

RESTAURANT DE COLOVRAY

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

Tous nos plats et pizzas sont aussi à l'emporter

SALADES et ENTREES CHAUDES

Salade verte	7.-	
Salade mêlée	8.-	13.-
Caprese	16.50	23.-
Salade Niçoise	18.50	25.-
Salade de chèvre chaud au miel et noix	15.50	22.-
Salade Colovray	16.50	23.-
Féra fumée du lac Léman, saumon fumé et gambas		
Salade fruits de mer	18.50	25.-
Gambas, Moules, Vongoles, Seiche, Poulpe, Calamar		
Carpaccio de thon au citron vert et gingembre	19.50	25.-
Minestrone		13.-

PÂTES

A choix : Spaghetti, Tagliatelle, Penne, Rigatoni.

SAUCES CLASSIQUES

Napolitaine	Tomate, Basilic	15.-	19.-
Disgraziata		15.-	19.-
	Tomate, Oignon, Piment, Ail, Huile d'olive		
Carbonara		17.-	21.-
	Lard fumé, Pancetta, Crème, Grana Padano, Œuf		
Bolognaise		17.-	21.-
Pesto	Pignons, Basilic, Huile d'olive, Ail	18.-	22.-
Ortolana		18.-	22.-
	Poivron, Courgette, Aubergine, Rucola, Tomate		
4 Formaggi		19.-	23.-
	Taleggio, Gorgonzola, Gruyère, Grana Padano		
Milano		20.-	24.-
	Emincé de veau, Champignons, Crème safranée		
Pollo e funghi		20.-	24.-
	Poulet, Champignons, Crème		
Salmone	Saumon fumé, Crème, Basilic	21.-	25.-
Frutti di mare		21.-	25.-
	Moules, Vongoles, Crevettes, Poulpes		
Spugnole		24.50	28.50
	Morilles, Jus de veau, Crème		
Lasagne maison gratinée			22.-

RISOTTI et CREATIONS DU CHEF

Risotto ai Porcini	20.50	24.50
	Grana Padano, bolets	
Risotto Milanese	22.50	26.50
	Emincé de veau, safran	
Risotto frutti di mare	22.50	26.50
	Coquillages et crustacés, fumet de poisson	

VIANDES

Hamburger		22.-
	Pommes frites maison, salade et épis de maïs (Préparation de la viande de bœuf et du pain fait maison)	
Suprême de poulet aux citron		29.-
Escalope de veau au citron		38.-
Escalope de veau sauce champignons		39.-
Piccata Milanese		39.-
Cordon bleu		39.-
Escalope Viennoise		39.-

SUR ARDOISE

Steak de bœuf	32.-	39.-
Entrecôte de bœuf	37.-	44.-
Filet de bœuf	40.-	47.-

SAUCES AU CHOIX

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

POISSONS

Filets de perche, meunières	36.-
Queues de crevettes à l'ail, persil et tomate séchée	36.-

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites, Riz, Jardinière de légumes frais ou Pâtes

PIZZAS AU DEMI-METRE

Chf 41.- (2 goûts max/pizza)

PIZZAS

Tous nos pizzas sont accompagnées : Tomate, mozzarella, origan

Foccacia (Tomate, origan, piment, ail)	10.-
Margherita	14.50
Prosciutto (Épaule de porc)	20.-
Napoli (Anchois, câpres, olives)	20.-
Prosciutto e Funghi (épaule de porc, champignons)	21.-
Cosa Nostra	21.-
	Tomates fraîches, oignons, olives, basilic frais
Sicilianna (Olives, thon, oignons)	21.-
Hawaï (Épaule de porc, ananas)	21.-
Padrone (Rucola, Grana Padano)	21.50
Capricorno (Ail, Aubertine, Fromage de chèvre)	21.50
Quatre Saisons	22.-
	Olives, Poivron, Champignons, Epaule de porc
Calabrese (Salami piquant)	22.-
Tunisina (Merguez)	22.-

Capricciosa	22.-
	Œuf, champignons, épaule de porc, artichauts
Quattro fromaggi	23.50
	Gorgonzola, Taleggio, Tilsit, Gruyère
Calzone (chausson fermé)	22.-
	Champignons, Epaule de porc, Œuf
Forestiera	23.50
	Pancetta, Oignon, Ail, Olives, Champignons
	Tomate, Mozzarella, Origan,
Frutti di mare	25.-
	Gambas, Moules, Vongoles, Seiche, Poulpe, Calamar
Terra & Mare	25.50
	Câpres, Saumon
Prosciutto di Parma	26.-
	Tomate, Mozzarella, Origan, Jambon de Parma
Bis Pizza	27.-
	Jambon de Parma, Rucola, Grana Padano
	Aubergine, Salami piquant,
Mini Pizza	- 4.-

PASTA COME DA MAMMA*

(Des pâtes comme chez Maman)

CHF 29.- Per persona (CHF 29.- 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 ».

❖ 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 !

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

