

## Les entrées

<b>Bruschetta all'italiana</b>	9.-
Tranches de pain grillées, dés de tomates aux herbes et huile d'olive	
<b>Salade verte</b>	7.-
<b>Salade mêlée</b>	9.-
<b>Salade caprese</b>	15.-
Salade de tomates et mozzarella de bufflonne, basilic	
<b>Carpaccio de bœuf</b>	25.-
Fines tranches de bœuf crues sur lit de rucola et copeaux de Grana Padano	
<b>Salade paysanne</b>	21.-
Salade verte avec croûtons, saucisson et lardons sautés	

## Les mets froids

<b>Roastbeef froid, sauce tartare et frites</b>	28.-
<b>Tartare de bœuf (160g), frites</b>	29.-

## Menus enfants

<b>Nuggets de poulet, frites et légumes</b>	14.-
<b>Spaghetti napolitain ou bolognaise</b>	13.-
<b>Pizza tomates mozzarella frites et ketchup</b>	14.-

## Les pâtes et gnocchi

	Petite	Grande
<b>Lasagne bolognaise</b>		22.-
<b>Coeurs farcis à l'aubergine et tomates séchées</b>		24.-
<b>Penne all'arrabbiata</b> Sauce tomate, ail, oignons, persil, basilic, piments	15.-	18.-
<b>Spaghetti carbonara</b> Lardons, crème et œuf	17.-	20.-
<b>Spaghetti bolognaise</b>	16.-	19.-
<b>Spaghetti fruits de mer</b>	21.-	25.-
<b>Penne « Chaumière »</b> Crevettes sautées flambées au Cognac, herbes fraîches et crème tomatée	24.-	28.-
<b>Penne au saumon à la vodka</b> Saumon fumé flambé à la vodka et sauce crémeuse à la tomate	23.-	26.-
<b>Gnocchi napoli</b> Sauce tomate et basilic	13.-	16.-
<b>Gnocchi aux bolets</b> Bolets, crème et grana padano	20.-	24.-

## Risotto

	Petite	Grande
<b>Risotto paysan</b> Poireaux, lardons, saucisson, tomate et grana padano	19.-	22.-

## Les viandes

Grenadins de porc sauce « Chaumière »	30.-
Pavé de bœuf (200g), sauce aux bolets	43.-
Escalope de poulet, sauce au citron vert	26.-
Steak de cheval (200g), sauce poivre vert	30.-

## Les poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare	33.-
Pavé de saumon au citron	30.-

### Garnitures à choix

Pommes frites / pommes nature / riz / risotto

## Les desserts

Panna cotta aux petits fruits rouges	9,50
Tiramisu	10.-
Crème brûlée	10.-
Mousse au chocolat	9.-
Parfait glacé au Grand-Marnier	10.-

Tous nos prix s'entendent TVA 7,7% comprise





# CARTE DES METS

DESSERTS, VINS ET BOISSONS

**MERCI DE VOTRE VISITE ET À BIENTÔT**





## Notre spécialité

**La fondue chinoise**

**100% bœuf**

**A discrétion**

Servie avec pommes frites, salade mêlée et quatre sauces maison

**32.-/pers**

Enfant de 5 à 12 ans      15.-

Enfant jusqu'à 4 ans      offert

