

Eat & Play



Carte des mets

RESTAURANTDECOLOVRAY.CH

Téléphone : 022 362 70 00 / Fax : 022 362 70 11

restocolovray@bluewin.ch



Restaurant de Colovray

**Tous nos plats
et pizzas
sont aussi
à l'emporter**

*Toute l'équipe du Colovray
vous souhaite un bon appétit,
et espère que vous passerez
un agréable moment.*

***Tous nos plats
et pizzas
sont aussi
à l'emporter***

Provenance de nos viandes

**Bœuf-Porc-Veau
Cheval
Agneau
Volaille**

**Suisse
Argentine
Nouvelle Zélande
Suisse & Hongrie**

SALADES 1/2 1/1

Salade Verte		7.-
Salade Mêlée	8.-	13.-
Caprese tomate & mozzarella à l'huile de basilic	14.-	21.-
Salade Niçoise	14.-	21.-
Salade de chèvre chaud au miel et noix	15.-	21.-
Salade Colovray féra fumé du lac Léman	15.-	22.-
Salade Paysanne	15.-	21.50
Salade de volaille, crevettes et soja	16.-	22.-
Salade fruits de mer Gambas, Moules, Vongoles, Seiche, Poulpe, Calamar	18.50	25.50
Carpaccio de bœuf aux copeaux de Grana Padano	18.-	23.-
Carpaccio de thon au citron vert et gingembre	19.-	25.-

ENTREES CHAUDES

Tortellini in Brodo		12.50
Minestrone		13.-

FROMAGE

Assiette de fromages	9.50	14.-
-----------------------------	------	------

PÂTES

A choix : Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Rigatoni,
Linguine, Casarecci, Farfalle

SAUCES CLASSIQUES

	1/2	1/1
Napoli Tomate, Basilic	14.50	18.50
Disgraziata Tomate, Oignon, Piment, Ail, Huile d'olive	14.50	18.50
Carbonara Lard fumé, Pancetta, Crème, Grana Padano, Œuf	16.50	20.50
Bolognese Viande hachée de bœuf, Tomate	16.50	20.50
Pesto Pignons, Basilic, Huile d'olive, Ail	17.50	21.50
Ortolana Poivron, Courgette, Aubergine, Rucola, Tomate	18.-	22.-
4 Formaggi Taleggio, Gorgonzola, Gruyère, Grana Padano	18.50	22.50
Vongole Sauce au vin et tomates cerise , vongoles	19.50	23.50
Milano Emincé de veau, Champignons, Crème safranée	19.50	23.50
Pollo e funghi Poulet, Champignons, Crème	19.50	23.50
Tonno Thon, Tomate, Câpres	19.50	23.50
Salmone Saumon fumé, Crème, Basilic	20.-	24.-
Frutti di mare Moules, Vongoles, Crevettes, Poulpes	20.-	24.-
Spugnole Morilles, Jus de veau, Crème	23.50	27.50

RISOTTI

	1/2	1/1
Risotto ai Porcini Grana Padano, bolets	20.-	24.-
Risotto milanese Emincé de veau, et safran	22.50	26.50
Risotto frutti di mare Coquillages et crustacés, fumet de poisson	22.50	26.50

VIANDES

Suprême de poulet au citron	28.-
Côte d'agneau à la provençale	31.-
Escalope de veau au citron	37.-
Escalope de veau au Marsala	37.-
Piccata Milanese	38.-
Saltimbocca alla Romana de veau	39.-
Cordon bleu	39.-
Escalope Viennoise	39.-

SUR ARDOISE

Steak de bœuf	31.-	38.-
Entrecôte de bœuf	36.-	43.-
Filet de bœuf	39.-	46.-
Steak de cheval	30.-	36.-
Entrecôte de cheval	35.-	42.-
Ardoise du boucher Bœuf, Cheval, Poulet		43.-

SAUCES AU CHOIX

Café de Paris 4.- Poivre Vert 5.- Morilles 9.- Béarnaise 6.-

POISSONS

Filets de Féra au vins blanc	35.-
Filets de Perche, meunières	35.-
Queues de crevettes à l'ail, persil et tomate séchée	36.-
Fritto Misto Friture de poissons, calamars, gambas	36.-

Accompagnements :

Pommes frites maison, Riz, Légumes, Pâtes, Gratin dauphinois ou Pommes nature
Risotto : + 5.- Risotto au safran : + 7.-

SUGGESTIONS D U C H E F

Tortellini de bœuf et tomate piquante	22.-
Lasagne maison gratinée	22.-
Agnolotti au saumon et basilic	24.-

PIZZAS AU DEMI-METRE

Chf 41.- (2 goûts max/pizza)



PIZZAS

Focaccia	10.-
Margherite	14.50
Tomate, Mozzarella, Origan	
Pizzaiolo	16.50
Tomate, Mozzarella, Origan, Oignon, Ail, Piment	
Prosciutto	19.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc	
Napoli	19.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Anchois, Câpres	
Prosciutto e Funghi	20.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Epaule de porc, Champignons	
Cosa Nostra	20.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Oignon, Olives, Basilic, tomates fraîche	
Siciliana	20.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Olives, Thon, Oignon	
Hawai	20.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Ananas, Epaule de porc	
Padrone	20.50
Tomate, Mozzarella, Origan, Rucola, Grana Padano	
Capricorno	20.50
Tomate, Mozzarella, Origan, Ail, Aubergine, Fromage de chèvre	
Quatre Saisons	21.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Olives, Poivron, Champignons, Epaule de porc	
Calabrese	21.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Salami piquant	
Tunisina	21.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Merguez	
Capricciosa	21.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Champignons, Epaule de porc, Œuf, Artichaut	
Quattro formaggi	22.50
Tomate, Mozzarella, Origan, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano	

Forestiera	22.50
Tomate, Mozzarella, Origan, Pancetta, Oignon, Ail, Olives, Champignons	
Calzone (chausson fermé)	22.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Champignons, Epaule de porc, Œuf	
Frutti di mare	24.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Gambas, Moules, Vongoles, Seiche, Poulpe, Calamar	
Terra & Mare	24.50
Tomate, Mozzarella, Origan, Câpres, Saumon	
Prosciutto di Parma	26.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Jambon de Parma	
Bis Pizza	26.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Jambon de Parma, Rucola, Grana Padano	
Tomate, Mozzarella, Aubergine, Salami piquant,	
Mini Pizza	-4.-

HAMBURGER MAISON

Hamburger	22.-
Pommes frites maison, salade et mini-épis de maïs	
(Préparation de la viande de bœuf et du pain fait maison)	



PASTA COME DA MAMMA*

(Des pâtes comme chez Maman)

CHF 28.- Per persona

(CHF 25.- par personne)

Quando si va da Mamma in famiglia o con amici, la Mamma non prepara un piatto per ogni persona, ma un piatto unico per tutti. Di solito ci si riunisce intorno ad una fresca insalata, seguita da una spettacolare sperlunga di pasta arricchita dai sapori dei prodotti di casa che Mamma sistema con fantasia e passione. E' questa tradizione tutta italiana che il nostro ristorante vuole farvi scoprire : « Mangiare come da Mamma ».

Quand vous allez dans votre famille ou chez des amis, la Maman ne prépare pas un plat pour chaque personne, mais un seul repas pour tout le monde. Il se compose généralement d'une salade mêlée, suivie d'un plat de pâtes enrichi aux différents saveurs que la Maman prépare avec amour et passion. C'est cette tradition italienne que notre restaurant veut vous faire partager : " Mangez comme chez Maman. "

❖ Tappa 1 : Quante persone a tavola ?

Etape 1 : Combien de personnes à table ?

❖ Tappa 2 : Scegliete il tipo di pasta

Etape 2 : Choisissez le type de pâtes

❖ Tappa 3 : Scegliete la salsa

Etape 3 : Choisissez la sauce

❖ Tappa 4 : Antipasto: un insalata mista italiana

Etape 4 : En entrée, une salade mêlée Italienne

❖ Tappa 5 : La pasta viene servita su una grande sperlunga

Etape 5 : Les pâtes sont servies dans un grand plat

❖ Tappa 6 : Qualcosa di dolce per finire...

Etape 6 : Une petite douceur pour finir...

La douceur en question est une part de tiramisu qui accompagnera parfaitement un bon expresso !
N'hésitez pas à demander au Sommelier notre choix de vins Italiens !



Buon Appetito

* Les pâtes sont servies dans un plat unique, non valable les midis du lundi au vendredi, minimum deux personnes

