

# Nos entrées

## & assiettes froides

### Potage du jour

Légumes frais

8.-

### Salade Verte ou Tomates

Vinaigrette ou sauce

5.-

### Salade Mêlée

Vinaigrette ou sauce

7.-

### Tomates Mozzarella

Pesto ou huile d'olive

12.-

### Bruschetta

Tomates, basilic & huile d'olive

12.-

### Planchette

Charcuterie & fromages

15.-

### Tartare de Saumon

Toasts & beurre

19.-

### Carpaccio de Boeuf

Rucola & Parmigiano

21.-

### Salade de Crevettes

Salade verte & tomates

21.-

## Menù per bambini

### Pizza Margherita

Tomate, mozzarella & origan

10.-

### Spaghetti bolognaise

Boeuf haché, tomate & carottes

10.-

### Jambon cuit

Avec frites maison

10.-

## Boissons

Café.....	3.30
Capuccino.....	3.50
Renversé.....	3.50
Thé & Infusions.....	3.20
Chocolat chaud.....	3.50
Eau plate ou gazeuse 0.5L	5.50
Eau plate ou gazeuse... 1L	9.50

## Desserts

Tiramisù Maison.....	9.-
Flan Caramel.....	7.-
Tarte Tatin.....	8.-
avec boule de glace.....	10.-
Crème Brûlée.....	7.-
Fondant au Chocolat.....	9.-
Café Gourmand.....	12.-

Tous nos desserts sont préparés en cuisine par le chef

# Nostre Pizze

## **Pizza Paesana**

Tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes & origan..... 19.-

## **Pizza 4 Stagioni**

Tomate, mozzarella, poivrons, champignons, jambon cuit, câpres & origan..... 22.-

## **Pizza Calabraise**

Tomate, mozzarella, salami piquante & origan..... 22.-

## **Pizza Sicilienne**

Tomate, mozzarell a, thon, olives, câpres, anchois, poivrons & origan..... 22.-

## **Pizza Bella Vita**

Tomate, mozzarella, aubergines, jambon cru d'Italie & origan..... 22.-

## **Pizza Vulcano**

Tomate, mozzarella, piments, merguez, oignons & origan..... 22.-

## **Pizza Romana**

Tomate, mozzarella, jambon cru d'Italie & origan..... 22.-

## **Pizza Napoli**

Tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives & origan..... 19.-

## **Pizza Margherita**

Tomate, mozzarella & origan..... 16.-

## **Pizza ai Funghi**

Tomate, mozzarella, champignons & origan..... 19.-

## **Pizza Capricciosa**

Tomate, mozzarella, jambon cuit, oeuf, champignons & origan..... 21.-

## **Pizza al Basilic**

Tomate, mozzarella & basilic..... 19.-

## **Pizza ai 4 Formaggi**

Tomate, mozzarella, mascarpone, provolone piccante, gorgonzola & origan..... 21.-

## **Pizza al Salmone**

Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres & origan..... 24.-

## **Pizza Calzone**

Tomate, mozzarella, jambon cuit, oeuf, champignons & origan..... 21.-

## **Pizza al Prosciutto Cotto**

Tomate, mozzarella, jambon cuit & origan..... 19.-

## **Pizza Indiana**

Tomate, mozzarella, poulet au curry & ananas..... 21.-

## **Pizza ai Porcini**

Tomate, mozzarella, bolets & basilic..... 24.-

## **Pizza di Gamberi**

Tomate, mozzarella, crevettes, ail, anchois & origan..... 24.-

## **Pizza Marichiaro**

Tomates, mozzarlla, fruits de mer, ail, anchois, câpres & origan..... 22.-

## **Pizza San Danièle**

Tomates fraîches, mozzarella Di Bufala & jambon San Danièle..... 25.-

# Nostra Pasta

## Spaghetti all'Aglio, Olio e Peperoncino

Ail, huile d'olive, piments frais & basilic..... 19.-

## Spaghetti alla Bolognese

Viande hachée de boeuf (ragù), sauce tomate, oignon, carottes râpées & épices..... 22.-

## Spaghetti Cacio e Pepe *(ricetta classica di Roma)*

Pecorino Romano & poivre noir (recette originale de Rome)..... 21.-

## Spaghetti ai Frutti di Mare

Fruits de mer, tomate, basilic, ail, olives & piments frais..... 25.-

## Penne all'Arrabbiata

Sauce tomate, ail, basilic, huile d'olive & piments forts..... 21.-

## Penne alla Siciliana *(gratinato al forno)*

Sauce tomate, crème, jambon, lardons, aubergine, courgettes, poivrons & mozzarella 23.-

## Tagliatelle ai Funghi Porcini

Oignons, huile d'olive, bolets, crème & basilic..... 24.-

## Tagliatelle alla Carbonara

Crème, champignons, lardons & jaune d'oeuf..... 23.-

## Spaghetti alla Carbonara *(la vera ricetta)*

Pecorino, Grana Padano, guanciale, poivre noir & jaune d'oeuf..... 25.-

## Tagliatelle al Salmone

Crème, saumon fumé, bisque de homard & aneth..... 25.-

## Lasagne Pasticciata al Forno

Feuilles de pâtes fraîches, viande hachée de boeuf (ragù), sauce tomate & crème..... 23.-

## Tortellini di Carne

Farce de boeuf maison, crème, basilic & fromage Grana Padano..... 22.-

## Risotto ai Funghi Porcini *(per 2 persone)*

Bolets frais, oignon, vin blanc & Grana Padano..... 26.-

O scegli la tua pasta



Tagliatelle



Penne



Spaghetti

# *Nos Suggestions*

## *Côte de Boeuf*

**Grillée au gros sel**

*Servie avec frites maison & salade*

**44.-**

## *Orecchia di Elefante*

**Escalope de Veau Viennoise**

*Servie avec frites maison & salade*

**42.-**



# Nos Viandes

## Rumsteak de Boeuf

Servi avec frites maison & légumes  
(sauce poivre, bolets ou beurre maison)

29.-

## Entrecôte de Boeuf

Servi avec frites maison & légumes  
(sauce poivre, bolets ou beurre maison)

36.-

## Piccata alla Milanese

Escalopes panées (oeuf & Parmigiano)  
servies avec frites maison & légumes

32.-

## Scaloppine al Limone

Escalopes de Veau au citron servies  
avec frites maison & légumes

32.-

## Charbonnade & Pierrade

### Charbonnade de Boeuf

Viande de boeuf fraîche  
avec frites maison & salade

À Gogo / 39.-

### Charbonnade Mixte

3 viandes (boeuf, cheval et dinde)  
avec frites maison & salade

À Gogo / 35.-

### Pavé de boeuf sur Ardoise

Servi sur ardoise avec frites  
maison & salade

28.-

### Pavé de Cheval sur Ardoise

Servi sur ardoise avec frites  
maison & salade

26.-

*Nos sauces maison : Beurre Bella Vita, Tartare, Curry, Cocktail, Barbecue & à l'Ail*

## Spécialités du Chef

### Carne de Porco à Alentejana

Viande de porc marinée avec  
coquillages & pommes de terre rissolées

28.-

### Tartare de Boeuf

Haché au couteau par le Chef  
avec frites maison & toasts

29.-



*Toutes nos frites sont fraîchement préparées en cuisine*

# Nos Poissons

## Filets de Perche Meunière

Servi avec frites maison  
& sauce tartare

29.-

## Crevettes à Gogo

Servi avec une salade,  
frites maison ou riz

35.-

## Crevettes au Curry

Avec ananas  
Servi avec riz & légumes

29.-

## Poisson Grillé *(sur demande)*

Selon arrivage, servi avec pommes  
de terres au four & légumes

30.-

## Spécialités du Chef

### Arroz de Marisco

Riz aux fruits de mer  
*(selon arrivage / min. 2 personnes)*

29.-

### Poulpe Grillé

Servi avec pommes de terres  
au four & légumes

34.-

## Spécialités du Portugal

### Bacalhau à Lagareiro

Morue grillé à l'huile d'olive servie  
avec pommes de terres au four

29.-

### Bacalhau à Brás

Morue effilochée avec des oeufs battus,  
oignons & pomme de terre

26.-

### Bacalhau à Chefe

Morue au four, sauce tomate, oignons,  
poivrons servi avec Chips maison

29.-

### Bacalhau com Natas

Morue effilochée à la crème avec  
oignons & pommes de terre rissolées

26.-



*Toutes nos frites sont fraîchement préparées en cuisine*

# VINS ROUGES

75cl

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2019	Abruzzes (IT)	39.-
Barolo Rocche Volpe 2018	Piémont (IT)	65.-
Amarone Della Valpolicella DOC 2018	Veneto (IT)	68.-
Coeur de Clémence Gamaret AOC 2020	Genève (CH)	52.-
Belles Filles Pinot Noir AOC 2020	Genève (CH)	45.-
Bella Vita 2019 «Sélection du Patron»	Ribatejo (PT)	45.-
Quinta da Alorna 2019	Ribatejo (PT)	40.-
Quinta da Alorna Reserva 2019	Ribatejo (PT)	55.-
Quinta da Alorna Bella Sombra Reserva 2018	Ribatejo (PT)	62.-
Casa Ferreirinha Papa Figos 2019	Douro (PT)	42.-
Aguia Moura Reserva 2018	Douro (PT)	55.-
Aguia Moura Garrafeira 2018	Douro (PT)	79.-
Pêra-Grave Colheita 2019	Alentejo (PT)	48.-
Pêra-Grave Reserva 2019	Alentejo (PT)	65.-
Pêra-Grave Pêra Velha Grande Reserva 2016	Alentejo (PT)	155.-
Herdade de Coelheiros Coelheiros 2018	Alentejo (PT)	48.-
Vinho Paz 2019	Dão (PT)	42
Vinho Paz Reserva 2018	Dão (PT)	65.-







# VINS BLANCS

75cl

Aligoté de Peissy Genève AOC 2021	Genève (CH)	42.-
Chasselas De Peissy Genève AOC 2021	Genève (CH)	38.-
Quinta da Alorna Portal da Águia Branco 2021	Ribatejo (PT)	42.-
Quinta de Soalheiro Soalheiro Alvarinho 2021	Minho (PT)	45.-
Terras de Felgueiras 2021 (Vinho Verde)	Felgueiras (PT)	36.-
Murganheira Reserva Meio Seco ( <i>vin pétillant</i> )	Távora-Varosa (PT)	55.-



# VINS ROSÉS

75cl

Mateus 2021	Douro (PT)	29.-
Belles Filles Œil-de-Perdrix AOC	Genève (CH)	42.-
Quinta da Alorna Touriga Nacional 2021	Ribatejo (PT)	42.-
Casa Águia Moura Touriga Nacional 2021	Douro (PT)	42.-
Murganheira Reserva Bruto ( <i>vin pétillant</i> )	Távora-Varosa (PT)	55.-





# VINS OUVERTS

## Blanc 1 dl

Chasselas	Genève (CH)	3.60
La Côte	Vaud (CH)	3.70
Portal da Águia	Ribatejo (PT)	4.40

## Rosé 1 dl

Côtes de Provence	Provence (FR)	3.60
Rosé de Gamay	Genève (CH)	3.60
Mateus	Douro (PT)	4.40

## Rouge 1 dl

Côtes du Rhône	Rhône (FR)	3.50
Gamay / Goron	Genève (CH)	3.60
Montepulciano	Abruzzes (IT)	3.50
Bella Vita	Douro (PT)	4.20

# VINS EN POT

## Blanc 50 cl

Chasselas	Genève (CH)	22.-
-----------	-------------	------

## Rosé 50 cl

Rosé de Provence	Provence (FR)	21.-
Œil de Perdrix	Genève (CH)	25.-

## Rouge 50 cl

Pinot Noir	Genève (CH)	25.-
Montepulciano	Abruzzes (IT)	21.-
Bella Vita	Douro (PT)	24.-