

# **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 frais 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.**

## FOCCACCE

**PUGLIESE** **9.90**  
**Olives noires, romarin, origan, huile d'olive extra-vierge**  
Black olives, rosemary, oregano, olive oil

**BARESE** **17.90**  
**Olives noires, tomates cerises, romarin, origan, huile d'olive extra-vierge, jambon de Parme**  
Black olives, cherry tomatoes, rosemary, oregano, olive oil, Parma ham

## 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, oregan

**DIAVOLA** **19.90**  
**Tomate, mozzarella, salami piquant, peperoncino**  
Tomato, mozzarella, spicy salami, peperoncino

**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

**PANCIUTA** **20.90**  
**Tomate, mozzarella, pancetta, champignons, poivrons**  
Tomato, mozzarella, pancetta, mushrooms, peppers

**CAPRICCIOSA** **20.90**  
**Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, œuf**  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, egg

## **PIZZE MODERNA**

**MISTO** **22.90**  
**Tomate, mozzarella, champignons, Gruyère, jambon de Parme, œuf**  
Tomato, mozzarella, mushrooms, Gruyère cheese, Parma ham, egg

**CONTADINI** **22.90**  
**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, rucola, cherry tomatoes, Grana Padano, mozzarella di bufala

**GOLOSA** **22.90**  
**Tomate, mozzarella, chèvre, roquette, tomates cerises**  
Tomato, mozzarella, goat's cheese, rucola, cherry tomatoes

**GORGONZOLA** **22.90**  
**Tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola-DOP**  
Tomato, mozzarella, ham, gorgonzola-DOP

**POLLO** **22.90**  
**Tomate, mozzarella, oignons rouges, champignons, poulet, romarin**  
Tomato, mozzarella, red onions, chicken, rosemary

**BUFALA** **23.90**  
**Tomate, mozzarella, jambon de Parme, mozzarella di bufala**  
Tomato, mozzarella, Parma ham, mozzarella di bufala

**MEDITERRANEA (BIANCA)** **22.90**  
**Mozzarella, thon, oignons rouges, câpres, olives noires**  
Mozzarella, tuna, red onions, capers, black olives

**SALMONE (BIANCA)** **22.90**  
**Mozzarella, crème fraîche, oignons rouge, saumon fumé, salade fraîche, citron vinaigre balsamique de Modena**  
Mozzarella, cream, red onions, smoked salmon, fresh salad, lemon, Modena balsamic vinegar

**Ingrédients supplémentaires** **+2.00**  
Extras toppings **+2.00**

**Toutes nos pizzas et foccace sont disponibles en taille piccola** **-3.00**  
All our pizza and focacce are available in piccola size **-3.00**

## INGRESSO

<b>INSALATA MISTA</b> <b>Salades verte de saison, tomates cerises, carottes, olives, maïs</b> Seasonal green salads, cherry tomatoes, olives, sweetcorn	<b>9.50</b>
<b>INSALATA TONNO</b> <b>Salades de saison, thon rosé, anchois, tomates cerise, câpres, olives</b> Seasonal green salads, tuna, anchovies, cherry tomatoes, capers, olives	<b>16.50</b>
<b>INSALATA POLLO</b> <b>Salades de saison, filets de poulet, tomates cerises, pommes de terre, copeaux de Grana Padano, oignons rouges</b> Seasonal green salads, chicken filet, cherry tomatoes, potatoes, Grana Padano sharings, red onions	<b>16.50</b>
<b>INSALATA SALMONE</b> <b>Salades de saison, saumon fumé, tomates cerises, haricots verts, oignons rouges, citron, olives</b> Seasonal green salads, smoked salmon, cherry tomatoes, green beans, red onions, lemon, olives	<b>17.50</b>
<b>INSALATA CAPRESE DI BUFALA</b> <b>Tomates fraîches San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, roquette, huile d'olive, basilic</b> San Marzano tomatoes, mozzarella di bufala, rucola, olive oil, basil	<b>18.50</b>

## PASTA

### SPAGHETTI/PENNE/TAGLIATELLE

<b>A LA NAPOLETANA</b> <b>Sauce tomates, basilic</b> Tomato sauce, basil	<b>18.90</b>
<b>ALLA CARBONARA</b> <b>Guanciale, pecorino romano, Grana Padano, oeuf</b> Guanciale, pecorino romano, Grana Padano, egg	<b>19.90</b>
<b>ALLA BOLOGNESE</b> <b>Viande de boeuf, sauce tomate</b> Beef ragout and tomato sauce	<b>19.90</b>
<b>AL PESTO GENOVESE</b> <b>Basilic, amandes, ail, Grana Padano</b> Basilicum, almond, garlic, Grana Padano	<b>20.90</b>
<b>ALL'ARRABBIATA</b> <b>Ail, piment, sauce tomate, basilic</b> Garlic, chilli, tomato sauce, basilicum	<b>20.90</b>
<b>AL SALMONE</b> <b>Crème, saumon fumé, tomates cerise, persil</b> Cream, smoked salmon, cherry tomatoes, parsley	<b>22.90</b>
<b>VONGOLE</b> <b>Vongole, huile à l'ail, persil</b> Vongole, garlic oil, parsley	<b>22.90</b>
<b>LASAGNA DELLA CASA</b>	<b>21.90</b>

## SECONDI

<b>Filet de bœuf</b> Beef filet	<b>200g</b> 200g	<b>35.00</b>
<b>Salsa Boccalino</b> Boccalino sauce		<b>4.50</b>
<b>Escalopine de veau au citron</b> Veal scallopini with lemon sauce	<b>180g</b> 180g	<b>31.90</b>
<b>Poitrine de poulet aux champignons frais</b> Chicken breast and fresh mushrooms sauce	<b>200g</b> 200g	<b>27.90</b>

→ **Toutes nos viandes sont servies avec légumes de saison, frites, riz ou tagliatelle**

Our meats are served with seasonal vegetables, fries, rice or tagliatelle

## PER I BAMBINI

<b>Biancs de poulet, penne, légumes</b> chicken breast, penne pasta, vegetables		<b>12.00</b>
<b>Spaghetti bolognese, carbonara ou tomates</b> Spaghetti bolognese, carbonara or tomatoes		<b>12.00</b>
<b>Pizza Pinocchio</b> Tomate, mozzarella, jambon Tomato, mozzarella, ham		<b>12.00</b>

### Provenance de nos viandes :

Boeuf → Suisse

Veau → Suisse

Poulet → Suisse

### Allergènes :

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies

## **DOLCI FATTO IN CASA**

<b>Tiramisu</b>	<b>9.00</b>
<b>Torta caprese al cioccolato, servis avec une boule de glace caramel beurre salé</b>	<b>9.50</b>
<b>Panna cotta tutta fragola</b>	<b>8.00</b>
<b>Pizza alla Nutella</b> nutella, sucre glace	<b>10.00</b>

## **GELATI**

### **L'artisan glacier, glace artisanale depuis 1935**

<b>Sorbet fraise</b>	<b>la boule</b>	<b>3.90</b>
<b>Sorbet limoncello</b>		
<b>Sorbet abricot</b>		
<b>Glace vanille</b>		
<b>Glace chocolat</b>		
<b>Glace café</b>		
<b>Glace amaretto</b>		
<b>Glace caramel beurre salé</b>		
<b>Supplément chantilly</b>		<b>3.00</b>

## **PER I BAMBINI**

<b>Winnetou</b>	<b>5.00</b>
<b>Hello Kitty</b>	<b>5.00</b>

## 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

## BIÈRES BOUTEILLE

### BELGIQUE

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

### SUISSE/LAUSANNE

Nébuleuse Embuscade (6,5%)	33cl	7.00
Nébuleuse Stirling (5,3%)	33cl	7.00

## 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	2cl	11.00
--------------------------------------	-----	-------

## CHAMPAGNE/PROSECCO

Duval Leroy	20cl	20.00
Castello Gancia	20cl	15.00



## VINS BLANCS

	1dl	50cl	70cl	75cl
Féchy Blanchard la Côte AOC	4.50	22.50		
Villette Châtelard Lavaux AOC	5.00		35.00	
Château de Vinzel la Côte AOC	5.50			39.00

## VINS ROSÉS

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

## VINS ROUGES

Cannonau di Sardegna DOC	5.90			42.00
Primocolle Chianti DOCG	6.00			44.00
Valpolicella Solane Ripasso DOC	5.90			42.00
Pinot noir la Licorne AOC	4.70			34.90