

Carte des mets

2015-2016

Les entrées et salades

Salade verte		6.50
Salade mêlée		8.50
Grande assiette de crudités		14.50
Cocktail de crevettes calypso		16.50
Terrine de foie gras maison		19.00
Salade de saison aux gambas décortiquées servies tiède		21.00
Tomates et mozzarella di bufala	entrée	16.50
	portion	23.50
Tartare de saumon fumé	entrée	17.00
	portion	24.00
Assiette de viande séchée		24.00
Fricassée de champignons frais	entrée	17.50
	portion	24.00
Saumon fumé, toasts et beurre		24.00
Assiette Valaisanne		26.00

Les pâtes

Spaghetti à l'ail, huile d'olive et piquant	15.50
Penne à la tomate et basilic	16.50
Penne all'arrabiatta	17.50
Spaghetti à la bolognaise	18.50
Lasagne maison	20.50
Tagliatelle à la carbonara	21.50
Raviolis farcis à la ricotta et épinards, sauce à la crème et basilic	21.50
Gnocchi du patron (<i>champignons, chorizo, jambon cru, sauce tomate, crème</i>)	22.50
Risotto au citron parmesan	22.50
Risotto au Champagne	25.50
Penne Bella Italia (<i>tomates fraîches, gambas, olives, ail, piment</i>)	25.50
Pappardelle de la Patinoire (<i>jambon, champignons, crème, safran gratiné au four</i>)	26.50
Raviolis farcis à la viande, sauce aux morilles	27.50
Linguine marinara (<i>cigales, gambas, moules, vongoles</i>)	32.50

Les poissons et crustacés

Gambas semi décortiquées à l'huile d'olive et citron	29.50
Filets de perches meunières sauce tartare	29.50
Gambas semi décortiquées à la provençale	32.50
Filet de daurade à la Pugliese, (aubergines et courgettes grillées, pommes de terre en rondelles, olives, oignons et sauce tomate)	34.50

Garnitures : pommes de terre nature, riz, pommes frites, légumes ou salade

Les viandes

Steak de bœuf beurre Montchoisi	160gr	27.50
Médailles de poulet aux champignons		28.50
Entrecôte de bœuf Parisienne à l'ail	300gr	30.00
Emincé de filet de bœuf Stroganoff	180gr	32.50
Entrecôte de bœuf beurre Montchoisi	200gr	34.00
Entrecôte de bœuf au poivre vert	200gr	35.00
Filet de bœuf aux morilles	200gr	43.50
Emincé de veau à la Zurichoise		34.00
Escalopines de veau sauce citron	200gr	35.00
Escalope de veau Viennoise	200gr	35.00

Garnitures : pommes croquettes, pâtes, riz, pommes frites, légumes ou salade

Les fondues

Fondue chinoise (minimum 2 personnes)	200gr	30.00
(pommes frites, salade)	250gr	35.00
Fondue bourguignonne de bœuf (minimum 2 pers.)	200gr	30.00
(pommes frites, salade)	250gr	35.00
Supplément de viande	100gr	9.00

Les viandes sur ardoise



Entrecôte de bœuf	250gr	39.50
Filet de cheval	250gr	41.00
Filet de bœuf	250gr	43.50

Garnitures : pommes allumettes, légumes, sauce béarnaise, sauce au vieux poivre et beurre maison

Le tartare 20 minutes d'attente pendant notre service de midi

Notre fameux tartare coupé au couteau	150gr	26.50
préparé devant vous et selon votre goût	200gr	32.00

(pain toast, beurre ou pommes frites)

Les pizzas

Pizza Marguerita <i>(tomate, mozzarella, origan)</i>	16.50
Pizza Crudaiola <i>(tomate fraîche, mozzarella, roquette, huile d'olive au basilic)</i>	17.00
Pizza Napolitaine <i>(tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan)</i>	17.00
Pizza aux 4 fromages <i>(mozzarella, gorgonzola, gruyère, grana padano, origan)</i>	18.50
Pizza au jambon <i>(tomate, mozzarella, jambon, origan)</i>	18.50
Pizza végétarienne <i>(tomate, mozzarella, légumes de saison, huile d'olive, origan)</i>	18.50
Pizza Romana <i>(tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)</i>	19.50
Pizza de la piscine <i>(tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, olives, oignons, origan)</i>	19.50
Pizza au thon <i>(tomate, mozzarella, thon, œuf dur, oignons, origan)</i>	19.50
Pizza Tunisienne <i>(tomate, mozzarella, poivrons, merguez, origan)</i>	19.50
Pizza 4 saisons <i>(tomate, mozzarella, poivrons, champignons, crevettes, jambon, olives, origan)</i>	19.50
Pizza Sole mio <i>(tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan)</i>	20.50
Pizza Calzone <i>(tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, olives, origan)</i>	20.50
Pizza Tropicale <i>(tomate, mozzarella, poulet au curry, ananas, cœur de palmier, origan)</i>	20.50
Pizza du chef <i>(tomate, mozzarella di bufala, gorgonzola, salami piquant, origan)</i>	22.50
Pizza aux fruits de mer <i>(tomate, mozzarella, fruits de mer, origan)</i>	22.50
Pizza du patron <i>(tomate, mozzarella, jambon de Parme, origan)</i>	22.50

Les spécialités portugaises

Bacalhau com natas		29.00
<i>Morue à la crème</i>	– (morue effilée, crème, pommes frites, le tout gratiné au four)	
Bacalhau a bràs		29.00
<i>Morue à bràs</i>	– (morue effilée, pommes allumettes et œuf battu)	
Bacalhau a casa		30.00
<i>Morue maison</i>	– (morue aux poivrons et pommes de terre)	
Bife a portuguesa		32.00
<i>Steak à la portugaise</i>	– (steak de bœuf, tranche de jambon cuit, œuf au plat, lamelles d'ail le tout servi avec des frites et du riz)	

Le coin des enfants

Chicken nuggets		11.00
Jambon frites		11.00
Pâtes sauce tomate ou bolognaise		11.00
Mini pizza jambon		11.00
Mini pizza marguerita aux pommes frites		12.00
Mini steak de bœuf frites		15.00

La suggestion du chef

Salade gourmande
(saumon fumé, foie gras et crevettes)



Tournedos de filet de bœuf sur ardoise et ses 3 sauces

Risotto au parmesan

Légumes de saison



Mousse au chocolat maison

CHF 58.50

Mets d'hiver

LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte au fromage	18.50
Croûte au fromage et jambon	20.50
Croûte au fromage, jambon et œuf	21.50
Croûte aux champignons frais	22.50

LES RÖSTIS

Rösti Bernois <i>(rösti, lard, œuf au plat)</i>	19.50
Rösti végétarien <i>(rösti, assortiment de légumes du jour)</i>	20.50
Rösti forestière <i>(rösti, fricassée de champignons frais)</i>	23.50
Rösti Vaudois <i>(rösti, jambon, tomate, raclette, œuf)</i>	25.50

LA FONDUE AU FROMAGE

La fondue moitié-moitié 250gr	23.00
-------------------------------	-------

