



Route de Genève 37 1260 Nyon

Téléphone : 022 / 362 70 00 Fax : 022 / 362 70 11
restocolovray@bluewin.ch

RESTAURANTDECOLOVRAY.CH
Carte des mets

*Tous nos plats
et pizzas
sont aussi
à 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 emporter*

*Cher client, chère cliente, sur demande,
nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou
des intolérances. Votre restaurateur*

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.-
Cocktail de crevettes sauce calypso	15.-	21.50
Caprese tomate & mozzarella à l'huile de basilic	16.-	23.-
Salade Niçoise	18.-	25.-
Salade de chèvre chaud au miel et noix	15.-	21.-
Salade Colovray féra fumé du lac Léman, saumon fumé et gambas	15.-	21.-
Salade Paysanne		
Salade Caesar poulet, croûtons grillés, grana padano	15.-	21.50
Salade de volaille, crevettes et soja	16.-	22.-
Salade fruits de mer	18.50	25.50
Gambas, Moules, Vongoles, Seiche, Poulpe, Calamar		
Carpaccio de bœuf aux copeaux de Grana Padano	18.-	23.-
Carpaccio de thon au citron vert et gingembre	19.-	25.-

ENTREES CHAUDES

Minestrone		13.-
-------------------	--	------

FROMAGE

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

PÂTES

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

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 cerises, 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
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

V I A N D E S

Suprême de poulet au romarin	28.-
Escalope de poulet grillée au citron	28.-
Filet d'agneau à la provençale	36.-
Escalope de veau au citron	37.-
Escalope de veau sauce champignons	38.-
Piccata Milanese	38.-
Cordon bleu	39.-
Escalope Viennoise	39.-

SUR ARDOISE

Steak de bœuf	31.-	
Entrecôte de bœuf	36.-	43.-
Filet de bœuf	39.-	46.-

SAUCES AU CHOIX

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

P O I S S O N S

Filets de Féra au vin blanc	35.-
Filets de Perche, meunières	35.-
Queues de crevettes à l'ail, persil et tomate séchée	36.-
Filet de Bar tomates séchées, olives, parfumé au basilique	33.-
Gambas au curry Thai	37.-

Accompagnements :

Pommes frites maison, Riz, Légumes ou Pommes nature

SUGGESTIONS D U C H E F

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

P I Z Z A S A U D E M I - M E T R E

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	

Calzone (chausson fermé)	22.-
Tomate, Mozzarella, Origan, Champignons, EpauLe de porc, Œuf	
Forestiera	22.50
Tomate, Mozzarella, Origan, Pancetta, Oignon, Ail, Olives, Champignons	
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

Cheeseburger Royal	24.-
Bacon, fromage raclette, compote d'oignons, cornichon, tomate, salade	
Hamburger	22.-
Pommes frites maison, salade et 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 28.- 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...

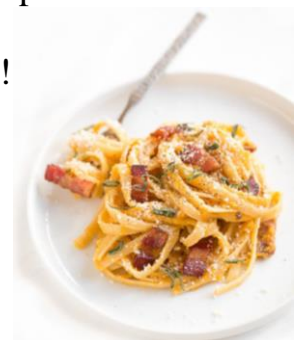
Etape 6 : Une petite douceur pour finir...

La douceur en question est une part de tiramisù 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 et du lundi au vendredi, minimum pour deux personnes

DESSERTS

TARTE	4.-
SALADE DE FRUITS	8.-
PROFITEROLES	8.-
TARTE TATIN	9.-
BANANA SPLIT	9.50
TIRAMISU	9.-
CREME BRULEE	8.50
CAFE GOURMAND avec mini gourmandises sucrées	12.-