

## Nos plats du jour du lundi 28 avril au vendredi 2 mai (Disponible de 11h30 à 14h00)

### Lundi 28 avril

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de paris, risotto et brocolis | 29.80 |
| Emincé de poulet aux champignons, riz blanc et salade mêlée          | 23.00 |
| Penne au Saumon et vodka; salade mêlée                               | 19.80 |
| Pizza du jour ( <i>salami piquant et poivrons</i> ) et salade mêlée  | 19.50 |

### Mardi 29 avril

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de paris, risotto et brocolis | 29.80 |
| Médailon de Veau grillé, penne diavola et salade mêlée               | 23.00 |
| Orecchiette cime di rapa; salade mêlée                               | 19.80 |
| Pizza du jour ( <i>rucola et tomates cherry</i> ) et salade mêlée    | 19.50 |

### Mercredi 30 avril

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de paris, risotto et brocolis | 29.80 |
| Demi-coquelet rôti, spaghetti Arrabbiata et salade mêlée             | 23.00 |
| Paccheri à la saucisse et trévisse; salade mêlée                     | 19.80 |
| Pizza du jour ( <i>jambon et artichauts</i> ) et salade mêlée        | 19.50 |

### Jeudi 1<sup>er</sup> mai

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de paris, risotto et brocolis   | 29.80 |
| Assiette de roastbeef, sauce tartare, frites et épinards               | 23.00 |
| Spaghetti terra e mare al cartoccio; salade mêlée                      | 19.80 |
| Pizza du jour ( <i>champignons et tomates cherry</i> ) et salade mêlée | 19.80 |

### Vendredi 2 mai

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de Bœuf (160grs), Sauce café de paris, risotto et brocolis | 29.80 |
| Poisson du jour, riz blanc et légumes                                | 23.00 |
| Fusilli à la salentina; salade mêlée                                 | 19.80 |
| Pizza du jour ( <i>thon et basilic</i> ) et salade mêlée             | 19.80 |

## Nos vins servis au verre cette semaine

### Rouge (le dl.) :

|                           |     |                          |     |
|---------------------------|-----|--------------------------|-----|
| Montepulciano             | 5.- | Primitivo merlot "Zolla" | 7.5 |
| Saint Saphorin grand cru  | 8.- | Rossobastardo, Umbria    | 8.- |
| Poggio dei Lecci, Toscane | 9.- |                          |     |

### Blanc (le dl.) :

|                   |     |                  |     |
|-------------------|-----|------------------|-----|
| Chardonnay        | 5.- | Pinot Grigio IGT | 8.- |
| Epesses Grand cru | 8.5 |                  |     |

### Rosé (le dl.) :

|                |     |                               |     |
|----------------|-----|-------------------------------|-----|
| Campo del rosé | 6.5 | Cuvée vieille vigne, D. Daley | 7.5 |
|----------------|-----|-------------------------------|-----|

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison».

## Suggestions de Saisons

Vous retrouverez nos suggestions de saisons au travers de la carte grâce au symbole



Nous restons à votre disposition pour toute question ou pour vous conseiller

## Informations sur la situation énergétique

Chères clientes, Chers clients,

Afin de faire face à l'augmentation de nos charges en générale, nous sommes dans l'obligation de facturer certaines prestations qui, jusqu'à présent, étaient gratuites.

**Une carafe d'eau = supplément de 1 frs.- par carafe**

Merci d'avance de votre compréhension et de votre bienveillance

## Obtention du Label Fait Maison



Ce label certifie que les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont **entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine** (selon les critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs, Gastro Suisse, la semaine du Goût et Slow Food)

Notre espoir est de vous satisfaire au quotidien avec des produits sélectionnés pour leurs qualités et leur fraîcheur.

## Provenance de nos produits

|                      |                                                 |
|----------------------|-------------------------------------------------|
| Bœuf, Veau :         | Suisse                                          |
| Poulet :             | France et Hongrie                               |
| Jambon à pizza :     | Jambon d'épaule d'origine Italienne sans gluten |
| Gambas :             | Vietnam                                         |
| Crevettes cocktail : | Atlantique nord                                 |
| Vongole :            | Italie                                          |
| Scampi :             | Grande-Bretagne                                 |

## Taille des portions et proposition enfant

Pour les pâtes, risotto et gnocchi, les portions normales sont de 150gr de féculent.  
Pour les petits appétits nous proposons des petites portions à 80 gr de féculent et retirons 5.- aux tarifs affichés

## Informations sur les Allergènes

Cher client, chère cliente, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



Les pizzas sans gluten sont cuites sur une plaque en aluminium

Dans le même four que les pizzas classiques



« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## Entrées

|                                                                                                                    | Entrée | Plat |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Soupe à la courge et croutons     | 13.-   |      |
| Aubergines à la parmesane<br>(10 min d'attente environ !)                                                          | 19.-   | 26   |
| Salade de chèvre rôtie au miel<br>(vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)                     | 18.-   | 27.- |
| Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala<br>(Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)  | 18.-   | 27.- |
| Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan                                                                     | 13.5   |      |
| Salade de tomates Datterino et Mozzarella di Bufala                                                                | 17.-   | 24.- |
| Cocktail de crevettes et sauce calypso *                                                                           | 18.-   | 27.- |
| Vitello tonnato, sauce à l'ancienne *                                                                              | 19.-   | 29.- |
| Carpaccio de Bœuf<br>Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan                                                | 19.-   | 29.- |
| Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique<br>(Servie tiède)                                                | 19.-   | 29.- |
| Salade de crudités      petite : 9.-   moyenne : 11.-   grande : 14.-<br>(salade, tomates cherry, mais et carotte) |        |      |

## Les Poissons et crustacés

|                                                                                                                                                         |  |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| Poulpe grillé<br>Riz blanc et poêlée de légumes                                                                                                         |  | 42.- |
| Gambas sautées à la crème et safran                                  |  | 41.- |
| Sole meunière (400/500 grs, origine Atlantique et selon arrivage)  |  | 55.- |
| Une garniture au choix                                                                                                                                  |  |      |

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison ».

## Les viandes

|                                                                                                                                                              | Petite | Normal |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Scaloppine de Veau au miel et citron vert <br><i>Une garniture au choix</i> | 31.-   | 39.5   |
| Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan<br><i>Rucola, tomates fraîches et épinards</i>                                                                     |        | 46.-   |
| Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs,<br><i>Une garniture au choix</i>                                                                                        |        | 49.5   |
| Scaloppine au citron, <i>une garniture au choix</i>                                                                                                          | 31.-   | 39.5   |
| Scaloppa Milanaise, <i>une garniture au choix</i><br><i>(Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)</i>                                                          | 33.-   | 43.-   |
| Foie de veau à la Vénitienne, <i>une garniture au choix</i>                                                                                                  | 32.-   | 41.-   |
| Suprême de volaille, beurre « café de Paris »,<br><i>et poêlée de légumes</i>                                                                                |        | 30.-   |
| Salade Emiliana<br><i>(Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)</i>                                           |        | 29.-   |

## Notre choix de garnitures

***Toute garniture supplémentaire est facturée 5.- CHF***

Pâte nature de votre choix

Frites\*

Brocoli aux échalotes

Epinards aux échalotes

Poêlée de courgettes, aubergines et poivrons à l'huile d'olives

Riz blanc

Risotto au Parmesan

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison ».

## Les Pâtes

Tagliatelles – Spaghetti – Linguine – Penne - Rigatoni  
Spaghetti et Penne Sans Gluten (prévoir 12 min d'attente)\*

## Les sauces «sans gluten»

*Malgré tous nos efforts pour respecter le protocole « Sans Gluten », d'infime trace peuvent parfois être présente dans nos préparations. Merci de votre compréhension*

|                                               |      |
|-----------------------------------------------|------|
| Napoletana (tomate, basilic et ail)           | 18.5 |
| Arrabbiata (tomate, piment et ail)            | 20.5 |
| Pesto (huile d'olive, ail, basilic et pignon) | 23.- |
| Carbonara « façon Da Carlo »                  | 26.- |
| Au Gorgonzola (crème et Gorgonzola)           | 26.5 |
| Au Saumon (crème et saumon fumé)              | 26.5 |
| Vongole (selon arrivage)                      | 27.5 |

## Les autres sauces

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Diavola (crème et tomate)            | 20.5 |
| Bolognese (tomate et viande de Bœuf) | 25.- |
| A la crème de Truffe *               | 26.5 |
| Aux morilles (crème et Morilles)     | 29.5 |

## Les classiques du Da Carlo

|                                                                         |                                                                                       |      |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Penne aux asperges vertes, burrata et tomates séchées                   |  | 26.0 |
| Penne à la courge, lard, pignons, crème d'ail et sauge                  |  | 25.5 |
| Paccheri à la Burrata, pancetta et pistache                             |   | 28.5 |
| Linguine à la Bottargue et rucola (suppléments Bottargue + 5.-)         |                                                                                       | 29.5 |
| Ravioli (farcis à la viande), à la crème de truffe *                    |                                                                                       | 29.5 |
| Paccheri à la Norma (aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)      |                                                                                       | 26.5 |
| Linguine aux Scampis et rucola (sauce sans Gluten)                      |                                                                                       | 28.5 |
| Lasagne al forno                                                        |                                                                                       | 26.- |
| Tagliatelles Al telefono (crème, mozzarella, tomates cherry et basilic) |                                                                                       | 26.5 |
| Tagliatelles Da Carlo (safran, champignons et jambon)                   |                                                                                       | 28.5 |
| Ravioli Piémontaise (farcis à la viande) et sauce tomate                |                                                                                       | 28.- |

## Risotti

|                                                                       |      |                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Risotto aux asperges vertes, lard croustillant et crème de Balsamique |      |  | 26.5 |
| Aux parmesan Reggiano                                                 | 23.5 | Aux Champignons                                                                       | 25.- |

## \* Gnocchi

|            |      |         |      |
|------------|------|---------|------|
| Gorgonzola | 24.- | Diavola | 24.- |
|------------|------|---------|------|

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## La Pizza

Notre chef Pizzaiolo **Antonio MASELLA** vous propose la carte suivante :

|                          |                                                                                                                                                    |                    |                    |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Bruschette nature</b> | <i>pâte à pizza, huile d'olive et origan</i>                                                                                                       | ½ pizza <b>4.0</b> | 1 pizza <b>8.0</b> |
| <b>Bruschette tomate</b> | <i>pâte à pizza, sauce tomate et origan</i>                                                                                                        |                    | <b>10.0</b>        |
| <b>Margherita</b>        | <i>tomate, mozzarella, basilic</i>                                                                                                                 |                    | <b>16.5</b>        |
| <b>Marinara</b>          | <i>tomate, ail, huile d'olive et origan</i>                                                                                                        |                    | <b>16.5</b>        |
| <b>Napoletana</b>        | <i>tomate, mozzarella, anchois, câpres</i>                                                                                                         |                    | <b>19.9</b>        |
| <b>Regina</b>            | <i>tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic</i>                                                                                          |                    | <b>19.9</b>        |
| <b>Bufalina</b>          | <i>tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic</i>                                                                                                 |                    | <b>20.9</b>        |
| <b>Forestière</b>        | <i>tomate, mozzarella, champignons de Paris</i>                                                                                                    |                    | <b>20.0</b>        |
| <b>Jambon</b>            | <i>tomate, mozzarella, jambon</i>                                                                                                                  |                    | <b>21.0</b>        |
| <b>Siciliana</b>         | <i>tomate, mozzarella, jambon, œufs dur</i>                                                                                                        |                    | <b>22.5</b>        |
| <b>Romana</b>            | <i>tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>                                                                                                     |                    | <b>22.5</b>        |
| <b>Giardiniera</b>       | <i>tomate, mozzarella, assortiment de légumes</i>                                                                                                  |                    | <b>23.5</b>        |
| <b>Pulcinella</b>        | <b>(pizza repliée)</b> <i>ricotta, salami piquant, mozzarella fumée</i>                                                                            |                    | <b>23.5</b>        |
| <b>Orientale</b>         | <i>tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,</i>                                                                                                |                    | <b>23.5</b>        |
| <b>Calabrese</b>         | <i>tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic</i>                                                                                           |                    | <b>23.5</b>        |
| <b>Capricciosa</b>       | <i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives</i>                                                                                 |                    | <b>24.5</b>        |
| <b>Pugliese</b>          | <i>tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic</i>                                                                                      |                    | <b>24.5</b>        |
| <b>4 Stagioni</b>        | <i>tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts</i>                                                                               |                    | <b>24.5</b>        |
| <b>Rustica</b>           | <i>tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,</i>                                                                                         |                    | <b>24.5</b>        |
| <b>Calzone</b>           | <i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet</i>                                                                                         |                    | <b>25.-</b>        |
| <b>Milanaise</b>         | <i>mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola</i>                                                                                    |                    | <b>25.5</b>        |
| <b>4 Fromages</b>        | <i>mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan</i>                                                                                             |                    | <b>25.5</b>        |
| <b>Straciatella</b>      | <i>tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan</i>                                                                                   |                    | <b>26.-</b>        |
| <b>Alessandro</b>        | <i>tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry</i>                                                                                           |                    | <b>26.-</b>        |
| <b>Baba DOC</b>          | <i>bord farci avec ricotta fraîche, tomate, tomate confite et burata</i>                                                                           |                    | <b>26.-</b>        |
| <b>La Sud</b>            | <i>mozzarella, Nduja calabre, friarielli, pancetta, tomates cherry</i>                                                                             |                    | <b>26.-</b>        |
| <b>Diavola</b>           | <i>tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons</i>                                                                                |                    | <b>26.-</b>        |
| <b>Valtelina</b>         | <i>tomate, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola</i>                                                                                              |                    | <b>26.-</b>        |
| <b>Saporita DOC</b>      | <i>tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola</i>                                                                        |                    | <b>26.-</b>        |
| <b>Ghiottona</b>         |  <i>crème de parmesan, mozza fumée, cime di rapa, prochetta</i> |                    | <b>25.-</b>        |
| <b>Tarantella</b>        |  <i>tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo</i>          |                    | <b>25.5</b>        |
| <b>Ariccia</b>           |  <i>mozza fumée, porchetta, oignons caramélisés, aubergines</i> |                    | <b>24.5</b>        |
| <b>A'nucella</b>         |  <i>mozzarella, crème de noix, speck</i>                        |                    | <b>25.0</b>        |
| <b>Violetta</b>          |  <i>mozza fumée, crème de radis, capocollo, crènaux de noix</i> |                    | <b>25.0</b>        |
| <b>Asparagina</b>        |  <i>crème d'asperge, mozza fumée, ricotta et Saumon fumé</i>    |                    | <b>25.5</b>        |

Mini pizza : remise de 5 frs

Pizza sans gluten\* : supplément de 6 frs

 **Les pizzas sans gluten sont cuites sur une plaque en aluminium**

**Dans le même four que les pizzas classiques** 

*Malgré tous nos efforts pour respecter le protocole « Sans Gluten », d'infime trace peuvent parfois être présente dans nos préparations. Merci de votre compréhension*

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## Desserts

|                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Coupe d'ananas  | 10.- |
| Crème brûlée « de la Nonna »                                                                     | 9.5  |
| Mousse au chocolat                                                                               | 10.- |
| Tiramisu                                                                                         | 10.5 |
| Panna cotta aux fruits rouges                                                                    | 10.- |
| Pizza au Nutella *                                                                               | 15.- |
| Pizza au Nutella « XXL »*                                                                        | 22.- |

## Desserts glacés

|                                                                               |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tartufo aux noisettes *                                                       | 9.-  |
| Tartufo au citron *                                                           | 9.-  |
| Cassata aux fruits confits * ( <i>Suppléments alcool Maraschino + 3.-</i> )   | 10.- |
| Citron limoncello * ( <i>coupe de glace limoncello et alcool limoncello</i> ) | 13.5 |

## Coupes de sorbets avec alcools

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Colonel ( <i>2 boules de sorbet citron et vodka</i> )                   | 13.5 |
| Passion campari ( <i>2 boules de sorbet passion et campari bitter</i> ) | 13.5 |

### Glaces artisanales « l'artisan glacé »

VANILLE - CHOCOLAT – CAMEL AU BEURRE SALE

STRACCIATELLA - NOISETTE - FRAISE - PISTACHE

MOKA - CITRON – ABRICOT - PASSION

La boule : 5.- frs

Supplément crème chantilly : 1.5 frs

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».

## CARTE DES BOISSONS

### Vins blancs

#### Suisse

*btle de 70 cl*

Grand Cru d'Epesses, Domaine de la Mouniaz, 2023 58

#### Italie

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2023 53

Pinot Grigio IGT, Mont Mès, 2023 58

Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2023 59

---

### Vins rosés

#### Suisse

Cuvée rosée vielle vigne, domaine du Daley, 2022 46

#### Italie

Campo delle rosé, DOP 45

Peperosa, Umbria, 2022 49

Nieddera rosato, Valle del Tirso IGT, 2021/2023 49

#### France

Prunelle, Vallombrosa 51

---

### Spumante

Prosecco DOCG, 48

Lambrusco, Emilia 39

---

### Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay 23

Montepulciano, 2023 24

Chianti, 2020 24

Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2021 51

---

### Vins rouges

#### Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2023/24 51

Pinot noir, domaine du Daley, 2023 51

Merlot riserva, tenimiento dell'ör, Agriloro, 2019 79

Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2021 83

«Sottobosco », tenimiento dell'ör, Agriloro, 2020 85

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison ».

## Vins rouges Italiens

|                                                       | <i>btle de 75 cl</i> |
|-------------------------------------------------------|----------------------|
| <u>Veneto</u>                                         |                      |
| Corvina « Ca Isidora », 2021                          | 49                   |
| Ripasso la quena, 2021/22                             | 65                   |
| Ripassa, Zenato, 2019/20                              | 71                   |
| Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2019        | 85                   |
| <u>Piemonte</u>                                       |                      |
| Barbera d'Asti, Fiore, DOC 2023                       | 52                   |
| Barolo, Ascher, DOCG, 2020                            | 94                   |
| <u>Toscane</u>                                        |                      |
| Achille, 100% sangiovese, 2022 IGT                    | 52                   |
| Poggio dei Lecci, Toscane, 2022 IGT                   | 58                   |
| Verruzo di Monteverro, Bolgheri, Toscane 2021         | 61                   |
| Beccaia, Bolgheri, DOC 2022                           | 69                   |
| Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2022/23                 | 71                   |
| Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019 | 75                   |
| Brunello di Montalcino, Corte dei Venti, 2019         | 82                   |
| Guidalberto, 2020/21                                  | 87                   |
| Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2020/21    | 90                   |
| Il Borro, 2020                                        | 90                   |
| Terra di Monteverro IGT 2020                          | 92                   |
| Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2021/2022              | 100                  |
| Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2021/22               | 107                  |
| Tignanello, 2020/2021                                 | 172                  |
| Sassicaia 2018/2019                                   | 360                  |
| <u>Umbria</u>                                         |                      |
| Rossobastardo, 2022                                   | 52                   |
| <u>Molise</u>                                         |                      |
| Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2017             | 70                   |
| <u>Lazio</u>                                          |                      |
| Petit Verdot IGT, Ducato Grazioli, 2023               | 58                   |
| <u>Puglia</u>                                         |                      |
| Negroamaro, IGT, Puglia, 2022                         | 45                   |
| Primitivo merlot "Zolla", 2023                        | 49                   |
| Nero di Troia 2022                                    | 53                   |
| <u>Calabre</u>                                        |                      |
| Terre Nobili, Alaries, 2021/2022                      | 53                   |
| <u>Sardaigne</u>                                      |                      |
| Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2023    | 54                   |
| Dieci Cavalli, 2020/21                                | 56                   |
| Barrua, Punica, 2020                                  | 81                   |

### La cave des magnums

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Rossobastardo, umbria 2021                            | 110 |
| Barrua, Punica, 2019                                  | 159 |
| Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019 | 198 |
| Le Serre Nuove dell'ornellaia, 2021                   | 215 |

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison ».

## Apéritifs

|                        |           |       |      |
|------------------------|-----------|-------|------|
| Spritz Aperol          |           | 25cl  | 14.0 |
| Spritz Limoncello      |           | 25cl  | 14.0 |
| Negroni                |           | 10cl  | 11.0 |
| Martini rouge et blanc | 15% vol   | 4 cl  | 7.0  |
| Carpano punt e mes     | 16% vol   | 4 cl  | 7.0  |
| Cynar                  | 16.5% vol | 4 cl  | 7.0  |
| Suze                   | 20% vol   | 4 cl  | 7.0  |
| Porto                  | 20% vol   | 4 cl  | 7.0  |
| Campari bitter         | 23% vol   | 4 cl  | 7.0  |
| Campari soda           | 10% vol   | 4 cl  | 6.0  |
| Ricard                 | 45% vol   | 4 cl  | 7.0  |
| St-pellegrino bitter   |           | 10 cl | 6.0  |
| Kir au vin blanc       | 15% vol   | 10 cl | 7.5  |

## Bières

|                        |             |       |      |
|------------------------|-------------|-------|------|
| Moretti                | 5% vol      | 30 cl | 6.50 |
| Calanda                | sans alcool | 30 cl | 5.50 |
| Bière blanche Erdinger | 5% vol      | 33 cl | 6.50 |

## Eau de vie

|                                         |           |      |      |
|-----------------------------------------|-----------|------|------|
| Cognac, calvados                        | 40% vol   | 4 cl | 10.0 |
| Armagnac, cointreau, grand marnier      | 40% vol   | 4 cl | 10.0 |
| Sambucca                                | 42% vol   | 4 cl | 9.0  |
| Amaretto saronno                        | 28% vol   | 4 cl | 9.0  |
| Amaro averna                            | 32% vol   | 4 cl | 9.0  |
| Amaro ramazzoti                         | 30% vol   | 4 cl | 9.0  |
| Limoncello                              | 32% vol   | 4 cl | 8.0  |
| Arancino                                | 32% vol   | 4 cl | 9.0  |
| Williamine ou abricotine MORAND         | 43% vol   | 4 cl | 9.0  |
| Gin, vodka                              | 37.5% vol | 4 cl | 9.0  |
| Scotch whisky JB                        | 40% vol   | 4 cl | 9.0  |
| Scotch whisky J.W Black label           | 40% vol   | 4 cl | 11.0 |
| Grappa blanche Beltion                  | 40% vol   | 4 cl | 8.50 |
| Grappa blanche di brunello ou barriquée | 40% vol   | 4 cl | 12.0 |

## Minérales :

|                                                             |       |      |
|-------------------------------------------------------------|-------|------|
| St-pellegrino, Acqua panna, heinniez verte                  | 50 cl | 5.70 |
| Perrier, fanta, 7 up, rivella, coca, thé froid (bouteilles) | 33 cl | 5.70 |
| Jus de pomme, sinalco                                       | 33 cl | 5.70 |
| Schweppes                                                   | 20 cl | 5.20 |
| Nectar de fruits (orange, tomate, abricot, )                | 33 cl | 7.00 |

## Café / thé :

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Café, expresso, ristretto, thé, infusions | 4.10 |
| Café Hag, Espresso Macchiato              | 4.10 |
| Café latté                                | 4.70 |
| Cappucino                                 | 5.00 |
| Thé, infusions                            | 5.00 |

« l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label  
« Fait Maison ».