Nos plats du jour du lundi 2 au vendredi 6 novembre 2026

(Disponible de 11h30 à 14h00)

Lundi 2 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et épinards	**30.50**
Scaloppines de Veau au Marsala, risotto et salade mêlée	**23.50**
Fusilli au pesto, tomates cherry et ricotta; salade mêlée	**19.80**
Pizza du jour (bufala et jambon) et salade mêlée	**19.50**

Mardi 3 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et épinards	**30.50**
Filet de Poulet panné, penne diavola et salade mêlée	**23.50**
Penne aux champignons, épinards et crème; salade mêlée	**19.80**
Pizza du jour (Champignons et poivrons) et salade mêlée	**19.50**

Mercredi 4 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et épinards	**30.50**
Suprême de pintade, crème et estragon, tagliatelles et salade mêlée	**23.50**
Spaghetti aux poissons; salade mêlée	**19.80**
Pizza du jour (rucola et tomates cherry) ; salade	**19.50**

Jeudi 5 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et épinards	**30.50**
Osso bucco de Veau; tagliatelles et salade mêlée	**23.50**
Rigatoni aux légumes grillés; salade mêlée	**19.80**
Pizza du jour (salami et ricotta fraîche) et salade mêlée	**19.50**

Vendredi 6 novembre

Entrecôte de Bœuf (160grs) sauce café de Paris, frites et épinards	**30.50**
Poisson du jour, riz et légumes	**23.50**
Paccheri au Lard, crevettes et burrata, salade mêlée	**19.80**
Pizza du jour (Thon et capres) et salade mêlée	**19.50**

Nos vins servis au verre cette semaine

Rouge (le dl.) :

Montepulciano	**5.2**	Syrah “Paxmentis”, Sicile	**7.0**
Saint Saphorin grand cru	**8.2**	Rossobastardo, Umbria	**8.2**
Poggio dei Lecci, Toscane	**9.5**		

Blanc (le dl.) :

Chardonnay **5.2** / Vermentino, Sardaigne **8.0** / Epesses Grand cru **8.7**

Rosé (le dl.) :

Si Savuto, Colacino, Calabre **6.8**

Cuvée vielle vigne, D. Daley **7.8** Prunelle, côtes de Provence **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 NOUVEAUTÉ
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
Soupe à la courge et croutons NOUVEAUTÉ	13.-	
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

Gambas sautées à la crème et safran NOUVEAUTÉ *Riz blanc et poêlée de légumes*	44.-
Poulpe grillé *Riz blanc et poêlée de légumes*	43.-
Sole meunière *(400/500 grs, origine Atlantique et selon arrivage)* NOUVEAUTÉ *Une garniture au choix*	59.-

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

Les viandes

	Petite	Normal
Médaillons de Chevreuil au Pinot noir, NOUVEAUTÉ *Tagliatelles, pêche rôtie à la confiture d'airelles et choux de Bruxelles*		40.-
Scaloppine de Veau aux bolets et chanterelles, NOUVEAUTÉ *Tagliatelles maison*	36.-	47.-
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 », *Riz blanc et poêlée de légumes*		31.5
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

Tomates à la provençale NOUVEAUTÉ
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.-

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

Ravioli chasseurs* et lard croustillant, sauce crème et morilles NOUVEAUTÉ	30.-
Penne à la courge, tomates séchées et burrata NOUVEAUTÉ	26.-
Tagliatelles aux Bolets et Chanterelles NOUVEAUTÉ	29.5
Paccheri à la Burrata, pancetta et pistache NOUVEAUTÉ	29.-
Ravioli Piémontaise * *(farcis à la viande) et sauce tomate*	28.5
Linguine à la Bottargue et rucola *(suplément 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 aux Bolets et Chanterelles NOUVEAUTÉ	29.5
Risotto à la courge, gorgonzola et noix NOUVEAUTÉ	27.-

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

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

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 brulée « 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 * *(Suppléments alcool Maraschino + 3.-)*	10.5
Citron limoncello * *(coupe de glace limoncello et alcool limoncello)*	14.-

Coupes de sorbets avec alcools

Colonel *(2 boules de sorbet citron et vodka)*	14.-
Passion campari *(2 boules de sorbet passion et campari bitter)*	14.-

Glaces artisanales « l'artisan glacé »

VANILLE - CHOCOLAT – CARAMEL 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

	btle de 70 cl
Suisse	
Grand Cru d'Epesses, Domaine de la Mouniaz, 2024	59
Italie	
Chardonnay " Farnese ", Fantini, Terre di Chieti IGT, 2025	40
Garda Bianco, Ca' de Rocchi, DOP, 2024	49
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, 2024	55
Pinot Grigio IGT, Mont Mès, 2024	59
Karmis Tharros IGT, Contini, sardaigne, 2025	64
Renzo, Pecorino, San Lazzaro, Marche, IGT 2021	67

Vins rosés

Suisse	
Cuvée rosée vielle vigne, domaine du Daley, 2024	48
Italie	
Si Savuto, Calabre, DOC, 2025	46
Campo delle rosé, DOP, 2024	46
France	
Prunelle, Vallombrosa, 2025	52

Spumante

Prosecco DOCG,	49
Lambrusco, Emilia	40

Les pots (50cl.)

Rosé de Gamay	24
Montepulciano, 2023	25
Chianti, 2024	25
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2024	27
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2023	52

Vins rouges

Suisse	
Saint Saphorin grand cru, domaine Chaudet, 2024	52
Pinot noir, domaine du Daley, 2023	52
Merlot riserva, tenimiento dell'ör, Agriloro, 2019/2021	80
Mersyca grande réserve, domaine du Daley, Saint Saphorin, 2022	84
«Sottobosco », tenimiento dell'ör, Agriloro, 2021/2022	86

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

Vins rouges Italiens

	btle de 75 cl
Veneto	
Corvina « Ca Isidora », Tinazzi, 2023	49
Merlot delle “prato del Faggio”, Tinazzi, 2023	51
Ripassa, Zenato, 2021	72
Amarone della Valpolicella, DOCG, Moropio 2022	86
Piemonte	
Barbera d’Asti, Fiore, DOC 2025	53
Barolo, Ascher, DOCG, 2021	96
Toscane	
Achille, 100% sangiovese, 2025 IGT	53
Poggio dei Lecci, Toscane, 2023 IGT	59
Verruzo di Monteverro, Toscane 2022	62
Beccaia, Bolgheri, DOC 2024	70
Il Bruciato, Tenuta Antinori, 2024	72
Villa Calcinaia, Casarsa, merlot, Conti Capponi, 2020	76
Brunello di Montalcino, Corte dei Venti, 2021	83
Guidalberto, 2023	88
Badia a Passignano, chianti classico, DOCG 2021	91
Il Borro, 2021	91
Terra di Monteverro IGT 2021	94
Le Serre Nuove dell ornellaia, 2023	102
Il Pino di Biserno Toscana IGT, 2022	107
Tignanello, 2023	175
Sassicaia 2019	365
Umbria	
Rossobastardo, 2023	53
Molise	
Gironia, biferno rosso DOC, riserva, 2019	71
Lazio	
Petit Verdot IGT, Ducato Grazioli, 2023	63
Puglia	
Primitivo merlot “Zolla”, 2024	49
Nero di Troia 2024	54
Calabre	
Amanzio, Colacino, IGT, 2022	49
Terre Nobili, Alaries, 2021/2022	54
Sicile	
Syrah Paxmentis, Tenuta Orestiadi, IGP, 2023	51
Sardaigne	
Cannonau di Sardegna DOC, Sartiglia, Contini, 2024	55
Dieci Cavalli, 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 Limoncelo		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 sarono	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».