

ENTRÉES

Salade verte 7.50

Salade mêlée 9.-

Velouté de légumes 8.50

Pata Negra Ibérico 100 g 22.- / 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 » 28.-

Fondants, caramélisés à la sauce BBQ, garniture.

Entrecôte de boeuf 39.-

Avec son beurre aux herbes et garniture.

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

Filets 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.

Pizza Napolitaine

contemporaine

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

Marinara 12.90

Tomate, ail, basilic frais
et huile de basilic.

Stracciatella 20.-

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

Margarita 14.90

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais.

Nordique 22.-

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

Quatre-Fromages 19.-

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

Gamberi 21.-

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

Vegetariana 18.-

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

Ibérica 22.-

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

La Taverne 20.-

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

Prosciutto 19.-

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

La Neuchâteloise 21.-

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

Diavola 19.-

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



Suggestions HIVERNALES

Mi-cuit de foie gras maison 24.-

Avec chutney d'oignons et pain grillé

Carpaccio de thon 18.-

Avec pain artisanal grillé et beurre

Dos de cabillaud confit gratiné 32.-

Avec son émulsion d'ail

Magret de canard à basse température 36.-

Jus corsé aux fruits rouges

Souris d'agneau fondante 32.-

Au miel et thym et sa demi-glace

World Cup de Rome

Pizzas préparées par le Chef à la coupe du Monde de Pizza à Rome.

Mexicaine Flambée 24.-

Tomate, mozzarella fior di latte, chili con carne, crème de cheddar relevée

Saveurs Antiques 26.-

Crème d'ail noir à la ricotta, tranches de lard fumé, champignons, croustillant d'oignon, stracciatella, origan