



Carte des mets

Le Chalet Royal d'été





Les Entrées

Salade verte / salade mêlée	9.- / 12.-
Duo de tomates cerises, petite burrata de Pouilles et sauce au basilic	24.-
Salade Le Convivial <i>Salade mêlée, jambon cru de Parma, mini burrata, tomates cerises et flacons de Grana</i>	26.-
Vitello Tonnato, fleurs de capres, petit grissin à la paprika et chips de pain	30.-
Carpaccio de gambas rouge, crème de mozzarella et zeste de citron	32.-
Tartare de Bœuf à l'italienne coupé au couteau (140g) Tomate secs, pignons, basilic, olives noir, éclats de Grana Padano et truffe noir d'été Servi avec toast et pomme frites	32.-

Les Pates & Risotto

Tagliatelle au pesto de basilic et Stracciata de Bufflon AOP <i>Pesto de basilic maison, pignons, tomates secs et stracciata de Bufflon AOP</i>	26.-
Spaghettoni de pate fraiche à la Carbonara de mer <i>Vongoles, moules, gambas, jaune d'œuf, fromage pecorino et persil</i>	28.-
Ravioli caprese maison sauce au datterino jaune, rouge et provola fumè	30.-
Tagliolini "Cacio, pepe e tartufo nero d'estate" Tagliolini de pates fraiche, fondue de fromage Pecorino, poivre et truffe noir d'été	32.-

Les Viandes

Escalope de veau à la Milanaise <i>Escalope de veau, rouquette, tomates cerises, éclats de grana et balsamique. Servi avec frites</i>	44.-
Tournedos de bœuf poêlé <i>Pomme de terre au romarin, poussés d'épinards sautées et sauce au Chianti</i>	46.-

Les Poissons

Pavé de Loup de mer à l'acqua pazza Crouton à l'ail et épinards sautées	38.-
Tataki de thon rouge au sésame blanc et noir <i>Sur riz sauvage, algue bio, edamame et crème de Mozzarella</i>	40.-

Nos Desserts

Tartelette aux fruits frais de saison et crème pâtissière	12.-
Tiramisu Traditionnel	14.-
Panna cotta à la mangue	14.-
Tris de Cannoli Siciliani	14.-
Au chocolat, classique et aux noisette	
Café Gourmand à l'Italienne <i>tiramisu et mignardises</i>	16.-



Convivial pour deux personnes

Dégustation du "Fritto Misto all'italiana" <i>(Crocchè, arancino siciliano, frittatina di pasta alla napoletana et pizza frita montanara)</i>	24.- P.P.
Calamarata à l'Homard, sa bisque, duo de tomate cerises et persil <i>Cuisson 20 minutes</i>	45.- P.P.
Cote de bœuf <i>(Environ 1000 gr) servi sur pierre avec pomme frites, légume grillé et sauce béarnaise</i>	70.- P.P.
Déclinaison de fruits de saison et ses glaces	16.- P.P.

Pour les Petits Loups

Penne à la Crème	16.-
Penne sauce Tomate	16.-
Nuggets de Poulet	18.-
Filet de Poisson Blanc à la vapeur	18.-
Hamburger de veau	20.-



Accompagnements : Frites et légumes de saison

Provenance de nos produits :

Poissons : Islande, France, Italie
Crustacés : Amérique et Sud-Africains
Coquillages : France et Italie

Viandes :

Veau : France et Suisse
Canard : France
Bœuf : Suisse et Uruguay
Poulet : Suisse et France
Agneau : Royaume-Uni

ALLERGÈNES

Nos collaborateurs restent à disposition pour vous renseigner sur les ingrédients utilisés
Dans notre cuisine, qui peuvent provoquer des allergies et / ou des intolérances alimentaires