

Pizza

NAPOLITAINIE contemporaine

Pâte au levain vivant, levée plus de 48h, aérée et digeste

Marinara 12.90

Tomate, ail, basilic frais
et huile de basilic.

Margarita 14.90

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais

Quatre-Fromages 19.-

Tomate, mozzarella fior di latte, Raclette,
Chèvre, Gorgonzola, olives noires, origan.

Vegetariana 18.-

Tomate, mozzarella fior di latte, champignons
frais, légumes grillés au romarin, roquette

Napolitana 20.-

Tomate, mozzarella fior di latte, anchois,
câpres, ail, olives noires, origan.

Tonno 20.-

Tomate, mozzarella fior di latte, thon
émietté, olives, oignons, origan.

Prosciutto 19.-

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit
fumé, champignons frais, parmesan, origan.

Diavola 19.-

Tomate, mozzarella fior di latte, salamino
piccante, parmesan, olives noires, origan.

Stracciatella 20.-

Tomate, mozzarella fior di latte, pesto,
coeur de burrata, noix, fleurs séchées.

Nordique 22.-

Tomate, mozzarella fior di latte, saumon
fumé, aneth, baies roses, câpres.

Gamberi 21.-

Tomate, mozzarella fior di latte,
crevettes, ail, persil, tomates cerries,
roquette, origan.

Ibérica 22.-

Tomate, mozzarella fior di latte, Jambon
Pata Negra Ibérico, tomates cerries,
parmesan, roquette.

La Taverne 20.-

Tomate, mozzarella fior di latte, lard
paysan, chèvre, oignons, origan.

La Neuchâteloise 21.-

Tomate, mozzarella fior di latte, saucisson
neuchâtelois, olives, oignons, origan.

La Montagnarde 22.-

Tomate, mozzarella fior di latte, coppa
artisanale, gorgonzola, poires, miel et noix

Pata Negra, crevettes ou saumon en plus: 3.-

Jambon, saucisson, anchois, thon, fromage de chèvre ou stracciatella en plus: 2.50

Œuf, autre ingrédient supplémentaire: 1.-

ENTRÉES

Salade verte 7.50

Salade mêlée 9.-

Velouté de légumes 8.50

Pata Negra Ibérico 100 g 24.- / 200 g 44.-

Avec pain artisanal à la tomate

Salade de chèvre chaud 16.- / 22.-

Avec noix et sauce au balsamique et lard

Croquetas cremosas variées 16.-

Calamars à la Romana 16.-

TRÉSORS DE LA TERRE

Burger Lord Bacon 26.-

Steak haché de boeuf, sauce BBQ au lard, cheddar, bacon, bun artisanal...

Ribs de porc « Kansas City » 32.-

Fondants, caramélisés à la sauce BBQ, garniture.

Entrecôte de boeuf 39.-

Sur ardoise avec beurre aux herbes.

Chili con carne 28.-

Avec nachos, sauce cheddar et pico de gallo

Chili Végétarien 28.-

Avec nachos, sauce cheddar et pico de gallo

TRÉSORS DE LA MER

Fillets de dorade royale à l'ancienne 32.-

Avec caviar de truite et garniture.

Notre fameux poulpe grillé 34.-

Avec son aioli, et garniture

Crevettes sauvages grillées 34.-

Avec persillade et garniture

Paella aux fruits de mer 32.- / pers.

Dès 2 personnes, 25 minutes

Tranche panée gratinée 28.-

Variation à choix:

La Napolitaine

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

La Barbecue

Mozzarella, sauce barbecue et lard

La Mexicaine

Cheddar, pico de gallo, guacamole et nachos

La Calabrese

Mozzarella, sauce tomate et salami piquant

Boeuf: ch/fr/ar – Porc: ch/fr – Poulet: ch/fr – Agneau: nz/fr Pata Negra: es – Canard: fr
Saumon: no – Dorade: fr/es – Poulpe: Atlantique

☺ En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous le signaler!

Nous sommes à votre disposition pour vous informer et vous orienter dans votre choix.