

ENTRÉES

SALADES

SALADE VERTE

7.00 / 10.00

SALADE MÊLÉE

9.00 / 13.00

BEIGNET ACCRA DE MORUE

9.00 / 18.00

SALADE DE CHÈVRE CHAUD / MIEL

CERNEAUX DE NOIX ET CRUDITÉS

13.50 / 25.50

TARTARES

TARTARE DE SAUMON

16.50 / 37.50

BOEUF CLASSIQUE

OIGNONS, CORNICHONS,
CÂPRES, PERSIL, COGNAC

16.50 / 37.50

BOEUF À L'ITALIENNE

PESTO ROSSO, PIGNONS DE PIN,
ÉCHALOTTE, PARMESAN,
TOMATE SÉCHÉE

17.50 / 38.50

*Servis avec toasts
+ frites en plat principal*

FOCCACIAS

FOCCACIA ITALIA

BUFALA, TOMATE CERISE,
BASILIC

12.50

FOCCACIA BASILICO

PESTO MAISON, TOMATE SÉCHÉE,
BASILIC, PIGNONS DE PIN

12.50

FOCCACIA PARMA

JAMBON CRU, GRANA PADANO,
RUCOLA

14.50

BRUSCHETTAS 2 PCS

TOMATE CONCASSÉE, ORIGAN 6.50

JAMBON DE PARME 9.50

**RUCOLA & PARMESAN,
BALSAMIQUE, HUILE OLIVE** 7.50

**MOZZ. DI BUFALA & BASILIC
TOMATE** 8.50

LÉGUMES FRAIS GRILLÉS 7.50

PESTO, TOMATE SÉCHÉE,
PIGNONS DE PIN 7.50

CHÈVRE & NOIX & MIEL 8.50

CRÈME DE TRUFFES & RUCOLA 8.50

Poissons

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE 37.50
Sauce tartare
frites & légumes frais

FILET DE DORADE CUIT AU FEU 39.50
DE BOIS
Mariné aux herbes
Pommes grenailles & légumes

Tagliatelle fraîches

LA FORÊT 35.50
Crevettes, morilles, crème

TRUFFES 28.50
Crème fraîche à la truffes, rucola
Parmesan



ROUTE 66 26.50
Boeuf, salade, tomate, oignons
cheddar, bacon, sauce BBQ

CRISPY CHICKEN 27.50
Poulet pané suisse, tomate, salade,
oignons, sauce cocktail

BEEF CLASSIC 23.50
Boeuf, salade, tomate, oignons,
Sauce cocktail

fondues

VIGNERONNE

Boeuf	300 gr	46.50
Cheval	300 gr	44.50
Mixte	300 gr	45.50

BOURGUIGNONNE

Boeuf	300 gr	48.50
Cheval	300 gr	46.50
Mixte	300 gr	47.50

CHINOISE

Boeuf	300 gr	45.50
-------	--------	-------

SUPPLÉMENT VIANDE 100 GR +9.00

Fondues servies avec 4 sauces maison
Piquant, à l'ail, cocktail, curry

1 GARNITURE À CHOIX

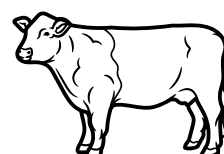
Frites, Tagliatelle, Légumes
Pommes grenailles

SUPPLÉMENT GARNITURE +5.50

Tous les burgers sont servis avec frites



BUNS ARTISSANAL DE
LA BOULANGERIE BAUMANN
À LAUSANNE



BOEUF SUISSE DE
LA BOUCHERIE CARNADIS
À LAUSANNE

VIANDES

Au grill

STEAK DE BŒUF	
Moyen 200 gr	30.50
Grand 300 gr	38.50
ENTRECÔTE DE BŒUF	
Moyen 200 gr	36.50
Grand 300 gr	45.50
FILET DE BŒUF	
Moyen 200 gr	42.00
Grand 300 gr	49.50
ENTRECÔTE DE CHEVAL	
Moyen 200 gr	33.50
Grand 300 gr	42.50

Sauces maison

BEURRE CAFÉ DE PARIS	4.50
BEURRE À LA TRUFFE	5.00
BEURRE PIQUANT	4.50
POIVRE VERT	5.50
BÉARNAISE	6.00
MORILLES	8.50

Ardoise

STEAK DE BŒUF	
Moyen 200 gr	35.50
Grand 300 gr	43.50
ENTRECÔTE DE BŒUF	
Moyen 200 gr	41.50
Grand 300 gr	49.50
FILET DE BŒUF	
Moyen 200 gr	47.00
Grand 300 gr	55.50
ENTRECÔTE DE CHEVAL	
Moyen 200 gr	38.50
Grand 300 gr	47.50

Ardoises servies avec 4 beurre maison

Garnitures

TOUTES LES VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES
D'UNE GARNITURE À CHOIX



Frites



Tagliatelle



Röstis



Légumes

SUPPLÉMENT GARNITURE + 5.50

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

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.....24.50

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.....23,50

Sauce tomate, fior di latte, Jambon de
Parme, basilic

Prosciutto.....19.50

Sauce tomate, fior di latte, Jambon cuit

India.....24.50

Sauce tomate, fior di latte, Filet de poulet
suisse, crème, curry, ananas

Picante.....21.50

Sauce tomate, fior di latte, Salami picant,
peperoncini frais

Rustica.....23,50

Sauce tomate, fior di latte, Jambon cuit,
lard, oignons rouges, ail

Hawaï.....22.50

Sauce tomate, fior di latte,
Jambon cuit & ananas, basilic

Stromboli.....18.50

Sauce tomate, fior di latte, peperoncini
frais, olives

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

Western.....25.50

Sauce tomate, fior di latte,
viande hachée de boeuf, cheddar, oignons,

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

Genovese.....23.50

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

Diavola.....23.50

Sauce tomate, fior di latte, ricotta,
salami, champignons, olives

Calzone.....23.50

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit,
champignons frais, oeuf frais

Salame.....19.50

Sauce tomate, fior di latte, salami piquant

Forestière.....28.50

Fior Di Latte, Crème, morilles, Jambon de
Parme, rucola, parmesan

Salmone.....23.50

Sauce tomate, fior di latte, saumon fumé,
oignons, câpres

4 Formaggi.....23,50

Sauce tomate, fior di latte, Gorgonzola,
ricotta, Grana Padano, Buffalo





Oignons	1.50
Câpres	1.50
Anchois	2.50
Olives	1.50
Rucola	2.50
Oeuf frais	2.50
Jambon cru	4.50
Mozzarella di Bufala	4.00
Gorgonzola	3.00
Grana Padano	3.50
Ricotta	2.50
Ananas	2.50
Artichauts	2.50
Aubergines grillées	3.00
Lard	3.00
Tomate cerise	2.50
Peccorini	2.50
Ail	2.00
Poivrons grillés	2.50
Tomate séchée	3.00
Merguezes fraîches	5.50

La Biga NOTRE PÂTE À PIZZA

La Biga, dont les racines sont profondément ancrées dans la tradition italienne, 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. Préparé en mélangeant de la farine, une modeste quantité de levure (fraîche ou sèche) et de l'eau, le 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.

