

Nos plats du jour du lundi 17 au vendredi 21 aout 2026

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Lundi 17 aout

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, tagliatelles et brocolis	30.50
Suprême de poulet pané, spaghetti arrabbiata et salade mêlée	23.50
Linguine au saumon et crevettes ; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Mardi 18 aout

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, tagliatelles et brocolis	30.50
Scaloppine au Marsala, risotto et salade mêlée	23.50
Gnocchi Italia; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Mercredi 19 aout

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, tagliatelles et brocolis	30.50
Médailillon de Veau, penne diavola et salade mêlée	23.50
Tagliatelle du chef; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Jeudi 20 aout

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, tagliatelles et brocolis	30.50
Scaloppine au miel et citron, tagliatelle et salade mêlée	23.50
Orecchiette à la saucisse, trévisse et sauce tomate; salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Vendredi 21 aout

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, tagliatelles et brocolis	30.50
Filet de Dorade, riz et légumes	23.50
Fusilli bolognaise et brocolis, salade mêlée	19.80
Pizza du jour et salade mêlée	19.50

Nos vins servis au verre cette semaine

Rouge (le dl.) :

Montepulciano	5.2	Corvina « Ca Isidora », Tinazzi	6.5
Saint Saphorin grand cru	8.2	Rossobastardo, Umbria	8.2
Poggio dei Lecci, Toscane	9.5		

Blanc (le dl.) :

Chardonnay 5.2 / Garda Bianco, lac de Garde 7.5 / Epesses Grand cru 8.7

Rosé (le dl.) :

Campo delle rosé, DOP 6.8 / Cuvée vieille vigne, D. Daley 7.8 / Prunelle 8.5

« 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

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
Assiette de melon et jambon de Parme 	20.-	31.-
Salade océane (Saumon fumé, gambas, melon) 	20.5	31.5
Salade de poulpe à l'huile d'olive et rucola 	19.-	28.-
Aubergines à la parmesane (10 min d'attente environ !)	19.-	26.-
Salade de chèvre rôtie au miel (vinaigrette au Balsamique, pommes fruits et tomates cherry)	18.-	27.-
Assiette froide de légumes et mozzarella di bufala (Aubergines, courgette, rucola, artichauts, tomates cherry)	18.-	27.-
Assiette de Jambon de parme	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 Salade de rucola à l'huile d'olive et parmesan	19.-	29.-
Salade de foie de volaille au vinaigre Balsamique (Servie tiède)	19.-	29.-
Salade de crudités petite : 9.- moyenne : 11.- grande : 14.- (salade, tomates cherry, mais et carotte)		

Les Poissons et crustacés

Carpaccio de thon, légumes froids grillés à l'huile d'olive 	32.-
Poulpe grillé Riz blanc et poêlée de légumes	43.-
Sole meunière (400/500 grs, origine Atlantique et selon arrivage)  Une garniture au choix	57.-

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

Les viandes

	Petite	Normal
Assiette froide de roastbeef, sauce tartare (*) et frites 		32.-
Entrecôte de Bœuf (200 grs), sauce café de Paris Deux garnitures au choix		40.5
Tagliata de Bœuf aux lamelles de Parmesan Rucola, tomates fraîches et épinards		46.5
Filet de Bœuf aux morilles, 200 grs, Une garniture au choix		50.-
Scaloppine au citron, une garniture au choix	31.5	40.-
Scaloppa Milanaise, une garniture au choix (Avec rucola, tomates fraîches + 2.frs)	33.5	43.5
Foie de veau à la Vénitienne, une garniture au choix	32.5	41.5
Suprême de volaille, beurre « café de Paris », et poêlée de légumes		30.5
Salade Emiliana (Émincé de Volaille, parmesan, artichauts, champignons de Paris, tomates cherry, salade)		29.5

Notre choix de garnitures

Toute garniture supplémentaire est facturée 5.5 CHF

Pâte nature de votre choix

Frites*

Brocoli aux échalotes

Epinards aux échalotes

Poêlée de légumes du moment

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)	19.-
Arrabbiata (tomate, piment et ail)	21.-
Pesto (huile d'olive, ail, basilic et pignon)	23.5
Carbonara « façon Da Carlo »	26.5
Au Gorgonzola (crème et Gorgonzola)	27.-
Au Saumon (crème et saumon fumé)	27.-
Vongole (selon arrivage)	28.-
Primavera (mozzarella, tomates fraîches, basilic et ail - sauce froide)	25.-

Les autres sauces

Diavola (crème et tomate)	21.-
Bolognese (tomate et viande de Bœuf)	25.5
A la crème de Truffe *	27.-
Aux morilles (crème et Morilles)	30.-

Les classiques du Da Carlo

Penne à la crudaiola	25.5
Paccheri à la Burrata, pancetta et pistache	29.-
Ravioli Piémontaise (farcis à la viande) et sauce tomate	28.5
Linguine à la Bottargue et rucola (suppléments Bottargue + 5.-)	30.-
Paccheri à la Norma (aubergines, ricotta, sauce tomate et basilic)	27.-
Linguine aux Scampis et rucola (sauce sans Gluten)	29.-
Lasagne al forno	26.5
Tagliatelles Al telefono (crème, mozzarella, tomates cherry et basilic)	27.-
Tagliatelles Da Carlo (safran, champignons et jambon)	29.-

Risotti

Risotto au citron, courgettes, tomates séchées et basilic	25.5
Aux parmesan Reggiano	24.-
Aux Champignons	25.5

* Gnocchi

Gorgonzola	24.5	Diavola	24.5
------------	------	---------	------

« 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 :

Bruschette nature	<i>pâte à pizza, huile d'olive et origan</i>	½ pizza 4.0	1 pizza 8.0
Bruschette tomate	<i>pâte à pizza, sauce tomate et origan</i>		10.0
Margherita	<i>tomate, mozzarella, basilic</i>		16.5
Marinara	<i>tomate, ail, huile d'olive et origan</i>		16.5
Napoletana	<i>tomate, mozzarella, anchois, câpres</i>		20.5
Regina	<i>tomate cherry, mozzarella fumée, parmesan, basilic</i>		20.5
Bufalina	<i>tomate «San Marzano »*, Bufala DOP, basilic</i>		21.5
Forestière	<i>tomate, mozzarella, champignons de Paris</i>		20.5
Jambon	<i>tomate, mozzarella, jambon</i>		21.5
Siciliana	<i>tomate, mozzarella, jambon, œufs dur</i>		23.-
Romana	<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons</i>		23.-
Giardiniera	<i>tomate, mozzarella, assortiment de légumes</i>		24.-
Pulcinella	(pizza repliée) <i>ricotta, salami piquant, mozzarella fumée</i>		24.-
Orientale	<i>tomate, mozzarella, oignons rouges, merguez,</i>		24.-
Calabrese	<i>tomate, mozzarella, oignons rouges, thon, basilic</i>		24.-
Capricciosa	<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives</i>		25.-
Pugliese	<i>tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée, basilic</i>		25.-
4 Stagioni	<i>tomate, mozzarella, jambon, poivrons, champignons, artichauts</i>		25.-
Rustica	<i>tomate, mozzarella, oignons rouges, salami piquant,</i>		25.-
Calzone	<i>tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf mollet</i>		25.5
Milanaise	<i>mozzarella fumée, jambon, artichauts grillés, gorgonzola</i>		26.-
4 Fromages	<i>mozzarella fumée, Gruyère, Gorgonzola, parmesan</i>		26.-
Straciatella	<i>tomate cherry, mozzarella, straciatella, rucola, parmesan</i>		26.5
Alessandro	<i>tomate, mozzarella, Bufala, rucola, tomate cherry</i>		26.5
Baba DOC	<i>bord farci avec ricotta fraîche, tomate, tomate confite et burata</i>		26.5
La Sud	<i>mozzarella, Nduja calabre, friarielli, pancetta, tomates cherry</i>		26.5
Diavola	<i>tomate, mozzarella fumée, salami piquant, olives et poivrons</i>		26.5
Valtelina	<i>tomate, mozzarella, bresaola, parmesan, rucola</i>		26.5
Saporita DOC	<i>tomate, mozzarella fumée, tomates confites, olives, Burata et rucola</i>		26.5
Partenopea 	<i>cime di rape, salsiccia, mozza fumée</i>		24.5
Tarantella 	<i>tomate, mozzarella, burrata fumée et capocollo</i>		26.-
Primavera 	<i>tomate, mozzarella, rucola, jambon de Parme et parmesan</i>		26.5
Cremosa 	<i>tomate, mozzarella, Jambon cru, burrata et pesto de Basilic</i>		26.0
Baciata 	(pizza repliée) <i>mozza, Mortadelle, burrata et crème de pistache</i>		26.0
Dolce Caprino 	<i>mozzarella fumée, fromage de chèvre, poires et miel</i>		25.0

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

Crème brûlée « de la Nonna »	10.-
Mousse au chocolat	10.5
Tiramisu	11.-
Panna cotta «du moment»	10.5
Pizza au Nutella *	15.5
Pizza au Nutella « XXL »*	22.5

Desserts glacés

Tartufo noisettes et noix de coco *	9.5
Tartufo au limoncello *	9.5
Cassata aux fruits confits * (<i>Suppléments alcool Maraschino + 3.-</i>)	10.5
Citron limoncello * (<i>coupe de glace limoncello et alcool limoncello</i>)	14.-

Coupes de sorbets avec alcools

Colonel (<i>2 boules de sorbet citron et vodka</i>)	14.-
Passion campari (<i>2 boules de sorbet passion et campari bitter</i>)	14.-

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, 2024 59

Italie

Chardonnay " Farnese ", Fantini, Terre di Chieti IGT. 40

Garda Bianco, Ca' de Rocchi, DOP, 2023 49

Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2023/2024 55

Pinot Grigio IGT, Mont Mès, 2024 59

Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2024 64

Renzo, Pecorino, San Lazzaro, Marche, IGT 2021 67

Vins rosés

Suisse

Cuvée rosée vielle vigne, domaine du Daley, 2023 48

Italie

Campo delle rosé, DOP 46

France

Prunelle, Vallombrosa 52

Spumante

Prosecco DOCG, 49

Lambrusco, Emilia 40

Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay 24

Montepulciano, 2023 25

Chianti, 2024 25

Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2023 52

Vins rouges

Suisse

Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2023/24 52

Pinot noir, domaine du Daley, 2023 52

Merlot riserva, tenimientu dell'ör, Agriloro, 2019/2021 80

Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2022 84

«Sottobosco », tenimientu dell'ör, Agriloro, 2021/2022 86

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

Vins rouges Italiens

<u>Veneto</u>	<i>btle de 75 cl</i>
Corvina « Ca Isidora », Tinazzi, 2023	49
Merlot delle “prato del Faggio”, Tinazzi,	51
Ripassa, Zenato, 2019/20	72
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2021	86
<u>Piemonte</u>	
Barbera d’Asti, Fiore, DOC 2024	53
Barolo, Ascher, DOCG, 2020	96
<u>Toscane</u>	
Achille, 100% sangiovese, 2022 IGT	53
Poggio dei Lecci, Toscane, 2023 IGT	59
Verruzo di Monteverro, Toscane 2022	62
Beccaia, Bolgheri, DOC 2024	70
Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2023	72
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019/2020	76
Brunello di Montalcino, Corte dei Venti, 2019	83
Guidalberto, 2022/2023	88
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2020/21	91
Il Borro, 2021	91
Terra di Monteverro IGT 2021	94
Le Serre Nuove dell ornellaia, 2022/2023	102
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2022	107
Tignanello, 2020/2021/2022	175
Sassicaia 2019	365
<u>Umbria</u>	
Rossobastardo, 2023	53
<u>Molise</u>	
Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2019	71
<u>Lazio</u>	
Petit Verdot IGT, Ducato Grazioli, 2023	63
<u>Puglia</u>	
Primitivo merlot “Zolla”, 2023	49
Nero di Troia 2022	54
<u>Calabre</u>	
Terre Nobili, Alaries, 2021/2022	54
<u>Sicile</u>	
Syrah Paxmentis, Tenuta Orestiad, IGP, 2023	51
<u>Sardaigne</u>	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2023/2024	55
Dieci Cavalli, 2021/2023	57
Barrua, Punica, 2021	81

La cave des magnums

Rossobastardo, umbria 2022	115
Barrua, Punica, 2021	162
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2019	200
Le Serre Nuove dell ornellaia, 2023	220

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

Apéritifs

Spritz Aperol		25cl	14.5
Spritz Limoncello		25cl	14.5
Negroni		10cl	14.5
Martini rouge et blanc	15% vol	4 cl	7.5
Carpano punt e mes	16% vol	4 cl	7.5
Cynar	16.5% vol	4 cl	7.5
Suze	20% vol	4 cl	7.5
Porto	20% vol	4 cl	7.5
Campari bitter	23% vol	4 cl	7.5
Campari soda	10% vol	4 cl	6.5
Ricard	45% vol	4 cl	7.5
St-pellegrino bitter		10 cl	6.5
Kir au vin blanc	15% vol	10 cl	8.0

Bières

Moretti	5% vol	33 cl	5.90
Bière sans alcool		33 cl	6.00
Bière panachée	2% vol	33 cl	6.00
Bière blanche Erdinger	5% vol	33 cl	6.50

Eau de vie

Cognac, calvados	40% vol	4 cl	10.5
Armagnac, cointreau, grand marnier	40% vol	4 cl	10.5
Sambucca	42% vol	4 cl	9.5
Amaretto saronio	28% vol	4 cl	9.5
Amaro averna	32% vol	4 cl	9.5
Amaro ramazzoti	30% vol	4 cl	9.5
Limoncello	32% vol	4 cl	8.5
Arancino	32% vol	4 cl	9.5
Williamine ou abricotine MORAND	43% vol	4 cl	9.5
Gin, vodka	37.5% vol	4 cl	9.5
Scotch whisky JB	40% vol	4 cl	9.5
Scotch whisky J.W Black label	40% vol	4 cl	11.5
Grappa blanche Beltion	40% vol	4 cl	9.0
Grappa blanche di brunello ou barriquée	40% vol	4 cl	12.5

Minérales :

St-pellegrino, Acqua panna, heinniez verte	50 cl	5.80
Perrier, fanta, 7 up, rivella, coca, thé froid (bouteilles)	33 cl	5.80
Jus de pomme, sinalco	33 cl	5.80
Schweppes	20 cl	5.50
Jus de fruits (orange, tomate, abricot, poire)	20 cl	5.10

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 ».