

DESSERTS, GLACES & SORBETS MAISON

LE CHARIOT DE DESSERTS	16 24
Notre sélection de desserts servis en salle	
TIRAMISU	16
Crème mascarpone, café, biscuit	
'SUNDAE ITALIANO'	18
Glace vanille 'à la minute', sauce cacao, noisettes caramélisées	
GLACE PISTACHE & HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE	18
Glace pistache 'à la minute', huile d'olive vierge extra, fleur de sel	
AFFOGATO AU CAFÉ	16
Glace vanille 'à la minute', espresso	
COUPE CHARTREUSE	24
Glace à la Chartreuse verte, arrosée de Liqueur Chartreuse	
COUPE COLONNEL	24
Sorbet citron, arrosé de Vodka Belvedere	
LES GLACES & SORBETS	1 boule 8 2 boules 15 3 boules 19

Glaces : vanille, pistache, yaourt, café, Chartreuse
Sorbetes : Fraise, citron, cacao, sorbet du moment

— 1972 —
*Restaurant du
Cheval Blanc*

V A N D O E U V R E S

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
Origine des viandes : Bœuf : Suisse ; Veau : Suisse ; Pintade : Suisse - France ; Fassona : Italie ; faisan : France
Pays de production du pain : Suisse, France

En cas d'allergies ou d'intolérances,
veuillez-vous adresser à notre personnel qui se fera un
plaisir de vous proposer des alternatives adaptées

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

Prix en CHF, taxes et service compris.



Cocktails

GIN TONIC ROMARIN
Gin Tanqueray infusé au romarin,
Fever tree tonic
18

BELLINI
Purée de pêche, prosecco
16

NEGRONI
Gin Tanqueray, Campari,
vermouth rouge
18

OLD FASHIONED 'NOISETTE'
Bourbon Wild Turkey,
liqueur noisette, bitter
18

CRODINO SPRITZ (Sans Alcool)
Crodino, eau gazeuse, basilic
14

Gracca fritta

PETITS BEIGNETS
DE PAIN SOUFFLÉ,
SPÉCIALITÉS DU
NORD DE L'ITALIE

14

 végétarien

*M/P: Prix selon le cours

SUGGESTIONS

Chaque semaine le Chef Matteo Guida vous propose
ses suggestions au fil des saisons et de ses inspirations.

FOCACCIE & PIZZE

FOCACCIA AL ROSMARINO  16
Focaccia fine au romarin

FOCACCIA POMODORO  16
Focaccia fine à la sauce tomate


PIZZA MARINARA 24
Sauce tomate, anchois, huile d'olive, origan


ANTIPASTI & SALADES

ANCHOIS DE SICILES 14
Servis avec un filet d'huile d'olive et toasts de pain grillé

SALADE MÉLÉE  22
Salade verte et crudités, vinaigrette balsamique

PROSCIUTTO TOSCANO 30
Jambon cru artisanal par la maison 'Macelleria Falorni'

SALADE DE SAISON  26
Consultez notre carte des suggestions

SALADE D'ARTICHAUTS CRUS 36
Artichauts crus et endives émincées, tuiles de pain Sarde
Avec **Copeaux de Parmesan**  42
Avec **Poutargue**


ARTICHAUTS 'ALLA GIUDIA' 36
Artichauts poivrades croustillants, sauce au pecorino
romano, bagna cauda

VITELLO TONNATO Petit 38
Grand 52
Fines tranches de veau, sauce au thon

CARPACCIO DE 'GAMBERO ROSSO' 52
Les fameuses gambas rouges en fines tranches,
huile d'olive extra vierge

SOUPE & PASTA 'SIGNATURES'

SOUPE DU MOMENT 22
Nous consulter

PACCHERI AL POMODORO  30
Les fameuses pâtes en forme de tube, sauce tomate onctueuse
montée au parmesan affiné 24 mois

MALTAGLIATI AU 'RAGÙ' Entrée 36 | Plat 44
Pâtes vertes 'maison', ragout de veau, jus de veau, fondue de parmesan

PANZEROTTI 'CARUGATI'  34
Crêpes fines farcies à la ricotta citronnée et aux épinards, gratinées au four

RISOTTO DU MOMENT M/P*
Consultez notre carte des suggestions

VIANDES & POISSONS

PAVÉ DE BAR CÔTIER 56
Pavé de bar rôti, sauce & garniture du moment (nous consulter)

POISSON ENTIER M/P*
Selon arrivage (nous consulter)

SCALOPPINE AL LIMONE 58
Fines escalopes de veau poêlées, jus de veau citronnée,
Servies avec pommes de terre rôties au romarin

LA COTELETTA 'ALLA MILANESE'
Notre belle côte de veau panée à la milanaise, roquette & tomates,
Servie avec pommes terres rôties au romarin **Entière** 80
Supplément Taleggio fondu + 8 **1/2 Portion sans os** 45

Les Grandes Pièces pour 2

BAR ENTIER EN CROÛTE DE SEL (PRÉ-COMMANDE 24H) 185 / pièce
Servi avec salade et pommes de terre rôties au romarin

LA PIÈCE DU BOUCHER M/P*
La sélection du chef du moment.
Servie avec salade et pommes de terre rôties au romarin

Garnitures

Salade verte,
vinaigrette balsamique
10

Légumes grillés
de saison
12

Pommes de terre
rôties au romarin
10

Tagliatelles
maisons
12

Frites
10