

Hôtel de Commune

RESTAURANT – PIZZERIA

Cortailod

Restaurant – Pizzeria Hôtel de Commune



Notre hôtel de Commune n'est pas n'importe quel hôtel... ses murs historiques au cœur du village de Cortailod ne cachent pas leur ancienneté mais ce qu'ils gardent est tout sauf ancien.

Une gestion soignée, une cuisine entre innovation et tradition, une forte passion et de nombreux sourires sont notre carte de visite quotidienne.

Toute l'équipe de l'Hôtel de Commune vous souhaite de passer un agréable moment en sa compagnie et nous sommes fières de vous proposer une carte élaborée à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine.

Si vous êtes amateur de la bonne et généreuse cuisine italienne, venez découvrir seul, en amoureux, avec votre famille ou vos amis les plats italiens pour passer un agréable moment de partage.

Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui pourraient être susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.



Luca Frisenna et son équipe

Salle à disposition à l'étage



A l'Hôtel de Commune, nous offrons aux clients la possibilité de privatiser notre restaurant pour des réunions, des événements, des banquets, mariages, brunch, soirées d'entreprise et des fêtes spéciales.

Notre équipe est experte dans la planification de tous types d'événements et peut vous aider à trouver la solution parfaite pour vos besoins.

Nous offrons des menus personnalisés (**dès Fr. 35.-/personne**) pour s'adapter à votre budget et à l'occasion, ainsi qu'un service professionnel et attentionné pour vous assurer que votre événement est un succès.

La privatisation de notre restaurant est une excellente façon de célébrer des occasions spéciales tout en profitant de la cuisine authentique et savoureuse.



Location de la salle également possible pour séances etc.

Fr. 35.- / heure



Ouvert 7 jours sur 7

Lundi au vendredi: 9 h 00 – 13 h 45 17 h 00 – 23 h 00

Samedi: 9 h 00 – 13 h 45 17 h 30 – 23 h 00

Dimanche: 9 h 00 – 13 h 45 17 h 00 – 22 h 00

Cuisine ouverte

À midi: jusqu'à 13 h 45

Le soir du lundi — jeudi

et dimanche: jusqu'à 21 h 30

Le vendredi et samedi: jusqu'à 22 h 00



Menus & Offres

Menu du jour avec entrée..... 19.50

Les Mercredis

Steak de cheval avec frites/légumes 19.50

Les Vendredis

Filets de perches maison avec frites/légumes 19.50



Les Entrées

Salade verte	7.50
Salade mêlée	12.—
Chèvre chaud	22.—
Croûte à la chèvre sur lit de salade	
Caprese Royal	24.—
Mozzarella di Bufala, tomate, jambon cru	
Croûte aux Morilles	26.—
Bruschetta à la tomate	19.—
Parmigiana di melanzane	22.—

Supplément plat: +5.— (ou +10.— coûte aux morilles)

Antipasti italien divers (min. 2 personnes)

Mix de charcuteries et fromages italiens

Prix pour 2 personnes	44.—
-----------------------------	------



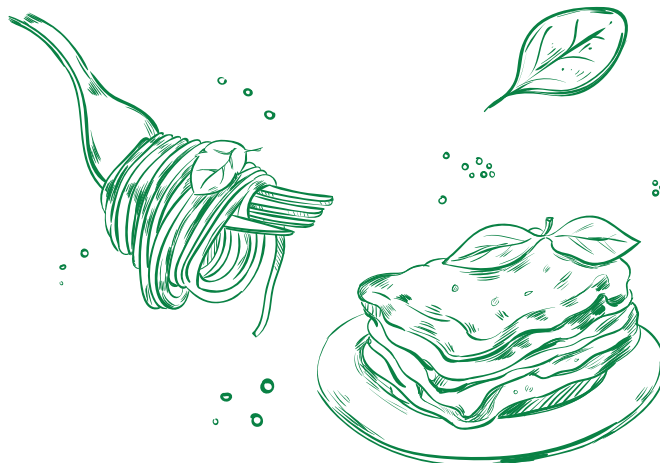


Les pâtes + les classiques

Gnocchi Sorrentina.....	26.—
Tomate, fromage et basilique gratiné au four à pizza	
Tagliatelle au Saumon.....	26.—
Saumon fumé et persil	
Spaghetti aglio, olio, peperoncino	21.—
Spaghetti amatriciana	24.—
Sauce tomate, oignons, lard	
Spaghetti Carbonara	24.—
Spaghetti Pesto.....	24.—
Lasagnes Maison.....	26.—
Penne Arrabiata	23.—
Tagliatelle Bolognese.....	26.—
Tortellini crème, jambon	26.—

Les Risotto

Risotto alla Cacciadora	34.—
Bolet + boulette de viande de bœuf	
Risotto crème de basilique, crevettes	34.—



Les Poissons

Poulpe grillé	41.—
Thym, citron et romarin, ail en chemise	
Fritto Misto	41.—
Mélange de Mollusques et Crustacés	
Perches Meunière	36.—
Poêlées au beurre et ciboulette, avec salade verte en entrée	
Délice de Gambas	41.—
Flambé à l'orange, Balsamique blanc et miel	

*Nos poissons sont accompagnés de duo de légumes du marché,
pommes nature ou frites*



Hôtel de Commune

RESTAURANT – PIZZERIA

Cortailod

Le coin du Boucher

Filet Mignon de porc aux morilles	41.—
Tartare de Bœuf (250 g)	36.—
Apprêté en cuisine à la minute, servie avec toasts et frites	
Steak de Cheval nature	32.—*
Steak de Bœuf nature	34.—*
Tagliata de bœuf	46.—
Entrecôte coupée, fromage Grana, Rucola, tomates cerises, Vinaigrette balsamique	
Cordon bleu (porc) « maison »	36.—
Fondue Chinoise (250 g/personne)	38.—
Fraîche coupée au couteau servie avec frites et ses sauces (Viande de bœuf et Cheval)	
Supplément 100 g	9.—

Suppléments pour sauces

Café Paris maison	6.50
Beurre à l'ail	6.50
Poivre vert	6.50
Sauce morilles	9.—

* Nos viandes sont accompagnées au gré de votre choix avec tagliatelle, pommes-frites, légumes de saison à l'huile d'olive, pommes au four



Les Ardoises

Entrecôte de bœuf 250 g	45.—
Entrecôte de bœuf 350 g	55.—
Entrecôte de cheval 250 g	43.—
Entrecôte de cheval 350 g	53.—

Nos ardoises sont accompagnées de frites et ses sauces





Focaccia

- Focaccia nature** 12.—
pain pizza, origan, huile d'olive
- Focaccia Tomate** 13.—
pain pizza, origan, huile d'olive, tomate

Les Pizzas au four à bois

- Pizza Marinara** 14.—
Tomate, ail, origan, huile d'olive
- Pizza margherita** 17.—
Tomate, mozzarella
- Pizza napoletana** 21.—
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives
- Pizza prosciutto** 21.—
Tomate, mozzarella, jambon
- Pizza pescatore** 26.—
Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail
- Pizza prosciutto e funghi** 23.—
Tomate, mozzarella, champignons, jambon
- Pizza 4 saisons** 24.—
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, poivrons, artichauts
- Pizza salsiccia** 21.—
Tomate, mozzarella, salami piquant, piment
- Pizza Calabrese** 24.—
Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, salami piquant
- Pizza cipolle** 21.—
Tomate, mozzarella, thon, oignons
- Pizza crudo** 25.—
Tomate, mozzarella, jambon cru, grana padano
- Pizza ai formaggi** 24.—
Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, grana padano
- Pizza Tartufata** 28.—
Tomate, mozzarella, lardons, truffe noire
- Pizza capricciosa** 24.—
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives
- Pizza funghi (végét.)** 23.—
Tomate, mozzarella, champignons de Paris, mélange forestier
- Pizza mamma mia** 28.—
Tomate, mozzarella, champignons, thon, jambon, œuf
- Pizza parmigiana** 24.—
Tomate, mozzarella, ricotta, grana padano, huile d'olive
- Pizza merguez** 23.—
Tomate, mozzarella, merguez, olive
- Pizza végétarienne** 24.—
Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, artichauts, olives, oignons
- Pizza calzone** 26.—
Chausson fourré de gorgonzola, jambon, champignons, tomate, mozzarella, œuf
- Pizza Hawai** 23.—
Tomate, mozzarella, jambon, ananas
- Pizza salmone** 24.—
Tomate, mozzarella, saumon, câpres, oignons
- Pizza Carbonara** 24.—
Tomate, mozzarella, lardon, crème, œuf
- Pizza rucola** 28.—
Tomate, mozzarella, jambon cru, rucola, tomate, grana padano
- Pizza Cortaillod** 28.—
Tomate, mozzarella de Bufala, bolets, jambon cru
- Pizza Regina** 24.—
Tomate, mozzarella de Bufala, basilic
- DEMi-pizza réduction de** 3.—

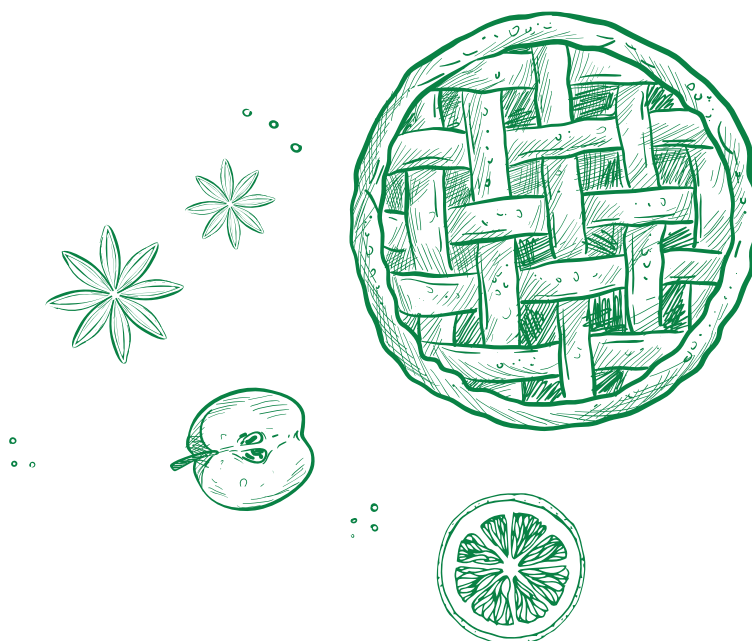


Menu Enfant

Nuggets	12.—
Avec frites	
Pâtes selon carte	12.—
Mini-Pizza bambini.....	12.—
Jambon ou Margherita	

Les desserts « maison »

Tiramisu dans la pure tradition.....	14.—
Crème brûlée	14.—
Panna Cotta coulis de fruits rouges	14.—
Mœlleux au chocolat avec sorbet framboise + fraise	14.—
Crumble au pommes	15.—





**Hôtel
de Commune**
RESTAURANT – PIZZERIA



Les Vins de Cortaillod + Champagnes et Mousseux

Vins Blancs	Désirée	Bouteille
J.Ch. Porret	22.—	35.—
Cave du Cep	22.—	35.—
Vouga Vins	22.—	35.—

Œil de Perdrix	Désirée	Bouteille
J.Ch. Porret	35.—	48.—
Vouga Vins	35.—	48.—
Cave du Cep	35.—	48.—

Vins Rouges	Désirée	Bouteille
Vin du Diable	38.—	59.—
J.Ch. Porret	35.—	48.—
Cave du Cep	35.—	48.—
Vouga Vins	35.—	48.—
Porret Gamaret	64.—	
Vouga Pinot noir barrique	64.—	
CEP Ange ou Démon	64.—	

Champagnes et Mousseux	Bouteille
Prosecco Valdobbiadene	46.—
Veuve Cliquot	89.—
Mœt Chandon	89.—
Laurent Perrier	89.—

Les Vins Ouverts

Blancs	1dl	2dl	3dl	5dl
Chasselas	3.90	7.80	11.70	19.50
Chardonnay	7.20	14.40	21.60	36.—

Pinot gris	7.20	14.40	21.60	36.—
------------------	------	-------	-------	------

Rosés	1dl	2dl	3dl	5dl
Pinoron Rosé	3.90	7.80	11.70	19.50
Œil de Perdrix.....	7.20	14.40	21.60	36.—

Rouges	1dl	2dl	3dl	5dl
Lambrusco	4.50	9.—	13.50	22.50
Montepulciano	4.50	9.—	13.50	22.50
Pinoron rouge	5.10	10.10	15.30	25.50



Vins du Patron

	1dl	Bouteille
Primitivo del Salento	5.10	42.—

Les Italiens

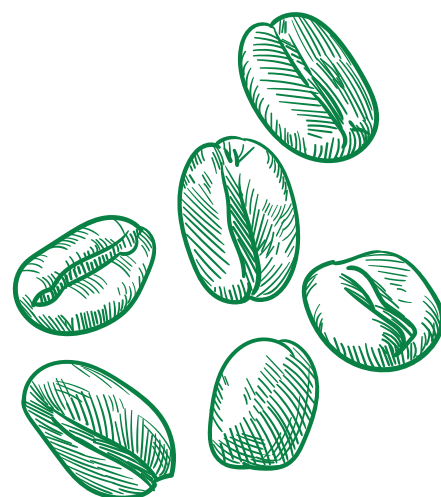
	1dl	Bouteille
La Ferla Nero d'Avola	5.10	42.—
Montepulciano		46.—
Nero di Troia		46.—
Negro Amaro		46.—
Merlot		48.—
Chianti		48.—
Valpolicella		51.—
Barbera d'Alba		51.—
Cannonau di Sardegna		54.—
Cabernet Toscana		58.—
Barbaresco		64.—
Nebbiolo		74.—
Barolo		87.—
Amarone		94.—
Brunello di Montalcino		96.—
Tignanello		280.—
Sassicaia		380.—
Masseto		750.—

Digestifs & Spiritueux

Pomme, Prune, Kirsch, Marc.....	7.—
Abricotine, Prunelle de Bourgogne	7.—
Williamine.....	7.—
Limoncello, Grappa Fiore de vite	7.50
Amaro del Capo	8.—
Tequilla.....	8.—
Montenegro Ramazzotti, Avena, Fernet.	8.—
Amaretto, Sambuca	8.50
Baileys	9.—
Grappa blanche.....	12.—
Grappa Arneis.....	12.—
Grappa Barbera	12.—
Grappa Moscato.....	12.—
Grappa Barolo	12.—
Grappa Barrique	12.—
Whisky, Gin	12.—

Cognac Rémy Martin, Calvados.....	14.—
Whisky Scotch	16.—
Whisky Irish	16.—
Whisky Bourbon.....	16.—
Rhum Zacapa	16.—
Matuzalem.....	16.—
Grappa Sassicaia.....	16.—
Berta Grappa barrique Uve Barbuna.....	18.—
Berta Grappa barrique Uve Nebbiolo.....	18.—
Berta Grappa (20 ans) barrique Paulo la Berta	28.—

Servi avec douceurs / friandises



Cafés, Thés

Café, Espresso, ristretto	4.10
Café corretto	5.—
Renversé	4.10
Cappuccino.....	4.50
Chocolat chaud/froid.....	3.90
Lait chaud/froid.....	2.50
Thé.....	4.10
Infusions	4.10
Irish Coffee	12.—



Minérales en bouteille

Eau minérale 75cl.....	9.50
Henniez gaz / plate	4.80
Limonade citron	4.80
Coca / Coca zéro	4.80
Rivella rouge/bleu	4.80
Schweppes tonic.....	4.80
Fanta.....	4.80
Jus de pommes	4.80
Granini jus de fruits	5.—
San Pellegrino 5dl	6.50

Sportifs

Thé froid 3dl.....	4.10
Thé froid 5dl.....	6.10
Coca / Coca zéro 3dl.....	4.10
Sirop aux choix 2dl	2.70



Apéritifs

Ricard-Pastis 2cl	4.80
Martini, Campari, Aperol, Cynar 4cl	5.80
Porto rouge, Suze, Appenzeller, Crodino, Bitter 4cl	5.80
Prosecco Cassis 1dl.....	7.80
Blanc Cassis 1dl	5.20
Absinthe Pontarlier 2cl	5.50
Spritz (Prosecco Aperol) 2 dl	13.—

Bières pression

	2.5dl	5dl
Morretti pression.....	4.10	7.20
Herdinger Blanche pression	5.10	7.80

Bières en bouteille

Morretti.....	5.—
Calanda sans alcool.....	5.50



Provenances viandes, poissons et fruits de mer

Volaille.....	Suisse, France
Bœuf.....	Suisse, Argentine
Veau.....	Suisse, Italie, France
Porc.....	Suisse, Italie, France
Cheval.....	Suisse, Argentine, Uruguay
Perches.....	Suisse (selon arrivages), Pologne
Saumon.....	Norvège, Ecosse
Poulpe.....	Italie, Espagne, Maroc
Gambas.....	Italie, Argentine
Pain.....	Fait maison

