Tagliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, rassie sur os (env. 200gr)	41.00 CHF
<i>Sauce aux morilles maison</i>	8.50 CHF
<i>Sauce beurre maison</i>	4.00 CHF
Tagliata d'entrecôte de bœuf 1 ^{er} choix grillée, à l'Italienne rucola tomates cherry, grana padano, balsamique	47.00 CHF
Médallions de filets mignons de porc bardés au speck, sauce aux morilles pommes grenailles sautées et ses légumes	37.00 CHF
Suprême de pintade rôtie, fine sauce aux herbes confit d'échalotes en aigre doux sur un lit de purée de pommes de terre et légumes	35.00 CHF
Tartare de bœuf du Chef	34.50 CHF
Tartare de bœuf aux saveurs d'Asie <i>Servi avec : beurre, pommes frites ou toasts</i>	35.00 CHF

POUR LES PETITS

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
Tom et Jerry <i>Tomates, fior di latte et jambon cuit</i>	14.00 CHF
Cip & Ciop <i>Tomates, fior di latte et basilic</i>	12.00 CHF

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

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*