

— 1972 —
*Restaurant du
Cheval Blanc*

VANDOEUVRES

De notre cuisine
à votre table.



ANTIPASTI & SALADES | APPETIZERS & SALADS

Soupe du moment <i>Soup of the day</i>	20
Gnocco fritto <i>Italian puff bread</i>	12
Filets d'anchois de Sicile <i>Anchovies from Sicily, toasted bread & butter</i>	14
Bergamino di bufala, huile d'olive vierge extra aux Herbes <i>Slices of creamy buffalo milk cheese, thyme infused olive oil</i>	18
La Caprese <i>Mozzarella di bufala, cherry Tomatoes and basil</i>	26
Prosciutto Toscano de la 'Marcelleria Falorni' <i>Artisanal cured ham</i>	30
Artichauts 'alla Giudria', sauce pecorino, bagna cauda <i>Crispy artichokes, pecorino romano sauce, bagna cauda</i>	36
Vitello tonnato <i>Veal in Tuna Sauce</i>	Entrée 38 / Plat 52

CRUS | RAWS DISHES

Gambero rosso <i>Raw red prawn, extra virgin olive oil</i>	52
Carpaccio de bar mariné à l'huile de persil & citron <i>Raw seabass, lemon & parsley oil, lampascioni</i>	38
Carpaccio de boeuf, stracciatella, figues, amandes <i>Raw Beef, stracciatella, figs, almonds</i>	Entrée 38 / Plat*65

**Format plat accompagné de pommes de terre rôties | served with roasted potatoes*

PÂTES & RISOTTO 'SIGNATURES' | SIGNATURE PASTA & RISOTTI

Paccheri à la sauce tomate montée au parmesan 30 mois	28
<i>Tube-shaped pasta, tomato sauce with 30-month aged parmesan</i>	
Panzerotti 'Carugati' à la ricotta et aux épinards (vg)	36
<i>Thin crepes filled with ricotta and spinach, golden-baked in the oven</i>	
Maltagliati au ragù de veau	Entrée 34 / Plat 42
<i>Homemade pasta, veal ragù, parmesan cream, veal gravy</i>	
Spaghetti 'alla carbonara'	32
<i>Spaghetti with creamy pecorino and yolk sauce, guanciale</i>	
Risotto au safran (min 20 minutes)	34
<i>Milanese style safran risotto</i>	
Risotto au parmesan (min 20 minutes)	28
<i>Parmesan risotto</i>	

VIANDES & POISSONS | MEAT & FISH

Pavé de bar sauvage, packchoï, coulis végétal à la citronnelle	56
<i>Roasted wild Seabass, bok choy, lemongrass & lettuce coulis</i>	
Scaloppine al Limone *	56
<i>Panseared veal, jus with lemon, Rosemary baby potatoes</i>	
Côte de veau 'alla Milanese', tomates & roquette *	75
<i>Milanese style bone-in veal chop</i>	1/2 Portion 40
Supplément Taleggio / Add melted Italian cheese + 8	
Sole grillée Ou Meunière (selon arrivage) *	86
<i>Whole market fish - subject to availability</i>	

* Accompagnées de pommes de terre rôties Served with roasted potatoes

SUPPLÉMENT GARNITURES | ADDITIONAL SIDES

Salade verte	10	Caponata Sicilienne	12
Pommes de terres rôties	10	Tagliatelles Maison	12
Frites	10	Légumes grillés	12

NOS DESSERTS EN GRAND FORMAT | DESSERTS TO SHARE

Notre tiramisu en format sur-mesure Pré-commande 48h Custom-sized version of our traditional tiramisu	14 / pers. (Min. 6 personnes)
Mille-feuille Vanille & fruit de saison Pré-commande 48h Custom-sized vanilla & seasonal fruit mille-feuille	16 / pers. (Min. 6 personnes)
Vacherin 'Sur-Mesure' Pré-commande 72h Tailor-made Vacherin (your choice of 2 flavors and size)	16 / pers. (Min. 4 personnes)
Pizza au Nutella & noisettes caramélisées Pizza with Nutella & caramelised hazelnuts	20
La tarte au citron pour 6 à 8 personnes Whole lemon tart to share (6 to 8 guests)	65
La tarte au chocolat pour 6 à 8 personnes Whole chocolate tart to share (6 to 8 guests)	65
Pastieria Napolitaine Whole traditional Neapolitan tart with ricotta & citrus to share (8 guests)	85
Sélection de fromages par la Maison Bruand Pré-commande 72h A selection of cheeses by our partner Maison Bruand	18 / pers

GLACES & SORBETS MAISON | ICECREAMS & SORBETS

Pot 350 ml	35
Pot 1L	75

Nos glaces :

Vanille, pistache, yaourt, café

Nos sorbets :

Fraise, citron, cacao, sorbet du moment

DESSERTS INDIVIDUELS | DESSERTS

Tiramisu	16
Traditional tiramisu (alcohol free)	
Tarte au citron	16
Lemon pie	
'Pastiera' Napolitaine	16
Neapolitan tart with ricotta	
Salade de fruits rouges	18
Mixed red berries, strawberry coulis	

Prix en TTC

VG : Plats végétarien / vegetarian dishes

En cas d'allergies ou d'intolérances,
notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller
et de vous proposer des alternatives adaptées

Pizzas

Pizze Pomodoro / base tomate / tomato-based

MARGHERITA (vg)	18
Mozzarella fior di latte, basilic	
Mozzarella fior di latte, basilic, Fior di latte mozzarella, basil	
MARINARA	22
Anchois, huile d'olive, origan	
Anchovies, olive oil, oregano	
REGINA	26
Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, origan	
Fior di latte mozzarella, mushrooms, cooked ham, oregano	
VEGETARIENNE (vg)	26
Mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, artichauts, champignons, roquette	
Fior di latte mozzarella, eggplant, zucchini, artichokes, mushrooms, aragula	
NAPOLETANA	24
Mozzarella fior di latte, anchois de Sicile, olives 'taggiasche', câpres	
Fior di latte mozzarella, Sicilian anchovies, taggiasca olives, capers	
PARMA	28
Mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, parmesan	
Fior di latte mozzarella, 24-month aged parma ham, aragula, parmesan	
CALZONE	28
Mozzarella fior di latte, jambon cuit, oeuf, champignons, origan	
Fior di latte mozzarella, boiled ham, oeuf, mushrooms, oregano	
SICILIANA	24
Mozzarella fior di latte, thon à l'huile, olives 'taggiasche', câpres, origan	
Fior di latte mozzarella, tuna, capers, oregano	
4 STAGIONI	28
Mozzarella fior di latte, artichauts, champignons, jambon cuit, origan	
Fior di latte mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, oregano	
DIAVOLA	26
Mozzarella fior di latte, salami piquant, origan	
Mozzarella fior di latte, spicy salami, oregano	
CAPRICCIOSA	28
Mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit, oeuf, origan	
Mozzarella fior di latte, mushrooms, ham, egg, oregano	
CHEVAL BLANC	30
Mozzarella di bufala, anchois, peperone crusco, basilic	
Mozzarella di bufala, anchovies, peperone crusco, basil	

Pizze Bianche / base blanche / white-based

5 FORMAGGI (vg)	28
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta, fromage de chèvre	
Fior di latte mozzarella, gorgonzola, taleggio, ricotta, goat cheese	
CARBONARA	30
Mozzarella fior di latte, crème au pecorino romano, guanciale, jaune d'oeuf confit	
Mozzarella fior di latte, cream of pecorino romano, guanciale, egg yolk	
CACIO E PEPE	28
Mozzarella fior di latte, crème au pecorino romano, poivre noir, parmesan	
Mozzarella fior di latte, cream of pecorino romano, black pepper, parmesan	
NERANO	28
Pesto de courgette, courgettes rôties, provolone, basilic	
Zucchini pesto, roasted zuchinis, provolone cheese, basil	