

PIZZA NAPOLETANA

Chez nous, les pizzas sont fabriquées de manière artisanale, dans le respect de la tradition. Célèbre dans le monde entier, la vraie pizza napolitaine possède une histoire qui en a fait une véritable icône du goût made in Italy.

La pâte à pizza est faite maison, à la main, elle repose entre 24 et 72h avant d'être transformée à la main par notre chef pizzaiolo Riccardo Narducci.

Une méthode de fabrication minutieuse qui confère à notre pizza une légèreté particulière, des arômes subtils, du croquant et la rend plus facile à digérer.

Toutes nos pizzas sont garnies d'ingrédients de première qualité et arrosées d'un filet d'huile d'olive extra vierge, première pression à froid.

Buon appetito!

Pâte à pizza sans gluten disponible sur demande. Elles sont toutefois cuites dans le même four que toutes nos autres pizzas.

FOCACCIA

BARESE	9.90
Olives noires, tomates cerises, romarin, origan, huile d'olive extra-vierge	
Black olives, cherry tomatoes, rosemary, oregano, olive oil	

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA	15.50
Tomate, mozzarella, origan, basilic	
Tomato, mozzarella, oregano, basil	
ROMANA	19.90
Tomate, mozzarella, jambon, champignons	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	
TORINO	19.90
Tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola, salami piquant	
Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola, spicy salami	
PROSCIUTTO	19.90
Tomate, mozzarella, jambon	
Tomato, mozzarella, ham	
NAPOLETANA	19.90
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, noires, origan	
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives, oregano	
DIAVOLA	19.90
Tomate, mozzarella, salami piquant, peperoncino	
Tomato, mozzarella, spicy salami, chilli	
CALZONE	19.90
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, origan	
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, oregano	
4 FORMAGGI	19.90
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, Grana Padano	
Tomato, mozzarella, goat's cheese, gorgonzola, Grana Padano	
VEGETARIANA	19.90
Tomate, mozzarella, champignons, courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerises	
Tomato, mozzarella, mushrooms, zucchini, eggplant, peppers, cherry tomatoes	
4 STAGIONI	20.90
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, poivrons, artichauts	
Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, peppers, artichokes	
EXOTIQUE	20.90
Tomate, mozzarella, jambon, ananas	
Tomato, mozzarella, ham, pineapple	
CAPRICCIOSA	20.90
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, œuf	
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, egg	

TUNISIA	21.90
Tomate, mozzarella, merguez, poivrons Tomato, mozzarella, spicy sausages, peppers	
PIZZE MODERNE	
MISTO	23.90
Tomate, mozzarella, champignons, Gruyère, jambon de Parme, œuf Tomato, mozzarella, mushrooms, Gruyère cheese, Parma ham, egg	
CONTADINA	23.90
Tomate, mozzarella, poulet, chèvre, miel, noix Tomato, mozzarella, chicken, honey, goat's cheese, walnuts	
BOCCALINO	23.90
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, Grana padano, tomates cerises, mozzarella di bufala Tomato, mozzarella, Parma ham, rocket, cherry tomatoes, Grana Padano, buffalo mozzarella	
GOLOSA	23.90
Tomate, mozzarella, chèvre, roquette, tomates cerises Tomato, mozzarella, goat's cheese, rocket, cherry tomatoes	
GORGONZOLA	23.90
Tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola-DOP Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola-DOP	
POLLO	23.90
Tomate, mozzarella, oignons rouges, champignons, poulet, romarin Tomato, mozzarella, red onions, chicken, mushrooms, rosemary	
BUFALA	23.90
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di bufala Tomato, mozzarella, Parma ham, buffalo mozzarella	
FRUTTI DI MARE	23.90
Tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer Tomato, mozzarella, mixed seafood	
MEDITERRANEA (BIANCA)	23.90
Mozzarella, thon, oignons rouges crus, câpres, olives noires Mozzarella, tuna, raw red onions, capers, black olives	
SALMONE (BIANCA)	23.90
Mozzarella, crème fraîche, oignons rouges crus, saumon fumé, salade fraîche, citron vinaigre balsamique de Modena Mozzarella, cream, raw red onions, smoked salmon, fresh salad, lemon, Modena balsamic vinegar	
Ingrédients supplémentaires	+2.00
Extras toppings	+2.00
Toutes nos pizzas et focaccia sont disponibles en taille piccola	-3.00
All our pizza and focaccia are available in small size	-3.00

INSALATE

INSALATA VERDE Salades verte de saison Seasonal green salads	6.00
INSALATA MISTA (ACCOMPAGNEMENT) Salades et crudités de saison Seasonal green and mixed salads (side dish)	9.00
INSALATA MISTA (GRANDE PORTION) Salades et crudités de saison Seasonal green and mixed salads (main course)	15.90
INSALATA TONNO Salades de saison, thon rosé, anchois, tomates cerise, câpres, olives Seasonal green salads, tuna, anchovies, cherry tomatoes, capers, olives	17.50
INSALATA POLLO Salades de saison, filets de poulet, tomates cerises, pommes de terre, copeaux de Grana Padano, oignons rouges Seasonal green salads, chicken filet, cherry tomatoes, potatoes, Grana Padano sharings, red onions	17.50
INSALATA SALMONE Salades de saison, saumon fumé, tomates cerises, haricots verts, oignons rouges, citron, olives Seasonal green salads, smoked salmon, cherry tomatoes, green beans, red onions, lemon, olives	18.50
INSALATA CAPRESE DI BUFALA Tomates fraîches San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, roquette, huile d'olive, basilic San Marzano tomatoes, mozzarella di bufala, rucola, olive oil, basil	18.90

PASTA

"SPAGHETTI/PENNE/TAGLIATELLE"

ALLA NAPOLETANA Sauce tomates, basilic Tomato sauce, basil	18.90
ALLA CARBONARA Guanciale, pecorino romano, Grana Padano, oeuf Bacon, pecorino romano, Grana Padano, egg	20.90
ALLA BOLOGNESE Viande de boeuf, sauce tomate Beef ragout and tomato sauce	20.90
AL PESTO GENOVESE Basilic, amandes, ail, Grana Padano Basil, almond, garlic, Grana Padano	20.90
ALL'ARRABBIATA Ail, piment, sauce tomate, basilic Garlic, chilli, tomato sauce, Basil	20.90

AL SALMONE 22.90
Crème, saumon fumé, tomates cerise, persil
Cream, smoked salmon, cherry tomatoes, parsley

ALLE VONGOLE 23.90
Vongole, huile à l'ail, persil
Vongole, garlic oil, parsley

LASAGNE DELLA CASA, 100% BOEUF 22.00
Lasagna, 100%beef

RISOTTO

RISOTTO AU SAFRAN ET GAMBAS 24.90
Saffran risotto with king prawns

SECONDI

Filet de bœuf	200g	35.50
Beef filet	200g	
Beurre maître d'hôtel		5.00
Maitre d'hôtel butter		

Escalopine de veau au citron	180g	32.90
Veal escalope with lemon sauce	180g	

Poitrine de poulet aux champignons frais	200g	28.90
Chicken breast and fresh mushrooms sauce	200g	

Filets de bar pané au basilic 27.90
Basil breaded seabass filet

→ **Toutes nos viandes et poissons sont servis avec légumes de saison, frites, riz ou tagliatelle**
Our meats and fish are served with seasonal vegetables, fries, rice or tagliatelle

PER I BAMBINI/FOR THE KIDS

Blancs de poulet, penne, légumes 12.00
chicken breast, penne pasta, vegetables

Spaghetti bolognese, carbonara ou tomates 12.00
Spaghetti bolognese, carbonara or tomatoes

Pizza Pinocchio 12.00
Tomate, mozzarella, jambon

Provenance de nos viandes: Suisse
Provenance de nos poissons: Méditerranée

Allergènes:
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances.

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisu Tiramisu	9.00
Torta caprese al cioccolato, servis avec une boule de glace caramel beurre salé Italian chocolate cake served with a scoop of salted caramel ice cream	9.50
Panna cotta à la vanille, topping caramel, fraise ou chocolat Vanilla panna cotta with topping caramel, strawberry or chocolate	8.00
Crème brûlée	10.00
Pizza Nutella	10.00

GELATI

L'artisan glacier, glace artisanale depuis 1935

Sorbet fraise Sorbet limoncello Sorbet abricot	la boule	3.90
Glace vanille Glace chocolat Glace café Glace amaretto Glace caramel beurre salé Glace pistache		
Supplément chantilly		1.90

COUPE GLACEE

Coupe café glacé	3 boules mocca, topping café, chantilly	10.00
Coupe limoncello	3 boules limoncello, limoncello	11.50
Coupe colonel	3 boules citron, vodka	11.50
Coupe Boccacino	vanille, chocolat, caramel beurre salé, éclats de brownies, topping chocolat, chantilly	11.50
Coupe amarena	2 boules pistache, 1 boule vanille, cerises amarena, chantilly	11.50

CAFÉTERIE

Café		3.90
Ristretto, espresso		3.90
Cappuccino		4.20
Renversé		4.20
Latte macchiato		4.50
Thé, infusions		3.90
Chocolat chaud, Ovomaltine		4.50
Café, chocolat viennois		4.90

MINÉRALES

San Pellegrino	50cl	5.00
Valsér gazeuse	50cl	5.00
Panna	50cl	5.00
Valsér silence	50cl	5.00
San pellegrino	100cl	9.00
Panna	100cl	9.00
Valsér	75cl	8.00

SODAS

Coca Cola, zero, light	33cl	5.00
Sprite	33cl	5.00
Fanta	33cl	5.00
Rivella rouge/bleu	33cl	5.00
Thé froid citron/pêche	33cl	5.00
San pellegrino bitter	10cl	3.90
San pellegrino acqua tonica	20cl	4.90
Sirop/ enfants offert	30cl	2.50

NECTARS

Orange	20cl	5.00
Pêche	20cl	5.00
Ananas	20cl	5.00
Jus de tomate	20cl	5.00

PETITS PRIX

Sinalco	30cl	3.00
Verre de lait	30cl	3.00
Jus de pomme de la ferme	30cl	3.00

BIÈRES PRESSION

BELGIQUE

Bel pils (5%)	20/25/50cl	3.90/4.50/7.90
Wittekop blanche (5%)	20/25/50cl	4.20/4.70/8.00

SUISSE/LAUSANNE

Nébuleuse Embuscade, IPA (6,5%)	20/25/50cl	4.50/5.00/9.50
Nébuleuse Stirling, rousse, ambrée (5,3%)	20/25/50cl	4.50/5.00/9.50

BIÈRES BOUTEILLE

BELGIQUE

Duvel (8%)	33cl	8.50
-------------------	------	------

APÉRITIFS/LIQUEURS/SPIRITUEUX

Appenzeller (29% vol.)	4cl	5.50
Campari (23% vol.)	4cl	5.50
Cynar (16.5% vol.)	4cl	5.50
Pastis 51 (45% vol.)	2cl/4cl	3.90/5.50
Suze (20% vol.)	4cl	5.50
Martini blanc/rouge (15% vol.)	4cl	5.50
Porto rouge (19.5% vol.)	4cl	5.50

Abricotine (40% vol.)	2cl	7.50
Williamine (43% vol.)	2cl	7.50
Amaretto (28% vol.)	2cl	7.00
Bailey's (29% vol.)	2cl	7.00
Calvados (40% vol.)	2cl	7.90
Cognac (40% vol.)	2cl	7.90
Limoncello (30% vol.)	2cl	7.00
Pomme (37.5% vol.)	2cl	4.90
Pruneau (37.5% vol.)	2cl	4.90
Grappa di moscato (41% vol.)	4cl	8.50
Grappa di chardonnay (41% vol.)	4cl	8.50
Grappa di merlot (41% vol.)	4cl	8.50

Gin (37.5% vol.)	2cl	6.00
J&B (40% vol.)	2cl	6.00
Johnny Walker red (40% vol.)	2cl	6.00
Rhum Bacardi (37.5% vol.)	2cl	6.00
Vodka Eristoff (37.5% vol.)	2cl	6.00

Whisky, rhum, vodka + accompagnement en bouteille 33cl	2cl	11.00
---	-----	-------

COCKTAILS

Spritz	Aperol, prosecco, eau gazeuse	9.50
Hugo	Prosecco, fleur de sureau, eau gazeuse, citron	9.50
Negroni	Campari, gin, martini rosso	11.50

CHAMPAGNE/PROSECCO

Duval Leroy	20cl	20.00
CAstello Gancia	20cl	15.00

VINS BLANCS

	1dl	50cl	70cl	75cl
Féchy Blanchard la Côte, Suisse AOC	4.50	22.50		
Villette Y-A Perret Lavaux, Suisse AOC	5.00		35.00	
Château de Vinzel la Côte, Suisse AOC	5.50			39.00

VINS ROSÉS

Œil de perdrix vaudois, Suisse	3.90	19.50	
Infinito Santi, bardolino, Italie	5.50		39.00

VINS ROUGES

Cannonau di Sardegna DOC, Italie	5.90		42.00
Primocolle Chianti DOCG, Italie	6.00		44.00
Valpolicella Solane Ripasso DOC. Italie	5.90		42.00
Pinot noir Domaine de Sarraux Suisse	4.70		34.90