



LA NONNA
RESTAURANT

MENU

VOUS AVEZ LE CHOIX ENTRE :

PIZZA CLASSIQUE

(Coulis de tomates, Mozzarella naturelle sans additifs ni amidon 100% lait)

PIZZA A L'ANCIENNE

(Tomates cerises, Mozzarella de BUFFLONNE, basilic) + Chf. 4.50

PIZZA AVEC FOND DE POLENTA

(SANS GLUTEN)



1. Stella 21,50

rucola, rebibe de
grana padano



2. 4 Formaggi 22,00

taleggio, gorgonzola,
belpaese



3. Margherita

17,00



4. Napoletana 21,50

câpres, anchois



5. Romana 22,00

jambon cuit,
champignons de Paris



6. Veneziana 21,50

jambon cuit



7. Merguez 22,50

merguez, poivron et oignons



8. Capricciosa 22,50

olives noires, salami
piquant, œuf au plat



9. Marinara 23,00

fruits de mer



10. Siciliana 22,90

anchois, poivron,
œuf, jambon cuit

11. Calzone 22,50
champignons de Paris,
œuf au plat, jambon cuit



12. Calabrese 22,50
poivron, thon, oignon



13. Hawaï 22,00
jambon cuit, ananas



14. 4 Stagioni 22,50
champignons, poivron,
jambon cuit, fruits de mer

15. Inglese 22,50
œuf au plat, lard fumé, épinards



16. Contadina 20,90

epinards, champignons,
oignon, olives noires



17. Super-Nonna 24,50

champignons, crevettes,
oignons, poivrons, ail



18. Olimpica 24,50

jambon cru



19. Pizza du Lion (LHC)

fromage à raclette, lard fumé

22,50

FRAIS TOUTE L'ANNEE

**TOMATES CERISES, POIVRONS, OIGNONS
ET CHAMPIGNONS DE PARIS**

Mini Pizza au choix : Prix de base moins CHF 3.00

Toute modification de recette sera majorée de Chf. 1.- minimum

ENTRÉES HIVERS

Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalé par un N sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du

LABEL "FAIT MAISON"

établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food

ANTIPASTI - HORS D'ŒUVRES



20. Carpaccio Piemontese

fines tranches de bœuf (ch) crues,
avec rebibes de grana padano
celéri branche et basilic

Plats	Entrées
22,00	19,00

21. Cocktail de crevettes saladé et crevettes

Entrées
14,00



22. Mozzarella et tomates

mozzarella de bufflonne,
tomates fraîches à l'huile
d'olive et basilic

Plats	Entrées
19,70	15,70

VÉGÉTARIEN

SALADES

23. Salade verte

Entrées

5,50

VÉGÉTARIEN



24. Salade mêlée

Entrées

8,00

VÉGÉTARIEN



25. Salade "Nonna"

choix de salades, œuf, thon, olives

Plats

Entrées

21,00

18,00

VÉGÉTARIEN

26.

Salade de crevettes
et blancs de poulet

Plats

Entrées

21,50

18,50



VÉGÉTARIEN

27.

Salade de chèvre chaud

choix de salade, noix, rucola,
toast au miel et fromage de chèvre

Plats

Entrées

21,50

18,50

ENTREES CHAUDES, POTAGES

28.

Soupe aux légumes

10,00

Mincitane

Soupe aux légumes

VÉGÉTARIEN



29.

Finesse de légumes

cinq légumes, riz

19,50



VÉGÉTARIEN



VITELLO - VEAU

30.

Piccata Milanese

spaghetti tomate,
salade verte

38,00



31.

Escalopes au Marsala

légumes et frites (N)

38,00

32.

Emincé de veau "Zurichoise"

rösti, salade

38,00



BŒUF (D) (rassis sur os)

33. Roastbeef à l'Anglaise, sauce tartare(N)

accompagné de salade
mélée ou frites

25,50



34. Tartare de bœuf à l'Italienne

toasts et frites (N)

29,50



35. Entrecôte boeuf 220gr

légumes et frites (N)

37,00



36. Tagliata de boeuf

rucola, grana
padano et frites

37,00



SAUCES

37. "Ai funghi"

aux champignons (crème, persil)

5,50

38. "Al pepe verde"

au poivre vert (crème, persil)

5,50

39. "Café de Paris"

crème, ail, persil

5,50



FESTIVAL DE POULET(CH)



40. Poulet café de paris

pâte, légumes

27,50

41. Poulet grillé nature

pâte, légumes

25,50



Nos viandes sont accompagnées de: Pâtes, riz ou pommes frites (N) et légumes

(N) signifie que la mayonnaise de la sauce tartare et les frites ne répondent pas aux exigences du label Fait maison

FESTIVAL DE POMMES DE TERRE

42. Rösti à la tomme Vaudoise

tomme panée

21,90



VÉGÉTARIEN

43. Rösti végétarienne

légumes et Gruyère

21,90



VÉGÉTARIEN

44. Rösti à l'œuf au plat 22,50

2 œufs



45. Rösti pizza 22,50

tomate, Mozzarella, jambon cuit



VÉGÉTARIEN

46. Rösti campagnard 22,50

lardons, gruyère



47. Rösti au chèvre

chèvre, noix, rucola

22,50



VÉGÉTARIEN

48. Rösti St-Gallois

saucisse de veau,
oignons

23,50



PROPOSITIONS DE SAISON LES MOULES.



49. Moules "Marinière"

persil, vin blanc, thym

25,00

50. Moules "Indienne"

curry, crème, ail

Nos moules sont servies
avec des frites (N), salade

25,00

POISSONS - PESCI

51. Filets de perches

meunière (gb)

32,00



52. Crevettes du chef

28,00



Accompagnés de: pommes nature, pommes frites (N) ou riz

RISOTTO

53. Fruits de mer
24,50



54. Champignons
23,50

55. Au curry
25,00



SPAGHETTI

(cuits à la minute)

56. Sauce tomate 19,50
ail, celeri, carottes



57. Sauce Bolognaise 22,50
viande de boeuf, ail, celeri, carotte



58. Fruits de mer 23,00
tomate, ail, celeri, fruits de mer



59. Pesto 21,90
ail, basilic, pignons, huile d'olive



60. Carbonara 23,00
lardons, crème, œuf



61. Amatriciana 22,50
lardons, oignon, tomate, piment



TAGLIATELLE

(cuites à la minute)



62. Travolta 23,50

lardons, olives, poivrons,
champignons, crème, moutarde



63. Rustica 23,50

champignons de Paris,
lardons, tomate, piment, crème



64. Don Vincenzo 23,50

poulet, basilic, ail, oignons, crème



65. Al Salmone

saumon fumé (N), crème
27,50



66. Zafferano 27,50

jambon, champignons,
safran, crème, gratiné



PENNE (aussi sans gluten)



67. Boscaiola 21,90

champignons de Paris,
chanterelles, crème

68. Arrabbiata 20,50

tomate, champignons, piment



69. Carbonara 23,00

lardons, crème, œuf



70. Lasagne 22,90

"Maison" (viande de boeuf,
tomate, carotte, celeri)



Notre sauce tomate pour les pâtes est confectonnée avec ail,
celeri, légumes

* aussi en demi-portion moins Chf 3.-



MENUS ENFANTS

(jusqu'à 12 ans)

71. Pizza 11,50
jambon ou champignons frais

73. Nuggets  9,50
pommes frites (N)

72. Spaghetti  11,50
Tomate

74. Penne au  9,00
beurre

(N) signifie que les nuggets et les frites ne répondent pas aux exigences du "label Fait maison"

DESSERTS



75.
Grêlée
brulée
8,50



76.
Panna
Cotta et son
coulis de
fruits rouge
8,50



77.
Moelleux
Chocolat sa
crème anglaise
et sa boule de
glace au choix
9,50



78.
Tiramisu
8,50

BOISSONS

BIERES (INTERDIT AUX MOINS DE 16 ANS)

	2.5dl	3.3dl	5dl
PRIMUS Pression	4.00		7.50
BIERE BLANCHE WITTEKOP, Pression	5.10		8.90
CALANDA (SANS ALCOOL)	4.90		

BIERES SPECIALES

CHOUFFE 8% vol. (malt avec pointe de coriandre)	7.50
CUVEE DES TROLLES 7% vol. (blonde épicée)	6.50

BIERES DE MICRO BRASSERIE SUISSE

TEMPÊTE (Blonde) Lausanne 8%vol.	7.50
CHAMEAU (Ambrée) Lausanne 7%vol.	7.50
STIRLING (Sans gluten) 5,3%vol.	7.50
MOONSHINE (blanche) 5,0%vol.	7.50

MINERALES

	2dl	3dl	5dl
HENNIEZ bleu et vert, SAN PELLEGRINO			5.00
SPORTIF EAU filtrée (Plate et légère)		3.00	4.00
SIROP (Menthe, cassis, grenadine, fraise, citron)		3.00	4.00
JUS ORANGE, TOMATE, ANANAS, POIRE, PÊCHE	5.20		
SAN PELLEGRINO ROUGE 1dl	5.20		
SCHWEPES TONIC	5.20		
JUS DE POMME, SINALCO, RIVELLA, COCA COLA/ZERO		5.20	
THE PÊCHE		5.20	
LIMONADE CITRON, THE FROID CITRON		4.20	5.30

CAFETERIA

THE, INFUSIONS ET CAFE	3.80
RENVERSE, CAPPUCINO	4.50
CAFE VIENNOIS	5.50
LAIT CHAUD / FROID	3.00
CHOCOLAT CHAUD ET FROID	4.50
CHOCOLAT VIENNOIS	5.50

