



## LA CARTE



OUVERT DE 12H00 À 14H00 ET 19H00 À 22H00



### FAIT MAISON

Selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande de consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slowfood, les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine.

### PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Crustacés : Amérique du sud et Vietnam  
Poissons : Méditerranée  
Cabillaud : Norvège  
Thon : Vietnam  
Coquillages : Italie et France

Veau : Suisse  
Canard : France  
Bœuf : Uruguay et Italie  
Poulet : Suisse et France  
Agneau : Royaume-Uni

### ALLERGÈNES

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer les allergies et / ou des intolérances





## POUR BIEN COMMENCER ...



### PARMIGIANA D'AUBERGINES

Mille-feuilles d'aubergines, tomates et mozzarella

22.-

### CAPRESE DE BUFFLON

Carpaccio de tomates et mozzarella de bufflon AOP  
Huile à l'origan et basilic

22.-

### « GUAZZETTO DI COZZE »

Moules, sauce tomate et persil  
Croûtons de pain à l'ail et thym

24.-

### VITELLO TONNATO

Sauce au thon siphonnée  
Pousses de câpres et oignons rouges confits

26.-

### TAGLIATELLE DE SEICHE

Lit de petits pois et caviar de citron

32.-



## **SAVEURS ESTIVALES . . .**

### **SALADE ESTIVALE**

Salade mixte, tomates séchées, olives noires  
Abricots, noix et fenouil croustillant

**22.-**

### **SALADE CAESAR**

Salade verte, croûtons, parmesan, anchois  
Suprême de poulet grillé  
Sauce Caesar

**24.-**

### **SALADE DE CHÈVRE**

Salade mêlée, légumes grillés, tomates cerises  
Pain de seigle et fromage de chèvre

**26.-**

### **SALADE NIÇOISE**

Salade mêlée, haricots, œuf dur, anchois et thon  
Tomates cerises, olives noires et mozzarella

**28.-**



## ***PASTE, RAVIOLI ET RISOTTO***

« **NOTRE AMOUR, NOTRE PASSION EN SUIVANT NOS**

### **SPAGO ALLA « NERANO »**

Spaghetti alla chitarra, crème de courgettes parfumée à la menthe  
Provolone del Monaco

**26.-**

### **RAVIOLI RICOTTA ET ÉPINARDS**

Sauce au beurre et sauge  
Eclats de parmesan

**28.-**

### **PACCHERI ALLA CARBONARA**

“Guanciale” et peccorino

**28.-**

### **TAGLIOLINI CITRON**

Citron et bottarga de mullet

**32.-**

### **RISOTTO DU PÊCHEUR**

Poulpe, calamars, crevettes et moules  
Bisque de crustacés

**34.-**

### **TAGLIOLINI À LA TRUFFE D'ÉTÉ**

Beurre à la truffe  
Sauce et lamelles de truffe noire

**36.-**



## **TENTATION DE LA MER...**

### **PAVÉ DE LOUP DE MER « ACQUA PAZZA »**

Selon la tradition napolitaine, tomate cerises, ail, huile, vin blanc et persil  
Bruschetta et légumes sautés

**42.-**

### **POULPE « ALLA LUCIANA »**

Poulpe à la plancha, sauce tomate  
Croûton à l'ail, câpres, olives noires et persil

**46.-**

### **« IL CLASSICO FRITTO MISTO »**

Calamars, bianchetti et crevettes frits  
Légumes en tempura  
Frites et sauce tartare

**50.-**

### **QUEUES DE HOMARD À LA « CATALANA »**

Tomates cerises jaunes et rouges marinés  
Oignons rouges, bisque de crustacés et petites burratas des Pouilles

**54.-**

### **LOUP DE MER EN VESTE DE SEL**

Composition de légumes au beurre et poivre  
Brochette de pommes de terre au four  
Sauce Hollandaise

**Environ 1,2kg, servi pour 2 personnes**

30 minutes de préparation

**60.- PP**



## **ET POURQUOI PAS LE CADRE ET SA VIANDE?**

### **TAGLIATA DE BŒUF**

Rucola, fondue de parmesan et tomates marinées au basilic  
Frites ou légumes grillés

**42.-**

### **TOURNEDOS DE BŒUF « PEPE VERDE »**

Tournedos flambé au Brandy, poivre vert, moutarde de Dijon et crème fraîche  
Frites ou légumes grillés

**52.-**

### **AGNEAU « SCOTTADITO »**

Côtelettes d'agneau grillées  
Mousseline de pommes de terre et épinards au beurre et piment rouge

**54.-**

### **TARTARE DE BŒUF 140gr / 180 gr**

Accompagné d'une salade mêlée et frites

**46.- / 60.-**

### **CÔTE DE BŒUF « FIORENTINA »**

Sauce béarnaise  
Frites ou légumes grillés  
Environ 1,2kg pour 2 personnes

**80.- PP**

### **TOMAHAWK**

Sauce béarnaise  
Frites ou légumes grillés  
Environ 1,5kg pour 2 personnes

**100.- PP**



## « LE CADRE » GOURMAND

### CAFÉ GOURMAND

Mignardises et boule de glace

16.-

### PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

16.-

### IL CLASSICO TIRAMISU

16.-

### MOELLEUX AU CHOCOLAT ET POIRE

Crumble de meringues et glace vanille  
10 minutes de cuisson

19.-

### CAPPUCCINO ...

Mousse de lait au siphon  
Granité au café et expresso

21.-

### MIROIR ROYAL

Desserts, mignardises, fruits et glaces  
Uniquement pour 2 personnes

23.- PP

### SÉLECTION DE FROMAGES

Grissini et confitures maison

18.-

### GLACES ET SORBETS

Parfum selon nos disponibilités

5.- PAR BOULE