

ENTRÉES

Planche de charcuteries locales, pâte frite, légumes
marinés maison
(recommandé pour deux personnes)
20.00 (1)

Triptyque de viandes: Carpaccio de Black Angus,
speck de canard, tartare de cheval
15.00

Dégustation de cinq fromages lombards, confitures
maison, miel
17.00

Trio de polenta, cèpes, gorgonzola, salmi
(ragoût de gibier)
12.50 (0,1)

Brochet à la mode de Garde avec polenta
3.00

Triptyque de poissons du lac marinés: Omble chevalier,
truite, corégone
3.50

PREMIERS PLATS

Crêpes farcies au salmì de sanglier et provola fumée
sur crème de chèvre au safran

16.50 (0,1,3,7,9,12)

Maccheroncini rouges, poires Williams, crème de ta-
leggio, guanciaie croustillant, noisettes

17.00 (1,3,7,8)

Pappardelle au ragoût de canard et châtaignes ém-
iettées

16.50 (0,1,3,7,9,12)

Risotto de la semaine (minimum 2 personnes)

16.50 (7,12)

Spaghettoni carrés, crevettes déglacées au gin
Greedy, pain grillé et confit de tomates cerises

17.50 (0,1,3)

Pâtes Calamarata, courgettes et truite fumée, lamel-
les de cèpes

17.50 (0,1,3)

Gnocchis de pommes de terre et sarrasin avec thon et
espadon fumés sur crème de potiron et
stracciatella

17.50 (1,3,7)

PLATS PRINCIPAUX

Roulé de lapin farci à la bresciane accompagné de polenta

19.50 (1,3,7)

Magret de canard cuit à basse température à l'orange et miel sur purée barbecue

21.00 (7,12)

Friture mixte du lac (Perche, truite, omble chevalier, ablette, chevesne, corégone)

17.00 (0,1)

Tagliata de thon en croûte de sésame, tomates cerises

20.50 (0,1,6,11)

Truite saumonée en croûte de pommes de terre

18.50 (8)

Queue de lotte à la méditerranéenne

17.50 (0,12)

Filets de daurade gratinés aux herbes du potager

18.50 (1)

GRILLADES

BIFTECK À L'OS ESPAGNOL

goût délicat, graisse blanche, persillage léger, pommes de terre rôties
7.00 €/hg

CÔTE DE GÉNISSE AUTRICHIENNE

23.50 (500 gr)

CÔTE DE BOEUF LIMOUSINE

25.50 (500 gr)

CÔTE DE BOEUF GARRONNAISE DE VÉNÉTIE

27.50 (500 gr)

Tagliata de génisse grillée (250 gr)
+2.00 (supplément copeaux de parmesan et vinaigre balsamique)
19.00

Filet de cerf, sauce aux fruits des bois
25.00

Tagliata de cheval
22.50 (250 gr)

Côte de cheval
25.50 (500gr)

ACCOMPAGNEMENTS

Frites
5.50 (0,1)

Pommes de terre rôties
5.50

Endive belge, raisins secs et amandes
6.50

Salade mixte
5.00

Légumes grillés
6.50

Potiron au four
6.00

Purée de pommes de terre barbecue
6.00

GRANDES SALADES

Salade, olives taggiasca, copeaux de parmesan, carottes,
tomates, noix - au choix: thon / carpaccio
de boeuf
13.00

MENU ENFANT

Pâtes: Sauce tomate / ragoût / pesto
6.50 (1)

Escalope de poulet panée avec frites
12.00 (0,1)

BASES PIZZA NAPOLITAINE

LEVAIN NATUREL - HYDRATATION 80%, AUSSI BASES SANS GLUTEN
EXCLU LE SAMEDI ET DIMANCHE MIDI

MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne
9.00

ORTOLANA

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, courgettes, aubergines, poivrons, radicchio
14.00

PUEGNAGHESE

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, fromage taleggio, potiron, speck, noix
16.00

MORTAZZA

Mozzarella de bufflonne, mortadella, pesto de basilic, éclats de noisettes
15.50

LUPO DI MARE

Sauce de tomate, mozzarella de bufflonne, thon rouge, oignons de Tropea marinés
15.50

NEMO

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, queues de crevettes, tomates cerises datterini
16.00

BOISSONS

Eau 0.75L
3.50

Vin de la maison:
rouge / chardonnay / chardonnay pétillant
1/4L 5.00
1/2L 9.00
1L 16.00

Coca Cola en bouteille verre 33 cl
3.50

Jus de fruits
3.00

Spritz
5.00

Boissons gazeuses 33 cl
(Pour la sélection de bières, consultez notre carte dédiée)
3.00

BAR

Café / Espresso
1.50

Café arrosé
2.00

Décaféiné
2.00

Amers / Liqueurs
4.50

COUVERT 3.50

ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGÈNES:

O: congelé, l: gluten, 2: crustacés, 3: oeufs, 4: poisson, 5: arachides, 6: soja, 7: lait, 8: fruits à coque, 9: céleri, 10: moutarde, 11: sésame, 12: sulfites, 13: lupins

Le poisson est conforme aux prescriptions du règl. (CE) 853/2004, ANNEXE 3, SEC. 7, CHAP. 3, LET. D., POINT 3