

SALADES

Verte	7.00 / 10.00
Vinaigrette maison	
Mêlée	9.00 / 13.00
Vinaigrette maison	
Chèvre chaud	13.50 / 25.50
Miel & cerneaux de Noix	

TARTARES

Boeuf classique	15.50 / 35.50
Huile d'olive, moutarde, oeuf, oignons, câpres, cornichons, persil, cognac Worcester, tabasco, citron	

Boeuf à l'italienne	16.50 / 37.50
Huile à la truffe, échalotte, pignons de pins Tomate séchée, parmesan, oignons, câpres balsamique, citron, rucola	

Saumon	16.50 / 37.50
Huile d'olive, worchester, Paprika, citron, oignons, persil. câpres, tabasco, Cognac	

Accompagnement:

Entrée: toasts & beurre
Plat: toasts, beurre & frites

PASTA

Aux morilles	29.50
Tagliatelle fraîche, crème, morilles	
La Forêt	35.50
Tagliatelle fraîche, crème, morilles Crevettes	

FOCCACIA

Italia	14.50
Bufala, tomate cerise, basilic	
Parma	17.50
Jambon Cru, Grana Padano, rucola	

POISSONS

Filets de perches meunière	35.50
Sauce tartare frites & légumes frais	

Filets de dorade au feu de bois	29.50
Marinés aux herbes Pommes grenailles & légumes frais	

BRUSCHETTAS 2 PCS

Tomate concassée	6.50
Huile d'olive, Origan	
Di Bufala	8.50
Basilic & tomate, pesto	

SUGGESTIONS

Roastbeef froid	33.50
Sauce tartare Frites	
Tagliata de Boeuf	35.50
Huile d'olive, balsamique, rucola copeaux de Parmesan Frites	



Cheese Burger 21.90

Buns artisanal, boeuf
Salade, tomate, oignons caramélisés, cheddar
Sauce cocktail
Frites

Route 66 23.90

Buns artisanal, Boeuf, bacon, salade
Tomate, oignons caramélisés, cheddar
Sauce BBQ
Frites

Funky Chicken 22.90

Buns artisanal, Poulet CH mariné
Salade, tomate, oignons caramélisés
Sauce cocktail
Frites

Veggie 21.90

Buns artisanal, galette d'épeautre & légumes
Salade, tomate, oignons caramélisés
Sauce mayo aux herbes
Frites

FONDUES À GOGO

Vigneronne 39.50

Fond de veau aromatisé, vin rouge
Boeuf, cheval ou mixte

Bourguignonne 41.50

Huile d'arachide
Boeuf, cheval ou mixte

Accompagnements Fondues

4 mayo maison: Ail, cocktail, curry, piquant
Frites ou PDT grenaille ou riz ou tagliatelle

VIANDES GRILLÉES

Steak de bœuf "Black Angus"

Moyen 200 gr 29.50
Grand 300 gr 36.50

Entrecôte de bœuf "Black Angus"

Moyen 200 gr 33.50
Grand 300 gr 40.50

Filet de bœuf "Black Angus"

Moyen 200 gr 36.50
Grand 300 gr 43.50

Entrecôte de cheval

Moyen 200 gr 33.50
Grand 300 gr 40.50

Sauces & accompagnements

Beurre Café de Paris 4.50
Beurre truffes 5.50
Beurre piquant 5.00
Sauce morilles 8.50

Frites ou PDT grenaille ou riz ou légumes

VIANDES SUR ARDOISE

Steak de bœuf "Black Angus"

Moyen 200 gr 34.50
Grand 300 gr 41.50

Entrecôte de bœuf "Black Angus"

Moyen 200 gr 38.50
Grand 300 gr 44.50

Filet de bœuf "Black Angus"

Moyen 200 gr 41.50
Grand 300 gr 49.50

Entrecôte de cheval

Moyen 200 gr 38.50
Grand 300 gr 44.50

Accompagnements ardoises

4 beurres maison
Café de Paris, piquant, ail, curry
Frites ou PDT grenaille ou riz ou légumes

Pizza au feu de bois

Marguerite classique.....16,50
Sauce tomate, fior di latte

Prosciutto e funghi..... 22.50
Sauce tomate, fior di latte,
Jambon & champignons

Tunisienne.....23.50
Sauce tomate, fior di latte,
oignons rouges, Merguez fraîches, poivrons

Funghi.....19.50
Sauce tomate, fior di latte, champignons frais

Tonno.....22.50
Sauce tomate, fior di latte, thon & oignons

Napolitaine.....19.50
Sauce tomate, fior di latte, câpres
anchois, olives

4 stagioni.....24.50
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit,
champignons, poivrons, artichauts

Gambas à l'ail.....23.50
Sauce tomate, fior di latte, gambas
sautées à l'ail, tomates cerises

Rucola.....21,50
Sauce tomate, fior di latte, rucola, Grana
Padano DOP, tomates cerises

Verdure.....24.50
Sauce tomate, fior di latte, aubergines
Courgettes, poivrons, champignons,
oignons, tomates séchées, olives

De La Forêt.....25.50
Sauce tomate, fior di latte, Jambon de
Parme, rucola, copeaux de Grana

Parma.....21,50
Sauce tomate, fior di latte, Jambon de
Parme, basilic

Rustica.....23,50
Sauce tomate, fior di latte, Jambon cuit,
lard, oignons rouges, ail

Prosciutto.....19.50
Sauce tomate, fior di latte, Jambon cuit

Pugliese.....25.50
Sauce tomate, fior di latte,
Tomates cerises, mozzarella di Bufala,
rucola

La Calabrese.....21,50
Sauce tomate, fior di latte,
Salami italien piquant, Oignons rouges

Carbonara.....23.50
Crème fraîche, fior di latte,
lard, oignons, oeuf frais

Chèvre et noix.....22.50
Fior di latte, chèvre, noix, miel, rucola

Tartufo.....25.50
fior di latte, tapenade de truffes,
rucola, jambon cru, parmesan

Genovese.....23.50
Fior di latte, Pesto basilic, tomate séchée,
pignon pin & Parmesan

Calzone.....23.50
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit,
champignons frais, oeuf frais

Forestière.....28.50
Fior Di Latte, Crème, morilles, Jambon de
Parme, rucola, parmesan

4 Formaggi.....23,50
Sauce tomate, fior di latte, Gorgonzola,
ricotta, Grana Padano, Buffalo

Notre pâtes "Biga"

La Biga, est une méthode qui se caractérise par l'utilisation d'un pourcentage élevé de farine par rapport à l'eau, généralement autour de 50 à 60 % d'hydratation. La Biga fermente pendant au moins 48 heures à une température et une humidité contrôlées. Cette fermentation lente et contrôlée développe non seulement des saveurs complexes mais améliore également l'élasticité et la résistance de la pâte, ce qui donne une pizza avec une croûte plus croustillante et plus alvéolée.

Mini Pizza

- 2.00 CHF



MENUS ENFANTS

.....

Tagliatelle fraîche, sauce tomate

1 boule de glace à choix

12.-

Mini pizza Marguerita

1 boule de glace à choix

14.-

Filets de perches meunière

Frites & sauce tartare

1 boule de glace à choix

15.-

Chicken Nuggets 5 pces

Frites

1 boule de glace à choix

14.-

Mini burger de boeuf

Frites

1 boule de glace à choix

14.-



DESSERT maison

Crème brûlée 8.50

Vanille de bourbon

Tiramisu à l'italienne 8.50

Copeaux de chocolat

Fondant au chocolat 13.50

1 boule de glace à choix

12 minutes de cuisson

Café Gourmand 14.50

Mini tiramisu, mini crème brûlée, mini brownies

1 boule de glace à choix et 1 boisson chaude

