— 1972 —

Restaurant du Cheval Blanc

VANDOEUVRES

Provenance de nos pâtes : Antico Pastificio Rosetano Verrigni – Abruzzo **Pays de production du pain** : Suisse
Provenance des riz : Azienda Agricola Zaccaria – Riso di Baraggia DOP – Piemonte
Origine des poissons : Bar : Grèce ; Bar sauvage : FR Atl. N-E FAO 27.VII et VIII ; Sole : FR Atl. N-E FAO 27.VII
Origine des viandes : Bœuf : Suisse ; Côte de Boeuf : Espagne ; Boeuf Chianina : Italie ; Veau : Suisse; Volaille : 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.

Prix en CHF, taxes et service compris.

DESSERTS, GLACES & SORBETS MAISON

LE CHARIOT DE DESSERTS — 16 | 24*
Notre sélection de desserts servis en salle

TIRAMISU À LA CUILLÈRE — 16
Crème mascarpone, café, biscuit

SUNDAE ITALIANO — 20
Glace vanille 'à la minute', sauce cacao, noisettes caramélisées

GLACE PISTACHE & HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE — 20
Glace pistache 'à la minute', huile d'olive vierge extra, fleur de sel

AFFOGATO AU CAFÉ — 17
Glace vanille 'à la minute', espresso

COUPE CHARTREUSE — 24
Glace à la Chartreuse verte, arrosée de liqueur Chartreuse

COUPE COLONEL — 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
Sorbets : fraise, citron, cacao

Chariot : Prix adapté à la quantité servie

Cocktails

GIN TONIC ROMARIN — 18
Gin Tanqueray infusé au romarin par nos soins, tonic water

BELLINI — 16
Purée de pêche, prosecco

NEGRONI — 18
Gin Tanqueray, Campari, vermouth rouge

ITALICUS SPRITZ — 16
Liqueur de bergamote, prosecco

CRODINO SPRITZ — 15
Crodino, eau gazeuse, basilic
(Sans alcool)

OLD FASHIONED NOISETTE — 18
Bourbon, liqueur noisette, bitter

PAINS & PIZZA

FOCACCIA AL ROSMARINO (V) — 16
Focaccia fine au romarin

FOCACCIA AL POMODORO (V) — 16
Focaccia fine avec sauce tomate

PIZZA CHEVAL BLANC — 30
Sauce tomate, mozzarella di bufala, anchois, peperone crusco, basilic

GNOCCO FRITTO (V) — 16
Petits beignets de pain soufflé, spécialité du Nord de l'Italie

SALADES

SALADE VERTE (V) — 16
Vinaigrette au choix : balsamique ou moutarde & échalotes

SALADE D'ARTICHAUTS CRUS (V) — 36
Artichauts crus et endives émincées, parmesan, tuiles de pain sarde
*Avec **poutargue +6***

SUCRINE AL BASILICO & PRIMO SALE (V) — Entrée 26 / Plat 34
Salade sucrine émincée, céleri branche, noix de pécan torréfiées, fromage de brebis (Sicile) râpé, sauce yaourt aux herbes fraîches
***Optionnel** : guanciale (viande porcine)*

V: *Plat végétarien*

ANTIPASTI & CRUDI

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

PROSCIUTTO TOSCANO — 30
Jambon cru artisanal de la maison 'Macelleria Falorni'

ARTICHAUT ALLA GIUDIA — 24 / pièce
Artichaut poivrade croustillant, sauce au pecorino romano, bagna cauda

VITELLO TONNATO — Entrée 38 / Plat 52
Fines tranches de veau, sauce au thon, aux câpres et anchois

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO — 52
Les fameuses gambas rouges crues délicatement pressées, huile d'olive extra vierge

CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE & PARMESAN — Entrée 38 / Plat 65
Le filet en fines tranches, huile d'olive vierge extra, copeaux de parmesan, roquette

SOUPE & 'PASTA'

SOUPE DU MOMENT — 22
Nous consulter

PACCHERI AL POMODORO (V) — 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', ragoût de veau, jus de veau, fondue de parmesan

PANZEROTTI *CARUGATI* (V) — 34
Crêpes fines farcies à la ricotta et aux épinards puis gratinées au four, parmesan, sauce béchamel légère tomatée

V: *plat végétarien*

VIANDES & POISSONS

FILET DE DAURADE DE MÉDITERRANÉE — 52
Le filet de dorade grillé, riz noir 'venere'
Sauce au choix : beurre blanc & oeufs de truite OU *sauce vierge*

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

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

LA COTOLETTA ALLA MILANESE
Notre belle côte de veau panée à la milanaise, roquette & tomates, — ½ Portion sans os: 45 / Entière : 80
Servie avec pommes de terre rôties au romarin
Supplément Taleggio fondu + 8

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 rôtis
14

Pommes de terre rôties au romarin
10

Riz noir 'Venere'
14

Frites
10

Tombée d'épinards
12

Tagliatelles fraîches
14

*M/P: *Prix selon le cours*