

LE CHEVAL BLANC

Provenance de nos pâtes :

*Antico Pastificio Rosetano Verrigni –
Abruzzo*

Provenance des riz :

*Azienda Agricola Zaccaria – Riso di
Baraggia DOP – Piemonte*

Origine des poissons :

Bar : Grèce

Bar sauvage : FR Atl. N-E FA027.VII et VIII

Sole : FR Atl. N-E FA027.VII

Thon : Vietnam

Origine des viandes :

Bœuf : Suisse

Veau : Suisse

Pintade : Suisse – France

Fassona : Italie

Pays de production du pain :

France

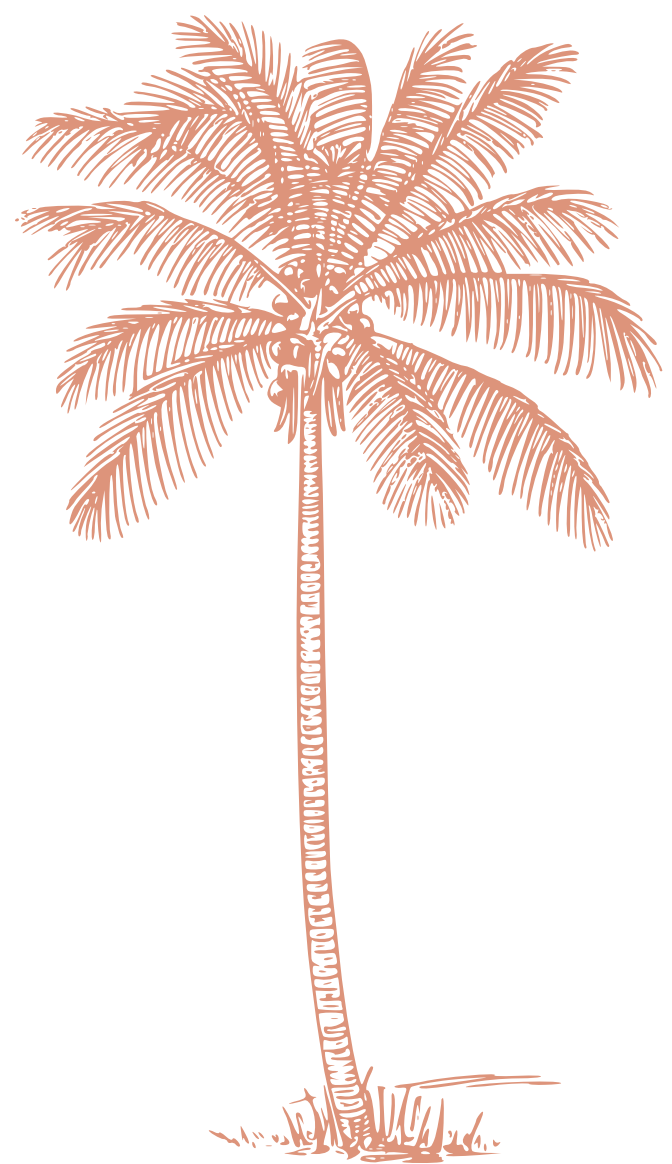
Prix en CHF - TVA (8.1%) comprise.

**VG : Plats végétarien / vegetarian
dishes**

**En cas d'allergies ou d'intolérances,
veuillez-vous adresser à notre
personnel qui vous renseignera
volontiers.**

**Notre équipe se fera un plaisir de
vous conseiller et de vous proposer
des alternatives adaptées**

***If you have any allergies or dietary
restrictions, our staff will be
delighted to assist you and suggest
suitables alternatives***



**La Carte d'été
Du mardi 29 juillet
au samedi 9 Août 2025.**

VANDOEUVRES

La Carte d'été

APERITIFS - COCKTAILS

Champagne Deutz (Coupe)	25	Americano Sbagliato	16
Americano	14	Bellini	16
Apérol Spritz	16	Negroni	18
Campari Spritz	16	Gin & Tonic Romarin	18
Suze Spritz	16	Old Fashioned 'Noisette'	18
Hugo Spritz	18	Moscow Mule	16
Crodino Spritz (0 Alcool)	14	Margarita	16

PIZZA & POCCACIA À PARTAGER

Focaccia Romarin (vg) <i>Thin focaccia bread with rosemary</i>	16
Focaccia Tomate (vg) <i>Thin focaccia bread with tomato sauce</i>	16
Pizza Marinara <i>Pizza with tomato sauce, anchovies, olive oil, oregano</i>	28
Focaccia au 'Crudo' de Thon <i>Thin focaccia bread topped with raw tuna & pistacchio</i>	14
Focaccia à la Bresola <i>Thin focaccia bread topped Breasola, mozzarella, basil</i>	24
Focaccia Prosciutto & truffe <i>Thin focaccia bread topped truffled pecorino & ham, mozzarella</i>	44

ANTIPASTI - SALADES

Salade Verte <i>Mix green salad, balsamic dressing</i>	16
Salade Caprese <i>Datterino tomatoes, mozzarella, basil</i>	Petit 26 / Grand 32
Prosciutto Toscano & Gnoccho Fritto <i>Artisanal cured ham, italian puff buns</i>	38
Salade de Légumes grillés au Pesto <i>Grilled vegetables, pesto, Baby Spinaches, parmesan, pine nuts</i>	26
Carpaccio de 'Gambero Rosso' <i>Red Prawn carpaccio</i>	50
'Crudo' de Bar <i>Raw Seabass</i>	40
Vitello tonnato <i>Veal in Tuna Sauce</i>	Petit 38 / Grand 52
Carpaccio de Boeuf <i>Raw beef, Stracciatella, almond & figs</i>	38

If you have any allergies or dietary restrictions, our staff will be delighted to assist you and suggest suitable alternatives

VIANDES - POISSONS

Pavé de Bar sauvage, Packchoï, citronnelle <i>Roast Wild Seabass, bok choy, lemongrass & lettuce coulis</i>	56
Scallopine Al Limone* <i>Panseared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>	54
Tagliata de Bœuf * <i>Dry-Aged beef, aragula, parmesan cheese</i>	55
Côte de veau 'alla Milanese' * <i>Milanese style bone-in veal chop, aragula, cherry tomatoes</i>	75
Supplément Taleggio (Add Melted Cheese) +10	
½ Côte de Veau 'alla Milanese' <i>Half portion of our Milanese style veal chop</i>	40
Supplément Taleggio (Add Melted Cheese) +6	
Poisson Entier Selon Arrivage <i>Wholefish market fish - subject to availability</i>	Prix du Jour

*Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre rôties

SUPPLÉMENTS GARNITURES

Salade verte 8	Pommes de terres rôties 8	Caponata 8
-------------------	---------------------------------	---------------

FROMAGE & DESSERTS

Bergamino di Buffala au thym <i>Slices of Delicate Buffala milk cheese, olive oil with thyme</i>	18
Tiramisu <i>Mascarpone cream, coffee, biscuit</i>	16
Tarte au citron, sorbet citron <i>Lemon pie, preserved lemon compote, lemon sorbet</i>	16
'Pastiera Napoletana', glace yaourt <i>Neapolitan pie with ricotta and citrus, yogurt ice cream</i>	16
'Pizza al cioccolato', noisettes caramélisées <i>Pizza dough topped with Nutella, caramelised hazelnuts</i>	18

NOS GLACES & SORBETS MAISON

'Sundae Italiano' <i>Vanilla ice cream, cocoa sauce, caramelised hazelnuts</i>	16
Glace Pistache & huile d'olive extra vierge <i>Pistachio ice cream served with extra virgin olive oil, sea salt</i>	16
Coupe Colonel <i>Lemon, drizzled with Belvedere Vodka</i>	15
Coupe Vigneronne <i>Vanilla ice cream, blackberry sorbet, Chambord Liquor, Grappa</i>	16
Les Glaces & Sorbets <i>Glaces : vanille, pistache, yaourt, café</i> <i>Sorbets : Fraise, citron, cacao, mûre</i>	1 boule/scoop 7 2 boules/scoops 12 3 boules/scoops 16

Prix nets Services & Taxes Inclus